

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PO 01 GESTIÓN DE DIETAS

Nº Edición	Fecha	Resumen de Cambios / Capítulos afectados
0	8/2019	Documento inicial
1	1/2020	Modificaciones puntuales



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 2 de 10

Tabla de contenido

1.1.- OBJETO Y ALCANCE	3
1.2.- DOCUMENTACION DE REFERENCIA	3
1.3.- DEFINICIONES	3
1.4.- RESPONSABILIDADES Y ÁREAS INVOLUCRADAS	4
1.5.- DESARROLLO	5
1.5.1. Consideraciones Generales	5
1.5.2. Gestión diaria de Dietas	7
1.5.2.1. Solicitud de dietas	7
1.5.2.2. Generación de Listados	9
1.5.2.3. Impresión de etiquetas	9
1.6.- REGISTROS/ ANEXOS	10



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 3 de 10

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PO 01: GESTIÓN DE DIETAS

1.1.- OBJETO Y ALCANCE

El Objeto de este procedimiento es establecer los pasos a seguir para llevar a cabo el proceso de gestión de dietas, desde la asignación de dietas a través de DIETOOLS realizada por Enfermería a partir de la prescripción médica realizada por el facultativo, hasta la asignación de un menú determinado por parte del personal de cocina pertinente para que se inicien los pasos necesarios para su elaboración.

Las consideraciones generales previas a la creación de las dietas y menús hospitalarios a partir de los cuales se realizan las tareas asociadas en el presente documento, quedan descritas en la Instrucción de Trabajo correspondiente (para casos excepcionales que sean responsabilidad directa de la propia cocina hospitalaria).

1.2.- DOCUMENTACION DE REFERENCIA

- Instrucción de Trabajo:
 - IT PO01.01Diseño de Platos
 - IT PO01.02 Degustación de platos
- Aplicación informática de dietas (DIETOOLS):
 - Fichas Técnicas de Platos
 - Menús asociados
 - Dietas

1.3.- DEFINICIONES


- **ALIMENTO:** Tendrán la consideración de alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados a algunos de los fines siguientes:
 - para la normal nutrición humana o como fruitivos.
 - como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.
- **DIETA:** Especificaciones cualitativas y cuantitativas que reúnen a un tipo de alimentos que van a ser consumidos con un fin terapéutico, diagnóstico o para mantener un estado de salud.
- **DIETA BASAL:** es la dieta general del hospital destinada a pacientes que no requieren modificaciones dietéticas especiales. Debe cumplir con las recomendaciones para una dieta sana y equilibrada en la población general, con aporte calórico comprendido entre las 2200-2800 Kcal/día, y un reparto de energía procedente de macro nutrientes de 50-55% hidratos de carbono, 30% lípidos y 15-20% de proteínas.



- **DIETAS TERAPÉUTICAS:** son aquellas dietas no basales, dirigidas a los pacientes cuya patología requiere modificaciones dietéticas respecto a su composición nutricional cualitativa y cuantitativa, modificación de textura, preparación para pruebas clínicas, entre otras.
- **FICHA DE PLATO:** Fórmula culinaria de un plato en la que se incluyen tipo y cantidades de los ingredientes que se precisan para la elaboración del menú.
- **MENÚ BASAL:** Combinación de platos que constituyen la dieta destinada a todos los pacientes que no precisan restricciones dietéticas específicas.
- **MENÚ DIETAS ESPECIALIZADAS O PERSONALIZADAS:** Conjunto de platos incluidos en aquellas dietas elaboradas para pacientes con necesidades específicas las cuales no están recogidas entre las dietas codificadas del Manual de Dietas.
- **PLATO:** Denominación genérica asignada a un conjunto de ingredientes que se preparan y consumen juntos.
- **ROTACIÓN:** Nº de días tras los que se repite un ciclo de menús (13 días).
- **EXTRA:** Solicitud de víveres fuera de las horas predeterminadas
- **PLANILLA:** Descripción de dietas solicitadas fuera de hora o dietas no codificados según lo habitual
- **TSA:** Técnico Superior de Alojamiento
- **VÍVERES:** Denominación genérica que se da a las materias primas que se utilizan en restauración

1.4.- RESPONSABILIDADES Y ÁREAS INVOLUCRADAS

- **Servicio de Alimentación Hospitalaria:** este servicio, dependiente de la Subdirección Económica y de Servicios Generales, va a ser el máximo responsable de atender las necesidades de alimentación de los pacientes usuarios del centro. Entre sus funciones destacan:
 - Participar en el Diseño de los menús correspondientes a las diferentes dietas (fichas de platos: composición y gramaje).
 - Aprobación del manual de platos.
 - Revisión y verificación del diseño.
 - Todas aquellas acciones de mejora que se quieran introducir en el servicio.
 - Revisión de menús asignados a dietas de manera diaria para las cuatro ingestas (Desayuno, almuerzo, merienda y cena)
 - Aseguramiento de la disponibilidad de víveres según ingesta y menú asignado
- **Dietista y Bromatólogo (Hospital Puerta del Mar):** Su máxima responsabilidad es participar en el diseño y valorar nutricionalmente las

 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 5 de 10

diferentes dietas que van a componer el manual de platos y la asignación más idónea al tipo de dieta. Responsabilidades:

- Valoración fichas de platos (composición nutricional)
- Asignación fichas de platos a dietas según patología prescrita por el facultativo.
- Ser referente para cualquier tipo de modificación y aprobación de menús asignados a pacientes
- Elaboración de Dietas personalizadas y dar respuesta a las Observaciones derivadas de Enfermería
- Comprobar y supervisar la ingesta del paciente en colaboración con el Bromatólogo
- **Enfermería:** Su máxima responsabilidad es la asignación de dietas a pacientes según prescripción médica del facultativo a través de DIETOOLS.
- **Proveedor de víveres:** entre sus funciones destaca la de:
 - Valorar el coste y la disponibilidad de la materia prima en el tiempo.
 - Asegurar la disponibilidad de los víveres necesarios para la elaboración de los menús previstos

1.5.- DESARROLLO


1.5.1. Consideraciones Generales

El Servicio de Cocina del Hospital Punta de Europa cuenta con un menú de comidas para trece días consecutivos que se repite de forma continuada y contempla las dietas basales y las prescritas por indicación médica, por motivos religiosos o por intolerancia a ciertos alimentos.

Estos menús atienden a las necesidades tanto del Hospital Punta de Europa (diferentes áreas hospitalarias en el recinto del Hospital) como a las del Hospital Cruz Roja y profesionales de la OPE (Operación Paso del Estrecho), cada cual con sus necesidades propias.

Estos menús son el resultado del análisis efectuado por las áreas de Bromatología y Dietética en colaboración con Cocina, de manera que en base a unas premisas marcadas previamente se traduzcan unas pautas básicas de contenido calórico y equilibrio en nutrientes, ajustados a cada dieta, tengan su equivalencia en los diferentes platos que componen el menú diario a servir a pacientes y usuarios del servicio (y que se encuentran descritos en la Instrucción Técnica IT-PO01.01: "Diseño de Platos").



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 6 de 10

A modo de resumen, los menús correspondientes a la dieta basal son definidos a partir de una propuesta de la Unidad de Alimentación que es revisada por Bromatología y Dietética, para comprobar que cumple las reglas generales de elaboración de un menú equilibrado. Consta de una sucesión de menús de desayuno, almuerzo, merienda y cena (así como extras puntuales) para las temporadas de invierno y verano (La rotación de estos menús se establece por períodos de trece días) así como menús especiales según épocas y festividades (a priori Navidad, Día de Andalucía y Semana Santa).

La composición de los menús de todas las dietas, queda sujeto al proceso descrito en la IT correspondiente, que será aprobado por la Subdirección Económica y de Servicios Generales, y los cuáles tienen un periodo de vigencia mínimo que se corresponde con el período de adjudicación del proveedor de víveres en cada momento.

Por otra parte, el abastecimiento de víveres se realiza a través de proveedor único el cual dispone en el área de cocina de varias dependencias para almacenamiento de materias primas que gestiona directamente. Estas son:

- Local para almacenamiento de productos alimenticios que no necesitan refrigeración
- Cámara de carnes. (<4°C)
- Cámara de carnes y salados. (<4°C)
- Cámara de pescados. (<4°C)
- Cámara de frutas y vegetales. (<8°C)
- Cámara de productos lácteos. (<4°C)
- Cámara para el mantenimiento de productos alimenticios congelados. (<-18°C)
- Congelador para el almacenamiento de las muestras testigo. (<-18°C)


Las composiciones de los platos del menú están descritas en el programa DIETOOLS a través de las “Fichas de plato” en las cuales figura información relativa a:

- Materia Prima
- Gramaje
- Valor nutricional

El cambio ocasional de cualquiera de los platos programados cada día de la rotación se hará mediante conformidad verbal entre el Cocinero Referente/cocinero asignado, Técnico Superior de Alojamiento y Dietista, dejándose constancia por escrito de las razones que motivaron el cambio y actuando según lo descrito en el PG-02: “Control de Productos No Conformes, Acciones Correctoras y Preventivas, Reclamaciones” si se considera necesario.

La modificación permanente de la composición de un menú a propuesta de la Unidad de Alimentación y/o de Dietética se hará mediante solicitud escrita y



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 7 de 10

aprobación documentada por parte de la Subdirección según se describe en la IT-PO01.01: Diseño de Platos”.

Del mismo modo cualquier sugerencia que se realice, deberá quedar reflejada en una solicitud por escrito.

1.5.2. Gestión diaria de Dietas

1.5.2.1. Solicitud de dietas

El proceso comienza con la prescripción médica por parte del facultativo a un paciente y su petición desde Enfermería de las diferentes Unidades Hospitalarias de las dietas necesarias para el día siguiente, a través del programa informático DIETOOLS. La petición indica número y tipo de dieta que son necesarias para ese día y esa Unidad/Planta según Listado de Dietas.

Cuando las indicaciones del médico y/o las observaciones indicadas supusieran la realización de dietas diferentes a las pautadas y establecidas en la aplicación DIETOOLS, el personal de enfermería encargado de su solicitud lo refleja en el apartado de “observaciones” o de manera directa telefónica o planilla a personal de cocina. Si no hubiera dieta específica en Dietools, se comunica a través de “planilla” y deberá comunicarse con el personal de dietética de este centro al objeto de obtener asesoramiento al respecto y recibir las diferentes sugerencias que realice dicho personal de dietética, lo que trasladará posteriormente al Servicio de Cocina de este Hospital.


Se dispone de **dietas para acompañantes de pacientes**, que las precisan por razones económicas, sociales y/o de atención al paciente, previa solicitud de supervisora de planta y/o asistente social y bajo la autorización de la Unidad correspondiente, quedando todo reflejado en la correspondiente aplicación informática.

Las solicitudes de alimentos realizadas en el caso de Desayunos y Meriendas, siguen las mismas pautas que en el caso de los Almuerzos y Cenas.

El **Cocinero Referente/cocinero asignado** (almuerzo y cenas) y **TSA** (desayunos y meriendas) revisan el listado solicitado para las dietas codificadas (y personalizadas), verificando la viabilidad de elaboración desde cocina o gestionando las posibles incidencias con Dietética.

Por otra parte, todas las peticiones son revisadas a diario por los técnicos de dietética que consultan las dudas directamente con planta, resolviendo las posibles incidencias asociadas a comentarios que se contradigan con el código de dieta solicitada, a ausencia de información relevante de dietas personalizadas o cualquier otro motivo. Esta revisión se realiza con especial rigor por la dietista para las dietas personalizadas.

La **gestión de extras o suplementos de planta** se realizará a partir de que Enfermería, a través de Dietools en su apartado correspondiente, realice la petición

 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 8 de 10

que llega a Cocina a través de la TSA quien lo registra (albaranes correspondientes) y pasa a Almacén para su preparación para el día siguiente a cada Unidad con usuarios ingresados. En caso de no estarlo aún, llega la petición a Cocina a través de la TSA para su envío a destino.

Las solicitudes se realizarán siguiendo las pautas y horarios establecidos y listados correspondientes. Si debido a ingresos de última hora o bien cualquier imprevisto fuera necesario solicitar alguna dieta adicional a las incluidas en los listados originales, se realizará a través de una “planilla” en la cual se indican las dietas solicitadas.


A modo de resumen:

- Hay un horario límite para solicitar las diferentes dietas asignadas para que los cambios a las peticiones de dietas se hagan efectivos:
 - desayuno (8:00),
 - almuerzo (11:30),
 - merienda (16:00) y
 - cena (18:30)
- En ingresos de Última hora las peticiones las realizará el personal de enfermería por escrito (Planilla) en el que quedan reflejados los datos necesarios para trazar paciente con dieta y menú asignado y que son:
 - datos personales del paciente / usuario
 - profesional que lo solicita
 - servicio de procedencia
 - cama, dieta, observaciones
 - incidencias de suplementos, producto
 - cantidad pedida, cantidad servida
 - hora y fecha de petición

Las salvedades a estos horarios, serán tratados de manera especial como “Fuera de horas” cuyos horarios serán:

- desayuno (9:15),
 - almuerzo (13:15),
 - merienda (17:15) y
 - cena (20:15)
- El registro de las peticiones se realiza durante el día anterior al de la ingesta a través de DIETOOLS
 - Los suplementos de planta se solicitan por parte del personal de enfermería, siempre para el día siguiente, a través de la aplicación DIETOOLS.



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 9 de 10

La documentación/información que asigna paciente con dieta y menú en cada caso es archivada por Dietética y a través de DIETOOLS ó planilla al menos 3 meses desde la fecha de su asignación e ingesta, al objeto de garantizar la identificación de posibles incidencias en las dietas suministradas.

Cualquier modificación que se realice a los menús/dietas establecidos, será realizada de común acuerdo entre Dietista, Cocinero Referente/cocinero asignado y TSA dejando constancia de ello a través de su actualización por parte de la Dietista en DIETOOLS.

1.5.2.2. Generación de Listados

La petición de dietas llega a cocina por tanto a través de listados resultantes del programa DIETOOLS en base a unos horarios establecidos de manera que puedan preverse los víveres que deben estar a disposición de cocina por parte del proveedor único y asignación de recursos y planificación en el caso de Cocina.


Con la información descrita en los listados de DIETOOLS, la dietista saca a diario la previsión de necesidades y las dietas para almuerzos y cenas y desayunos, meriendas y suplementos de planta respectivamente, para que cocina organice su trabajo y controle los suministros proporcionados por la empresa adjudicataria.

1.5.2.3. Impresión de etiquetas

Una vez definidos los menús y alimentos a servir, la Dietista imprime las etiquetas que identifican cada toma (desayuno, almuerzo, merienda y cena) o “suplemento” y en la cual se incluye información relativa a:

- la fecha,
- descripción de toma,
- Unidad de Enfermería
- planta,
- habitación y cama,
- nombre de paciente e iniciales apellidos,
- descripción de dieta y de los platos que incluye la dieta.
- Alérgenos presentes en el menú
- Cualquier otra información necesaria para la correcta identificación de la bandeja (ejemplo identificando “para diabéticos”, “sin sal”, “sin gluten”), para facilitar aún más la labor de emplatado y evitar al máximo los potenciales errores



 SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias HOSPITAL PUNTA EUROPA	GESTIÓN DE DIETAS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 10 de 10

En el caso de ingestas solicitadas a través de “Planillas”, las etiquetas serán elaboradas manualmente por la Dietista, conteniendo la misma información que la incluida en las etiquetas impresas.

1.6.- REGISTROS/ ANEXOS

- ✓ Listados de dietas
- ✓ Listado de suplementos
- ✓ Etiquetas
- ✓ Planillas