



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

HOSPITAL PUNTA EUROPA

RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: Junio 2020

Edición 1

Página 1 de 9

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PO 02 RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

PO RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



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	3
1.5.- DESARROLLO	4
5.1.1 Recepción y Preparación de Materias primas	5
5.1.2 Elaboración de comidas.	7
5.1.3 Mantenimiento de alimentos preparados	8
1.6.- REGISTROS/ ANEXOS	9

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PO 02: RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1.1.- OBJETO Y ALCANCE

El objeto de este procedimiento es definir los criterios y responsabilidades asociadas al proceso de recepción, preparación y elaboración de los alimentos, incluyendo el mantenimiento de los mismos (tanto en frío como en caliente) correspondientes a las dietas por parte de la Cocina del Hospital Punta de Europa hasta su incorporación a la cinta de emplatado en el caso de almuerzos y cenas.

1.2.- DOCUMENTACION DE REFERENCIA

- Plan General de Higiene para las Buenas Prácticas de Manipulación
- Aplicación informática DIETOOLS
- Sistema de Autocontrol (APPCC y PGHs)
- Procedimientos Generales
- Instrucciones Técnicas
 - IT-PO02.01: Instrucción para el lavado y desinfección de vegetales
 - IT-PO02.02: Instrucción de trabajo cuarto frío para Pescados
 - IT-PO02.03: Instrucción de trabajo cuarto frío para Carnes
 - IT-PO02.04: Instrucción de trabajo zona elaboración en caliente
 - IT-PO02.05: Instrucción de trabajo para la fritura de alimentos
 - IT-PO02.06: Instrucción de trabajo para platos de consumo en frío
 - IT-PO02.07: Instrucción de trabajo para el mantenimiento de comidas en caliente.
 - IT-PO02.08: Instrucción de Trabajo para el control de temperaturas en comidas
- Fichas Técnicas de platos

1.3.- DEFINICIONES

No se precisan.

1.4.- RESPONSABILIDADES Y ÁREAS INVOLUCRADAS

- Cocineros:
 - Gestionar las tareas necesarias para preparar y cocinar los alimentos necesarios.

- Supervisar la correcta ejecución de las tareas desarrolladas en el área de cocina en lo relativo a Almuerzos y Cenas.
- Realizar las tareas propias de la preparación y cocinado de los diferentes platos que integran el menú correspondiente según pautas generales marcadas por el Cocinero Referente.
- Controlar que la temperatura de los alimentos que son sometidos a procesos térmicos se encuentre por encima de los 65°C.
- Tomar las decisiones oportunas dirigidas a que los procesos de preparación y cocinados se desarrollen de manera adecuada en colaboración con Dietista y TSA
- Pinches de Cocina:
 - Desarrollar las tareas propias de apoyo a la preparación y cocinado, incluyendo las tareas auxiliares de limpieza y orden de los procesos desarrollados
 - Se pueden distinguir, según funciones asignadas, diferentes categorías de pinches asociado a tareas:
 - Recepción
 - Limpieza,...
- Dietistas:
 - Supervisión de la calidad nutricional de los menús servidos, tanto en la definición del propio plato como en la presentación (cantidades, colocación, temperaturas,..)
 - Aprobar, de manera consensuada con cocineros y TSA, modificación a las materias primas inicialmente previstas ante cualquier tipo de incidencia.
- Proveedor de víveres:
 - Tener disponible la materia prima en el tiempo adecuado para proceder a su preparación y cocinado.
 - Mantener la trazabilidad de las mismas, controles de temperatura, registros de descongelación, etc.

1.5.- DESARROLLO

Para la elaboración de los menús, los cocineros obtienen las necesidades de materias primas a través de las previsiones y las dietas solicitadas por parte de planta.

El pedido de las materias primas lo obtiene el proveedor de la herramienta informática Dietools cada día con las previsiones de demanda diaria de las diferentes plantas y unidades de las que consta el Hospital Punta de Europa. El pedido es

 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 5 de 9

realizado mediante entrega/envío de las previsiones, dejando registro del mismo en soporte informático.

5.1.1 Recepción y Preparación de Materias primas

5.1.1.1 Recepción de la Materia Prima

La recepción por parte de los proveedores de manera particular de la materia prima es responsabilidad de la empresa subcontratada. Desde cocina se entrega al proveedor el “Listado de entrada de Materias Primas” según necesidades diarias.

La recepción diaria de las materias primas es realizada por el responsable cocinero del turno correspondiente. Si hubiese alguna incidencia, se abrirá una no conformidad y se informará al coordinador de calidad e higiene, quien tomará las medidas pertinentes e informará mediante los cauces oportunos a la empresa proveedora.

Para la recepción de productos perecederos, se procede a verificar el mantenimiento de la cadena de frío, comprobando la temperatura a la que llega el producto, (pudiendo quedar registrada dicha temperatura en el propio listado que ampara el suministro si se verifica con termómetro). Además de verificar la temperatura, se revisa y coteja con el listado:

- Artículo
- Caducidad (en no perecederos)
- Características de calidad del artículo (correcto o incorrecto)
- Medidas correctoras, si las hubiera
- Temperatura (opcional)

Una vez verificadas dichas características la persona que ha realizado la recepción procede a la firma del listado.

La recepción se efectúa en tres fases que van aproximándose cada vez más a las necesidades reales diarias del Hospital:

- A las 8:00 de la mañana se entrega la materia prima reflejada en los listados provisionales obtenidos de la herramienta informática DIETOOLS; en ésta entrega también se consideran las previsiones. Este provisional será firmado por el cocinero en la entrega de género.
- A las 10:00 de la mañana se imprime un listado, el cual se compara con el listado anterior y el proveedor proporcionará a cocina la diferencia de género, excluyendo las cantidades de materia prima aportada previamente como previsiones, para el servicio correspondiente.
- A las 11.30 de la mañana, se obtiene el listado definitivo, la dietista entrega al Cocinero Referente/cocinero. Sin embargo, es posible que las cantidades de materia prima (pescado o carne) que se solicitan en este



punto, por una alta demanda fuera de lo habitual, se encuentre fuera de la capacidad de suministro del proveedor (dado que requiere de una descongelación previa de 4 días en cámaras), por lo que, para cubrir esta demanda extraordinaria, se proporcionará un menú de emergencia si fuera necesario para completar el servicio. En este listado se anotan los lotes de todas las materias primas.

Trimestralmente se realizará un checklist de control, donde se comprueba su trazabilidad, registro de control de temperaturas, proceso de descongelación, inspección de cámaras y almacenes, etc., donde se verifique las buenas prácticas de manipulación y control y estado de instalaciones y materia prima.

5.1.1.2 Preparación de vegetales.

La preparación de verduras y hortalizas se realiza solo y exclusivamente en sala o cuarto frío de preparación de vegetales.

De manera previa a la posible incorporación de los alimentos a cualquier menú, el pinche encargado de prepararlos verificará que las verduras que se vayan a cocinar deben estar en perfecto estado, siendo rechazados y/o devueltos los productos que se encuentren dañados, golpeados o deteriorados.

Las verduras y hortalizas se lavan siempre al chorro con abundante agua, para eliminar restos de tierra, piedras, insectos o parásitos de los vegetales, así como restos de insecticidas.

Las frutas con corteza exterior comestibles y especialmente las verduras de consumo en crudo son desinfectadas para eliminar los agentes extraños (insectos, larvas y otros parásitos y microorganismos).

El procedimiento de lavado y desinfección de vegetales han sido estandarizados y se encuentra documentado en una instrucción para el Lavado y Desinfección de Vegetales según IT-PO02.01 (que se coloca en lugar fácilmente visible y localizable por los operarios encargados de realizar el procedimiento).

Tras el lavado y desinfección las frutas y verduras se acondicionan dependiendo del proceso culinario al que se destina. Si forman parte de platos calientes son trasladados en contenedores o escurrideras hasta la zona de elaboración en caliente.

Los vegetales, lavados y desinfectados, destinados a manipulaciones posteriores y consumo en crudo, (frutas troceadas, ensaladas, etc.) se introducen en contenedores/ escurrideras para su traslado a la sala o cuarto frío para platos de consumo en frío en donde permanecen en refrigeración hasta el emplatado, convenientemente identificadas (producto, fecha y hora) y cubiertos.

5.1.1.3 Preparación pescados.

La preparación de pescado se realiza solo y exclusivamente en sala o cuarto frío de preparación de pescados (según IT-PO02.02). Esta sala cuenta con una cámara de refrigeración con régimen de temperatura entre 0° C y 4° C

El pescado es recepcionado en la sala en estado fresco o tras haber sido descongelado por la empresa suministradora. En esta sala se somete a las operaciones de despiece, troceado, fileteado o picado dependiendo de su destino posterior.

Una vez acondicionado es colocado en recipientes con escurridores y tapadera para su traslado posterior a las áreas de elaboración, convenientemente identificado.

Para evitar que exista proliferación microbiana en el producto, éste no permanecerá más de 30 minutos desde su recepción en estas salas hasta recibir tratamiento térmico.

Por necesidades de servicio o en el caso de preparación para el menú posterior, los contenedores mencionados se introducen en las cámaras frigoríficas con las que se encuentra equipada esta sala, haciendo especial énfasis en su correcta identificación (producto, día y hora de manipulación).

5.1.4. Preparación de carnes.

La preparación de la carne se realiza solo y exclusivamente en sala o cuarto frío de preparación de carnes (según IT-PO02.03).

La carne se somete a las operaciones de despiece, troceado, fileteado o picado dependiendo de su destino posterior. Las mesas de trabajo en donde se realicen estas operaciones son diferentes para los distintos tipos de carnes (en caso de no ser posible se desinfectará la zona de corte tras cambio de producto).

La carne acondicionada es colocada en recipientes o bandejas con tapadera para su traslado posterior a las áreas de elaboración convenientemente identificadas.

Para evitar que exista proliferación microbiana en el producto, éste no permanecerá más de 30 minutos desde su recepción en estas salas hasta recibir tratamiento térmico.

Por necesidades de servicio o en el caso de preparación para el menú posterior los contenedores mencionados se introducen en las cámaras frigoríficas con las que se encuentra equipada esta sala que mantiene la temperatura entre 0° C y 3° C haciendo especial énfasis en su correcta identificación (producto, día y hora de manipulación).

5.1.2 Elaboración de comidas.

5.1.2.1 Elaboraciones en frío:

Se realiza en la sala o cuarto frío para platos de consumo en frío. Se limita a la elaboración y emplatado de ensaladas, frutas y verduras, loncheado de derivados cárnicos, preparación de bocadillos, etc. (según IT-PO02.06)

Los productos preparados con antelación superior a 30 minutos al emplatado se introducen en recipientes con tapaderas que se almacenan en la cámara de refrigeración con la que cuenta la sala mencionada que mantiene la temperatura entre 0° C y 4° C con identificación correspondiente.

5.1.2.2 *Elaboraciones en caliente*

El tratamiento térmico de los alimentos tiene por objeto su modificación, preservando sus cualidades nutritivas, para hacerlos más apetecibles, dotarlos de una temperatura agradable para consumo, facilitar su digestibilidad y eliminar los posibles microorganismos que pudiesen contener (según IT-PO02.04).

La inocuidad de los alimentos elaborados en caliente se consigue cuando el alimento alcanza en el centro del producto temperaturas de 70°C durante 2 minutos o valores equivalentes 60° durante 12 minutos. En el caso de huevos frescos se considera 75°C.

Los tratamientos térmicos empleados en la elaboración de comidas en la cocina hospital son: cocción en medio acuoso, fritura (según IT-PO02.05), plancha y horneado (según IT-PO02.08).

La cocción de los alimentos se realiza sometiéndolos a ebullición a temperaturas al menos de 100° C.

En el horneado y fritura se pretende alcanzar temperaturas de 70° C, en el centro de la masa.

Las carnes y pescados cuando alcanzan temperaturas de 70° C en el centro del producto y como consecuencia de la desnaturalización de las proteínas muestran cambios de textura, color, pudiendo observarse como se desprende fácilmente del hueso o de la espina, y no presentan en su interior zonas sanguinolentas o de color sangre. Es por ello que se considera al observar estos cambios que han sido destruidas las formas vegetativas de los microorganismos.

Las comidas calientes elaboradas se trasladan al equipo de mantenimiento en caliente en el menor tiempo posible y siempre dentro de los 30 minutos siguientes a su elaboración.

5.1.3 **Mantenimiento de alimentos preparados**

5.1.3.1 *Mantenimiento en caliente*

Para mantener los alimentos calientes se dispone de hornos, armarios calientes y baños calientes (baños María) que disponen del equipo necesario para el control y lectura de la temperatura (según IT-PO02.07). A estos se les ha asignado un número para facilitar su identificación.

- Los baños calientes se destinan para mantener alimentos sometidos a cocción en medio acuoso: sopas, purés, guisos, etc.

- Los hornos y armarios calientes están destinados al mantenimiento de alimentos contenidos en bandejas que han sido sometidos a fritura, horneado, plancha, etc.

Los contenedores o bandejas con las comidas preparadas recién elaboradas se protegen con tapaderas y se introducen en estos medios y se mantienen en ellos hasta su emplatado, pretendiendo que ese momento la temperatura sea al menos de 70°C.

Estos medios son conectados con la antelación necesaria a su utilización y son programados a temperaturas superiores a 80°C.

Se establece un control de la temperatura en los equipos antes de introducir en ellos el primer contenedor o bandeja y cuando estos sean retirados. Se establece un registro para el seguimiento de este control denominado Registro de Temperatura de los Medios para Mantenimiento en Caliente.

- Fecha.
- Temperatura de inicio.
- Temperatura final.
- Temperatura de servicio de la primera comida.
- Temperatura de servicio de la última comida.
- Firma.

5.1.3.2 *Mantenimiento en frío*

Los alimentos fríos se preparan y emplatan en el cuarto frío, permaneciendo allí hasta el emplatado en bandejas.

1.6.- REGISTROS/ ANEXOS

- Pedidos a Proveedor (Listado de entradas de Materia Prima)
- Registros:
 - ✓ R PO02 01 Registro para la desinfección de vegetales
 - ✓ R PO02 02 Registro para el control de aceite de fritura
 - ✓ R PO02 03 Registro para el control de t^a de medios para mantenimiento en caliente
 - ✓ R PO02 04 Registro de Temperaturas Platos Calientes