



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

HOSPITAL PUNTA EUROPA

EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE
ALIMENTOS

Versión: Junio 2020

Edición 1

Página 1 de 13

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PO 03EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

PO EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS





SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

HOSPITAL PUNTA EUROPA

EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Versión: Junio 2020


Edición 1

Página 2 de 13

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
1.5.1. Actuaciones previas al proceso de Emplatado	5
1.5.1.a) Asignación de Recursos	6
1.5.1.b) Montaje de la Cinta de Emplatado	6
1.5.1.c) Mantenimiento en Caliente y Frío	7
1.5.2. Emplatado	9
1.5.3. Distribución de alimentos	11
1.6.- REGISTROS/ ANEXOS	13



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 3 de 13

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PO 03: EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

1.1.- OBJETO Y ALCANCE

El Objeto de este procedimiento es definir los criterios y responsabilidades asociadas al proceso de Emplatado de alimentos por la Cocina Hospital Punta de Europa, así como al proceso de Distribución de los alimentos a planta y Hospital de la Cruz Roja.

1.2.- DOCUMENTACION DE REFERENCIA

- Instrucción de Trabajo
 - IT PO02 08 Control de Temperaturas de comidas
 - IT PO03 01: Emplatado
 - IT PO03 02 Distribución y servicio de comidas
 - IT PO03 03 Buenas Prácticas personal sanitario en planta
- Manual de Gestión de inocuidad Alimentaria
- Sistema de autocontrol APPCC
- PGH Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

1.3.- DEFINICIONES

- **EMPLATADO:** Colocar los alimentos ya preparados en el plato o bandeja donde serán servidos
- **DISTRIBUCIÓN:** El transporte de los menús especificados según paciente/usuario final en sus correspondientes bandejas isoterma u otros mecanismos de distribución desde la cocina central hospitalaria hasta las habitaciones del paciente/usuario limitando la posibilidad de rebasado del rango adecuado de temperaturas, mediante la utilización combinada de bandejas y carros en línea caliente tradicional o se trate de carros que deban realizar regeneración de comidas elaboradas en línea fría.

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. Se incluyen aquí, Cocinero Referente, Técnicos Superiores de Alojamiento, Cocineros y pinches. Entre sus funciones destacan:
 - Cocinero referente:



- Supervisión continua del adecuado funcionamiento de la línea de emplatado, principalmente en lo relativo a la existencia y calidad de los alimentos puestos a disposición de la cinta de emplatado
- Asignación de tareas asociadas a tipología de plato, ... de cocineros
- Cocineros:
 - Colocación en sus correspondientes recipientes de los alimentos ya cocinados para su posterior emplatado.
 - Vigilancia de la correcta adecuación entre temperatura de los alimentos y cantidades necesarias de manera continua durante el proceso de emplatado
 - Responsables de la Reposición en su caso de alimentos a la cinta de emplatado en almuerzos y cenas
- Pinches:
 - Distribuir las cantidades adecuadas de cada alimento en la vajilla asignada a cada uso respetando las correctas pautas de higiene alimentaria
- Técnico Superior de Alojamiento:
 - Supervisión continua del adecuado funcionamiento de la línea de emplatado, principalmente en lo relativo al personal asignado a la cinta
- **Dietista:** Su máxima responsabilidad es supervisar la correcta adecuación de los menús programados (valor nutricional) durante el proceso de emplatado
- **Auxiliar de Enfermería:** Entregar la bandeja correspondiente al paciente en cada habitación

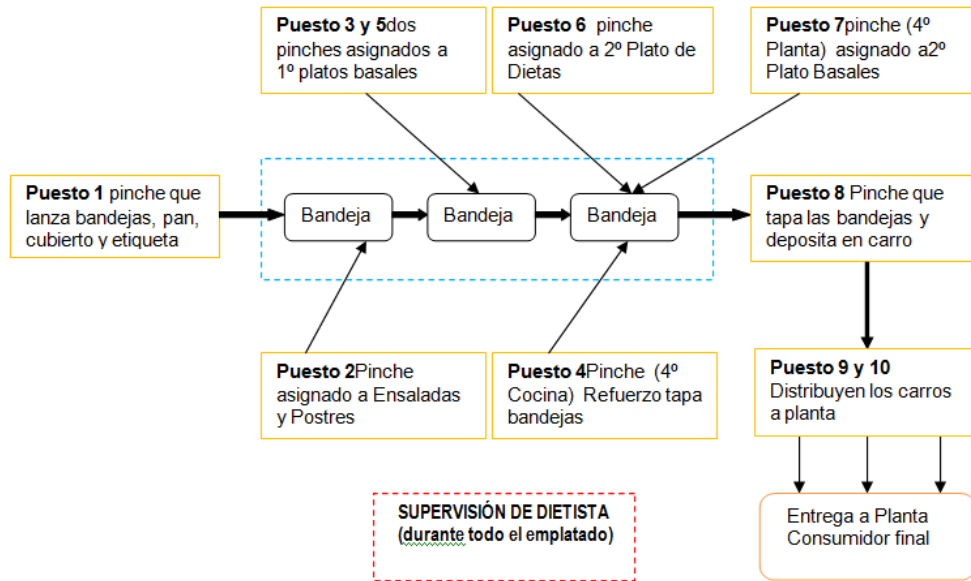
1.5.- DESARROLLO

Se describe a continuación los procesos incluidos en el presente procedimiento según el siguiente esquema, facilitando así la asignación de recursos materiales y personales con el fin de asegurar la calidad tanto en la gestión de las tareas realizadas como el resultado de las mismas (emplatado y distribución de alimentos):

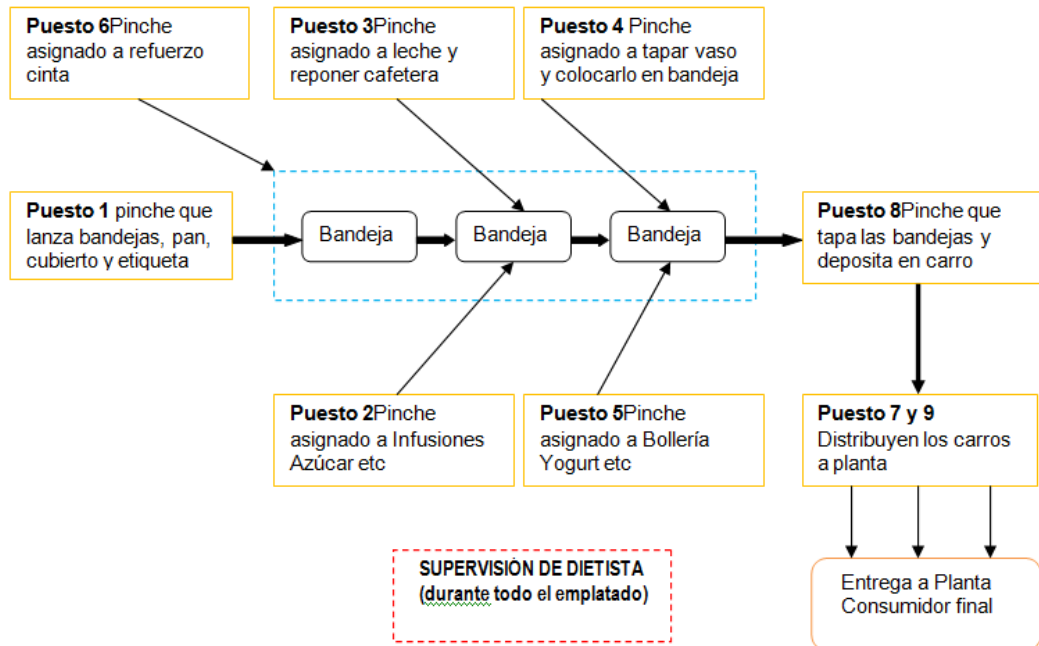
- Actuaciones previas:
 - Asignación de Recursos
 - Montaje de la Cinta
 - Mantenimiento en caliente y frío de los alimentos
- Emplatado
- Distribución de bandejas:


1.5.1. Actuaciones previas al proceso de Emplatado

Almuerzo y cena



Desayunos y meriendas



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 6 de 13

1.5.1.a) Asignación de Recursos

Mensualmente la TSA genera una planilla con asignación de puestos y tareas y diariamente gestiona el personal disponible asignado según turno rotatorio (1-4) de planilla en la que se incluye la asignación de personal, nº asignado a producción y distribución quedando expuesto en tablón de entrada cocina. Cada número se corresponde con un puesto y una función.

Antes del comienzo de emplatado, el Cocinero Referente/TSA comprobarán que todo el personal tiene lo necesario para atender su puesto, que están debidamente uniformados (cubrecabezas, guantes y mascarillas correspondientes) y subsanará la falta de algún trabajador ausente, indicando directamente a la persona que debe cubrir el hueco que se haya producido

Los turnos estimados según ingesta son:

- Desayuno: 8,30-9.15
- Almuerzo: 12,30-13,30
- Merienda: 16,15-17,00
- Cena: 19,30-20,30

La Dietista deberá estar permanentemente en la cinta de emplatado como recurso indispensable.

La TSA verifica la idoneidad de los recursos asignados (personal y menaje) de manera previa al emplatado dando su VºBº y el Cocinero Referente/Cocineros verifican y dan VºBº a los recursos alimenticios asignados y dispuestos siempre de manera previa al inicio del emplatado.

Para el caso de Desayunos y Meriendas es la TSA quien da el VºBº a su ejecución siendo el Cocinero Referente y/o cocineros quien realizan esta verificación en el caso de Almuerzos y Cenas.

1.5.1.b) Montaje de la Cinta de Emplatado

En relación al material que debe estar preparado previamente de manera que el proceso de emplatado se desarrolle de la manera adecuada encontramos:



- **Carros calientes y baños María:** La TSA dará las instrucciones a los pinches, en cuanto al número de carros calientes y baños maría que deben enchufar y deberá comprobar el horario de encendido, la temperatura que alcanzan y el funcionamiento de los mismos según el control de temperatura de equipos previsto en el sistema.
- **Platos, vajilla y cubiertos:** Los pinches prepararán las piezas necesarias, teniendo en cuenta el número de bandejas que en la cinta se debe montar.
- **Bandejas:** En la cabecera de la cinta, se instalarán los carros conteniendo las bandejas, según correspondan, así como los carros para transporte de bandejas a planta.
- **Etiquetas:** la dietista entrega las etiquetas a las pinches según planta para que se coloquen en sus respectivas bandejas (y según se especifica en el PO-01: "Gestión de Dietas") para Almuerzos y Cenas, sobre los carros (según planta y cama) y según se describe en la correspondiente etiqueta. En el caso de Desayunos y Meriendas las etiquetas se van colocando de la misma manera en sus correspondientes bandejas a medida que se realiza el emplatado.

1.5.1.c) Mantenimiento en Caliente y Frío

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 con su correspondiente 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.

a) **Alimentos de consumo no caliente-** La TSA comprobará según el alimento:

- Pan

- Que las cantidades son correctas.
- Que el peso y la identificación de cada tipo de pan es distinta y clara.
- Que los recipientes donde se encuentran cada uno de ellos, están claramente diferenciados y correctamente señalizados.
- Que los recipientes son fácilmente accesibles a la persona que ha de servirlos.
- Señalización de las dietas a las que va indicado

- Lácteos, fruta, compotas, postres, ensaladas y guarniciones frías

- Que las cantidades son correctas
- Que las características de lácteos y postres son las adecuadas y las definidas en las fichas técnicas de productos.
- Señalización de las dietas a las que va indicado y
- Accesibilidad para quien lo sirve.

b) Alimentos de consumo caliente:

- Previamente al inicio de cada cinta el Cocinero Referente/cocinero informará la cantidad que hay que presentar en cada plato, según indicaciones directas y, si se cree oportuno, un plato muestra o bien un primer plato que sirva de referencia tras el VºBº del Cocinero/. Cocinero Referente.
- Los alimentos ya preparados y claramente identificados (con sal, sin sal, etc.), se mantienen en los carros o armarios calientes a temperatura nunca inferior a 65°C hasta el momento de suministrarlos a cinta, al objeto de evitar que permanezcan a la temperatura ambiente. Para ello es necesario que estén encendidos 15' antes de la entrada del alimento y para evitar las pérdidas de temperatura, los armarios calientes estarán siempre cerrados, abriéndose el

mínimo tiempo posible para reponer la cinta y los gastronorm se mantendrán tapados hasta el comienzo de la cinta.

- Los gastronorm que sean colocados en emplatado, deberán encontrarse siempre en el interior del equipo de mantenimiento en caliente.

1.5.2. Emplatado

La cinta de emplatado tiene una duración aproximada de 1 hora-1 hora y media, siendo el horario de inicio el especificado anteriormente.

El Emplatado se realiza en una zona contigua a la de elaboración y en ella, alrededor de una cinta sin fin, se disponen carros apiladores de las bandejas de servicio, baños calientes y armarios calientes que contienen las comidas preparadas calientes, carros con las comidas frías (ensaladas), postres, pan etc.

Situados a ambos lados de la cinta se dispone el personal encargado de realizar el emplatado y revisión de bandejas y dietas.


El personal encargado del emplatado prepara con la antelación suficiente los útiles adecuados para el servicio de comidas, al objeto de que las operaciones de emplatado comiencen a la hora prevista sin demora, y comprobaran, junto con TSA y Cocinero Referente:

- Que disponen de los útiles y equipo necesario para el emplatado
- Que los útiles y equipo necesario no presentan signos evidentes de suciedad.
- La temperatura de los medios de mantenimiento en caliente.

Una vez comprobado por la TSA que todos los puestos están cubiertos (Pinches y Dietista), que están correctamente montados todos los carros y utensilios necesarios y se ha dado visto bueno a los alimentos, autoriza el comienzo del emplatado, siendo el responsable de supervisar el proceso (incluyendo el cumplimiento de las normas de higiene del personal en cinta) cumplimentando a diario el registro de control de emplatado (según IT-PO03.01), donde así mismo se registra el horario de inicio y de fin para comprobar que la duración se ajusta al horario previsto (1-11/2)

El **personal de la cinta emplatado** deberá guardar silencio para facilitar que las dietas puedan ser oídas fácilmente por el personal de la cinta y deben estar adecuadamente equipado con:

- gorro cubriendo todo el pelo
- mascarilla cubriendo nariz y boca

 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 10 de 13

- guantes desechables correctamente colocados

Sobre la cinta citada se colocan las bandejas compartimentadas isoterma, en donde los pinches van relleno cada una de sus divisiones con los recipientes o vajilla que contiene los alimentos, cubiertos etc, hasta su revisión por dietista y cierre. Tras éste se disponen en los carros de distribución, que permanecen aquí hasta su apilamiento completo.

La temperatura mínima de las comidas calientes al salir de la cinta de emplatado debe ser al menos de 70°C

Se establece realizar un control aleatorio de temperatura de los que se va a servir en cada turno de comida, plasmado en el registro denominado Registro de Temperatura de Comidas Preparadas (según IT-PO02 08) en el que se anotara:

- Fecha.
- Hora.
- Medio caliente de procedencia
- Nombre del plato.
- Temperatura.
- Firma.


Durante la fase de emplatado la dietista toma una ración individual de cada una de las comidas que se van a servir. Estas comidas serán claramente identificadas por su nombre y fecha de elaboración. Se conservaran en congelación al menos durante tres días

El cocinero referente designa a los pinches que deben reponer los alimentos conforme se van consumiendo, procurando no dar lugar a paradas innecesarias de cinta.

Normalmente se ajusta la cantidad elaborada a las necesidades, ya que se realiza el recuento de raciones previa elaboración, pero en caso de que haya un aumento excesivo de ingresos y se agote totalmente un plato o alimento, la TSA/Cocinero Referente una vez verificado que no hay más platos preparados en la cinta y armarios calientes, comprobará cuántas unidades quedan por emplatado y el número de dietas afectadas, informando al Cocinero Referente/cocinero del número de raciones que han de elaborarse. Si el plato no fuera posible elaborarlo sobre la marcha, la Dietista determinará (de entre los alimentos o platos factibles de servir), por cuál puede ser sustituido.

La dietista revisa la correspondencia bandeja-etiqueta y la presentación (elaboración, cantidad y servicio) antes de tapar la bandeja, retirando las bandejas inadecuadas y solicitando otro plato o alimento para su sustitución. Cualquier incidencia debe ser transmitida a la TSA para que se recoja en el registro de control de emplatado (campos relacionados con incidencias/ observaciones)



 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 11 de 13

La TSA es el responsable de supervisar la recogida y aspecto final de la zona de emplatado. Los pinches retirarán todos los elementos de su puesto de trabajo y procederán a la limpieza de los mismos y de la cinta, siguiendo para ello las indicaciones o normas de limpieza establecidas para esa zona según se indica en el sistema APPCC

1.5.3. Distribución de alimentos

Una vez finalizado el emplatado, cada bandeja quedará colocada en su correspondiente carro por orden según habitación y planta, siendo la forma adecuada de colocar la bandeja en los carros para evitar posibles accidentes, caídas y/o roturas la siguiente: Aunque el carro podría llevar 24 bandejas (dirección arriba abajo), se rellenan los huecos hasta media altura para evitar flexiones innecesarias. En caso de ser cantidades de bandejas menores, se distribuirán sobre camareras (no más de seis).

Para la distribución de desayuno, comida, merienda y cena, y una vez montadas las bandejas/ carros, se destinan 1 ó 2 pinches para transportar carros por el montacargas. Conforme se van llenando los carros de bandejas por plantas, se van retirando y trasladándolos a través del montacargas a cada planta, desde donde el personal sanitario lo lleva a cada habitación según se plasma en la etiqueta identificativa de cada bandeja (cumpliendo las normas adecuadas según IT-PO03 03). La pinche permanece en la planta correspondiente hasta que se finaliza el reparto (según IT-PO03.02).

El orden de distribución de los carros según planta queda descrito según estudio realizado según distancias y mantenimiento de temperaturas.

Desde el emplatado de una bandeja hasta su entrega al paciente o usuario final no transcurrirá más de 20 minutos.

Al finalizar la ingesta correspondiente, el personal sanitario coloca las bandejas en los carros correspondientes (estando estimado el periodo de una hora aproximadamente para ello). Si no hubiera sido posible retirar la totalidad de las bandejas entregadas, organizará una segunda recogida.

De forma similar a la entrega, los pinches asignados retiran las bandejas depositadas en los carros y los bajan a cocina para proceder a su limpieza. Retiran todos los elementos con los restos de comida (desbaraze) de manera inmediata y se inicia el protocolo de limpieza según se describe en la documentación oportuna.




Sólo cuando se termina el emplatado es cuando se desenchufan los baños maría, despojándolos de sus senos para su adecuado lavado por el personal del turno siguiente.

En cuanto a la distribución de alimentos fuera de lo anterior (“suplementos”, pediatría o Taller URA por ejemplo) se entregan los alimentos que previamente han solicitado las plantas el día anterior al del servicio durante la mañana y hasta las 15.00 para atender las necesidades que surjan fuera del horario normal de servicio. Este listado de necesidades será listado por la TSA para proceder a su petición y entrega a Almacén. De acuerdo con lo que corresponde cada día, el proveedor de víveres prepara los contenedores por planta diariamente (excepto domingos) conteniendo todos los alimentos extras solicitados por las unidades con un límite horario de las 11.00 horas. Estos contenedores están identificados con la planta a la que corresponde y se incluye albarán que será devuelto por la planta con su correspondiente firma de recepción. Estos albaranes serán entregados a la TSA.

En relación a la distribución realizada al Hospital de la Cruz Roja se tendrán en cuenta las siguientes pautas:

- Una vez tapadas las bandejas (con material desechable) previamente identificadas en la cinta de emplatado, el pinche supervisado por la TSA, introduce éstas en sus correspondientes fundas de transporte ordenadamente para su entrega al proveedor logístico para su envío al Hospital de la Cruz Roja.
- Con periodicidad semanal el cocinero referente verifica la idoneidad en cuanto a limpieza y colocación de bandejas en transporte, comunicando a la TSA incidencias al respecto para su inmediata resolución antes de cargar las bandejas si se diera el caso.
- El transportista recogerá los carros en la zona de recepción (teniendo restringido su acceso a cocina), y los llevará hasta el camión situado en el muelle de recepción, colocándolos debidamente en el camión, para que no exista desplazamiento de la carga.
- El transporte será realizado, según circuito previamente establecido, a una velocidad moderada para que no exista movimiento de la carga que pueda afectar a la calidad final del producto transportado.
- Una vez que llegue a su destino, el personal sanitario del Centro comprobará su adecuación, comunicando cualquier incidencia y firmando el albarán de entrega del transportista. (Registro)
- El personal sanitario entrega la bandeja al usuario definido en la etiqueta correspondiente
- Una vez finalizada la ingesta por parte del usuario, el personal sanitario retira la bandeja y la deposita hasta el siguiente día que será recogida por el transportista durante la entrega del día en cuestión con el correspondiente

 <p>SERVICIO ANDALUZ DE SALUD Consejería de Salud y Familias</p> <p>HOSPITAL PUNTA EUROPA</p>	EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
	Versión: Junio 2020
	Edición 1
	Página 13 de 13

registro de entrega una vez finalizado el servicio y firmado por el personal sanitario.

1.6.- REGISTROS/ ANEXOS

- Registros:
 - ✓ R PO03 01 Control de Emplatado y distribución
 - ✓ R PO03 02 Control recogida bandejas

