Objetivo

Garantizar que las personas mayores cuenten con una alimentación de excelentes características organolépticas, estandarizada en cantidades e inocua, que cumpla con las recomendaciones de prevención y mitigación del COVID-19 dictadas por organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), o por organismos de inspección, vigilancia y control tales como el Ministerio de Salud y Protección Social.

Alcance

Este protocolo aplica para el servicio de alimentación y el pabellón destinado para el aislamiento de las personas que ingresan de un servicio de hospitalización, presentan síntomas posiblemente relacionados al COVID-19 o tienen una prueba de diagnóstico positiva, en este lugar se sirven y distribuyen alimentos.

Definiciones

Coronavirus: Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS).

COVID-19: La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019.

Aislamiento: Estar separado de otros. El aislamiento se usa a veces para prevenir la diseminación de una enfermedad.

Menaje: Conjunto de Vajilla, cubertería y servicio de mesa

Limpieza: Proceso de eliminación de restos orgánicos e inorgánicos de una superficie

Desinfección: Es el proceso de destrucción de microorganismos patógenos de una superficie inanimada.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar

que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Higiene de Los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Idónea: Persona capacitada para una actividad específica.

Inocuidad de los Alimentos: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

P.S.B: Plan de saneamiento conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en establecimiento, edificaciones que comprenden como mínimo programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de desechos, programa de control de plagas

Vajilla: conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos.

Utensilios: conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos.

Descripción del proceso

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Marcación del menaje	Auxiliares de servicios generales	Listas de modificaciones alimentarias, cobertura diaria
2	Servido de tiempos de comida	Auxiliar de cocina	Cuadro de porciones de alimentos. Cobertura diaria.

			Lista de modificaciones alimentarias. Papel para envolver el plato servido
3	Disponer los platos en el carrito de alimentos	Auxiliares de cocina	***
4	Transporte al área de aislamiento	Auxiliar de enfermería	Carrito de comidas
5	Distribución en área de aislamiento	Auxiliar de enfermería	***
6	Recolección de menaje	Auxiliar de servicios generales.	Inoculación del menaje en área de aislamiento
7	Descomidar e higienizar	Auxiliar de servicios generales.	Limpieza y desinfección en cocineta.

ACTIVIDAD 1: Marcación del menaje

Los auxiliares de servicios generales en compañía de la nutricionista del CPS deben realizar la marcación del menaje con barniz o esmalte de tal manera que esta marca no se borre con los procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo.

La marcación consta de un número que se le asigna a cada usuario que ingresa al área de aislamiento, este número coincide con el listado de modificaciones alimentarias por participante el cual se encuentra publicado en el servicio de alimentos, el comedor y la zona de aislamiento.

Si en la zona de aislamiento se encuentran 5 personas o menos el menaje se marca con las iniciales de la persona.

ACTIVIDAD 2: Servido tiempos de comida - cocina

El Nutricionista debe mantener actualizada la información de las diferentes modificaciones alimentarias de las personas mayores con un número asignado a cada persona mayor. Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir dependiendo de la preparación y de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de la misma manera debe tener en cuenta las especificidades de cada persona y el código del menaje que le corresponde.

Para la exactitud en la medición de las porciones se deben emplear los elementos destinados para ello, (porcionadores) de acuerdo a las necesidades y características de las preparaciones.

Conforme se va emplatando se debe tapar los platos con papel vinipel para asegurar su inocuidad durante el transporte a la zona de aislamiento.

ACTIVIDAD 3: Disposición en carritos de alimentos

Una vez los alimentos son emplatados estos se deben disponer en bandejas que se encuentran en carritos de alimentos para facilitar el transporte de estos a la zona de aislamiento.

ACTIVIDAD 4: Transporte al área de aislamiento

Los carritos de comida se reciben por los auxiliares de enfermería en la puerta del servicio de alimentos y estos se encargan de llevarlo hasta el área de aislamiento.

ACTIVIDAD 5: Distribución en área de aislamiento

El horario de servido de alimentos:
Tinto 7:00 am
Desayuno 7:45 – 8:45 am.
Medias Nueves 10:00 am
Almuerzo 11:45 m – 1:00 pm.
Onces 3:00 pm
Cena 5:00 – 5:30 pm.

Los Auxiliares del centro deben tener conocimiento de la dieta de cada adulto mayor y distribuirla con base en los datos registrados en el listado publicado en el pabellón. Estos deben cumplir con las siguientes normas al servir y distribuir los alimentos:

- Realizar un adecuado lavado de manos previo a la distribución.
- Debe encontrarse en buen estado de salud.
- Tener el certificado de capacitación manipulación de alimentos.
- Tener el certificado de las condiciones del estado de salud.
- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Usar los elementos de protección en forma correcta (cofia, tapabocas, careta, bata desechable y overall).
- No usar joyas, Tener uñas limpias, cortas y sin esmalte.
- Para servir y pasar las preparaciones al consumidor final se debe tener en cuenta las indicaciones correctas presentadas a continuación, para evitar el uso de guantes desechables: Coger los vasos por las asas, los platos por la base, las tazas por los bordes a dos manos sin meter los dedos a la taza o plato y los cubiertos por los mangos. ***Nunca*** se tocarán los alimentos directamente con las manos.

ACTIVIDAD 6: Recolección de menaje

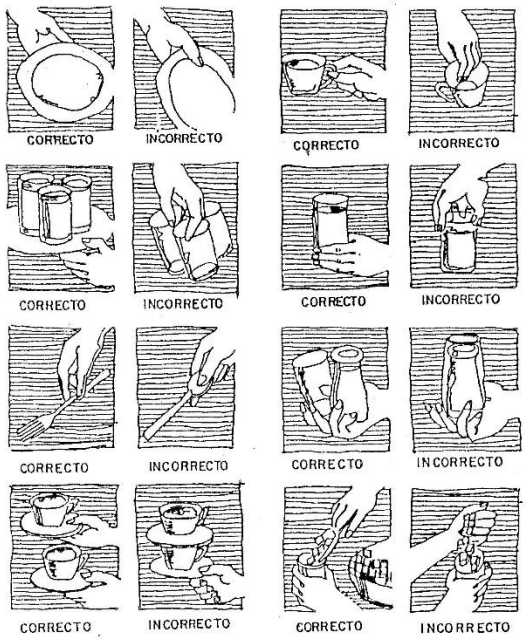
Las personas responsables de la recolección del menaje, deben esperar que las personas mayores terminen de consumir los alimentos para recoger los platos. El menaje se debe disponer en una caneca con disolución de hipoclorito de sodio al 5,25%, para posteriormente transportarlo al área de lavado de menaje.

ACTIVIDAD 7: Descomidar e higienizar

Para descomidar (retirar del plato los residuos sólidos de alimentos), se debe disponer de una caneca para la recolección de los sobrantes de comida diferente a la caneca utilizada en el comedor.

El menaje proveniente del área de aislamiento debe lavarse separado del menaje utilizado en el comedor; se realiza lavado con agua y jabón y posteriormente se somete a desinfección por medio de calor en lavavajillas.

Observaciones: Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los Alimentos



	DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH Hogar San José para Ancianos Nit 860007392 – 4	PGAI-NU-PRT-06
	PROCESO DE GESTIÓN ATENCIÓN INTEGRAL PROTOCOLO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y RECEPCIÓN DE MENAJE EN ÁREA DE AISLAMIENTO	V-1 Fecha de Vigencia 15/12/2020

VERSIÓN N°	**FECHA DE VIGENCIA**	**CARACTERÍSTICAS DE LOS CAMBIOS Y/O ACTUALIZACIONES**	**RESPONSABLES**
1	15/12/2020	Creación del Documento	NUTRICIONISTAS HSJ LIDER DE SGC

Elaboró	Revisó	Aprobó
JULIANA CASTRO NUTRICIONISTA	HNA. NUBIA MOYA COORDINADORA HSJ	HNA. LUCIA GAONA REPRESENTANTE LEGAL
15/12/2020		