

## RECERTIFICAN CON DISTINTIVO H LAS ÁREAS DE COCINA Y NUTRICIÓN CLÍNICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE PUEBLA

Lo que garantiza el manejo inocuo de los alimentos y la calidad en el servicio.



Gracias a la optimización e higiene en todos sus procesos, las áreas de cocina y nutrición clínica del Hospital Universitario de Puebla (HUP) recibieron por segundo año consecutivo el Distintivo H, por parte de las secretarías de Turismo y de Salud, lo que garantiza el cumplimiento en las normas de calidad y manejo inocuo de los alimentos, desde la recepción de la materia prima hasta su entrega.

Además de refrendar el compromiso con el servicio para derechohabientes y personal médico, este distintivo garantiza que los alimentos que consumen los pacientes impactarán de manera positiva y sin riesgo en el fortalecimiento de su estado inmunológico y emocional, como una estrategia complementaria a su tratamiento, destacó el coordinador de la Cocina Hospitalaria, Emmanuel Castro Benítez,

“Es importante porque garantizamos que son alimentos seguros e higiénicos, pero también nutritivos a partir de las necesidades de cada paciente. Un alimento rico y balanceado le sube el ánimo a cualquiera, por eso tratamos de que las dietas sean variadas y les gusten a los

pacientes; es decir, que sea una comida inocua, pero con sabor y calidad”, expresó.

Para obtener esta recertificación, la cual se apega a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, el personal de estas áreas tuvo que cumplir con capacitaciones en temas de contaminación de alimentos, zonas de peligro por temperatura, control de plagas, técnicas para el lavado, desinfección, limpieza, almacenamiento, congelación, refrigeración, descongelación e higiene personal, entre otros. Asimismo, de la mano de un consultor, fueron evaluados en todos sus procesos operativos, desde lavado de manos, presentación y recepción de la materia prima, verificación de su calidad, hasta la transformación en alimento. A partir de ahí también llevan sistemas de control y manejo de temperaturas, lo que garantiza que los equipos con los que se cuentan mantienen la cadena de frío de forma adecuada.

“Garantizamos la inocuidad del alimento a través de sistemas de apertura donde etiquetamos los productos que usamos con la fecha del ingreso, fecha de caducidad y de apertura del producto; este sistema se lleva desde el almacén hasta la cocina”, añadió el chef Emmanuel Castro, quien coordina el trabajo de 20 personas que laboran en el área de cocina.

Durante la pandemia se tuvieron que adaptar nuevas medidas, con énfasis en los proveedores, como desinfección de los contenedores donde vienen los productos, además de reforzar la limpieza en todas las áreas, agregó.

“Solicitamos a los proveedores desinfección constante de sus vehículos y al momento de recibir la mercancía verificamos fechas de empaque, características organolépticas de los productos y posterior a eso llevamos el control en los almacenes”.

Clínica de Nutrición

Esta recertificación también aplicó para la Clínica de Nutrición, a cargo de Alma Esveidy Muñoz Padilla, quien destacó que el Distintivo H ofrece certeza a los pacientes y

médicos de que el consumo de alimentos en el HUP no comprometerá su salud. En promedio se elaboran 80 tipos de dietas para atender las necesidades de cada paciente, informó.

En cuanto al servicio para el personal médico y residente, indicó que en el comedor se sirven unas 300 dietas diarias, distribuidas en tres tiempos (desayuno, comida y cena). Asimismo, su área se encarga de preparar las tomas enterales para los pacientes que tienen indicada alimentación por sonda.

“Hacemos dietas poliméricas, por eso es muy importante la inocuidad del área, los procesos de desinfección, etcétera, porque aquí también preparamos los leches para los recién nacidos. Todo esto se hace a través de cuatro nutriólogos adscritos, quienes fueron capacitados y evaluados para esta certificación”, añadió.

La nutrióloga Muñoz Padilla destacó el trabajo en equipo para esta recertificación. Además del área de cocina, son importantes las áreas de servicios generales, biomédica y mantenimiento, ya que las evaluaciones no sólo incluyen conocimiento y manejo de alimentos, también se verifican instalaciones, limpieza en cisterna, clorado de agua y correcto funcionamiento de las máquinas que emplean.

Noticias BUAP

[https://radioytv.buap.mx/news/945716?utm\\_content=buffer16f2d&utm\\_medium=social&utm\\_source=twitter.com&utm\\_campaign=buffer&fbclid=IwAR037sjHr89Y9qMi9VMaKHtUoGbW6ULtilByhY3PPC36otASs3fs2Uz4hxQ](https://radioytv.buap.mx/news/945716?utm_content=buffer16f2d&utm_medium=social&utm_source=twitter.com&utm_campaign=buffer&fbclid=IwAR037sjHr89Y9qMi9VMaKHtUoGbW6ULtilByhY3PPC36otASs3fs2Uz4hxQ)