GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LINEAMIENTOS DE BIENVENIDA PARA EL PERSONAL DE DIETOLOGÍA

SECRETARÍA DE SALUD

Junio 2022

Director General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias

Dr. José Alejandro Avalos Bracho

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN **3**

2.- MARCO JURÍDICO ADMINISTRATIVO DE ACTUACIÓN **4**

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO **7**

4. MENSAJE Y PRESENTACIÓN **8**

5. ANTECEDENTES HISTÓRICOS **9**

6.- ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA UNIDAD HOSPITALARIA **12**

6.1 ORGANIGRAMA DE DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DESERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO 12

6.2 ESTRUCTURA INTERNA DE LOS HOSPITALES GENERALES 14

6.3 ESTRUCTURA INTERNA DE LOS HOSPITALES PEDIÁTRICO Y MATERNO-INFANTIL 15

6.4 PRINCIPALES FUNCIONES DE LA UNIDAD HOSPITALARIA 16

6.5 PRINCIPALES SERVICIOS DE LA UNIDAD HOSPITALARIA 17

7. ESQUEMA DE OPERACIÓN **19**

8. SERVICIO DE DIETOLOGÍA **21**

9. LINEAMIENTOS GENERALES DE OPERACIÓN DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA **22**

10. NORMAS DE HIGIENE **26**

11.- ANEXOS **28**

12.- GLOSARIO DE TÉRMINOS CULINARIOS **31**

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

1.- INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Salud, con el propósito de brindar al personal de nuevo ingreso adscrito al Servicio de Dietología, inducción al puesto en el contexto adecuado para mejorar la iniciativa del trabajador, se dio a la tarea de elaborar los Lineamientos de Bienvenida para facilitar la adaptación y manejo de la información básica de manera concreta y explícita encaminada a buscar un mismo fin, en relación con las actividades de acuerdo al puesto y categoría asignada.

En dicho documento se describe la organización de la Secretaría de Salud y sus antecedentes históricos, asimismo se exponen brevemente las principales funciones y obligaciones que se adquieren al formar parte de éste servicio.

El presente documento está integrado por doce capítulos, la Introducción, el Marco Jurídico Administrativo de Actuación, el Objetivo del Documento, Mensaje y Presentación, Antecedentes Históricos, Estructura Organizacional de la Secretaría de Salud, y la Unidad Hospitalaria, Esquema de Operación, Servicio de Dietología, Lineamientos Generales de Operación del Personal del Servicio de Dietología, Normas de Higiene, Anexos y finalmente el Glosario de Términos Culinarios, y está dirigido al personal de nuevo ingreso al Servicio de Dietología de las unidades hospitalarias de la Secretaría de Salud, para facilitar la integración interdisciplinaria y el adecuado desempeño de las actividades

Es importante mencionar que el documento deberá revisarse periódicamente, a fin de mantenerse actualizado para su consulta.

El presente documento se elabora con fundamento en las atribuciones de la Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias establecidas en el artículo 215 del Reglamento Interior del Poder Ejecutivo de la Administración Pública de la Ciudad de México.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

2.- MARCO JURÍDICO ADMINISTRATIVO DE ACTUACIÓN

Los principales ordenamientos jurídico-administrativos en que se sustentan las acciones en el Servicio de Dietología de los Hospitales de la Secretaría de Salud son:

CONSTITUCIÓN

1. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 05 de febrero de 1917. Vigente.
2. Constitución Política de la Ciudad de México. Publicada en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 5 de febrero de 2017. Vigente.

LEYES

3. Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero de 1984. Vigente.
4. Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México, publicada en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 13 de diciembre de 2018. Vigente.
5. Ley de Salud de la Ciudad de México, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 9 de agosto de 2021. Vigente.

REGLAMENTOS

6. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de mayo de 1986. Vigente.
7. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988. Vigente.
8. Reglamento Interior del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México, publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 2 de enero de 2019. Vigente.

OTROS ORDENAMIENTOS

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

9. NOM-087-ECOL-SSA1-2002. Protección ambiental, Salud ambiental, Residuos peligrosos biológico infecciosos, clasificación y especificaciones de manejo, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de febrero de 2001. Vigente.

10. NOM-045-SSA2-2005. Para la Vigilancia Epidemiológica, Prevención y Control de las Infecciones Nosocomiales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009. Vigente.

11. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo de 2010. Vigente.

12. NOM-015-SSA2-2010. Para la Prevención, Tratamiento y Control de la Diabetes Mellitus, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 2010. Vigente.

13. NOM-037-SSA2-2012. Para la Prevención, Tratamiento y Control de las Dislipidemias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de julio de 2012. Vigente.

14. NOM-131-SSA1-2012. Productos y Servicios. Fórmulas para Lactantes, de Continuación y para Necesidades Especiales de Nutrición. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas para Lactantes y Niños de Corta Edad. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimentales. Etiquetado y Métodos de Prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de septiembre de 2012. Vigente.

15. NOM-004-SSA3-2012. Del Expediente Clínico, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2012.Vigente.

16. NOM-253-SSA1-2012. Para la Disposición de Sangre Humana y sus Componentes con Fines Terapéuticos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de octubre de 2012. Vigente.

17. NOM-016-SSA3-2012. Que Establece las Características Mínimas de Infraestructura y Equipamiento de Hospitales y Consultorios de Atención Médica Especializada, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 08 de enero de 2013. Vigente.

18. NOM-043-SSA2-2012. Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013. Vigente.

19. NOM-009-SSA2-2013. Promoción de la Salud Escolar, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 09 de diciembre de 2013. Vigente.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

20. NOM-047-SSA2-2015. Para la atención a la salud del Grupo Etario de 10 a 19 años de edad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de agosto de 2015. Vigente.
21. NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de diciembre de 2015. Vigente.
22. NOM-007-SSA2-2016. Para la atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio, y de la persona recién nacida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de abril de 2016. Vigente.
23. NOM-008-SSA3-2017. Para el Tratamiento Integral del Sobrepeso y la Obesidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de mayo de 2018. Vigente.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

Facilitarle al trabajador de nuevo ingreso al Servicio de Dietología de las unidades hospitalarias de la Secretaría de Salud, la inclusión al mismo, mediante un mensaje que lo haga sentir bien recibido, otorgándole los conocimientos generales de la Institución, y del servicio, a fin de integrarlo al equipo multidisciplinario de salud de la unidad hospitalaria, y que pueda así, desarrollar eficazmente sus actividades y contribuir a proporcionar un servicio eficiente, oportuno y comprometido a la excelencia, y de esta forma participar en mejorar la salud, el bienestar y la calidad de vida del derechohabiente o usuario y del personal.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

4. MENSAJE Y PRESENTACIÓN

Usted ha ingresado a laborar a una unidad hospitalaria de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, en el servicio de Dietología y a partir de este momento forma parte del equipo multidisciplinario de salud de la unidad hospitalaria.

Las autoridades de la Unidad Hospitalaria, el personal del Servicio de Dietología y de más personal le dan la más cordial bienvenida, como personal de nuevo ingreso se le brindara, la orientación necesaria para que usted conozca sus funciones, actividades y la organización y funcionamiento de la unidad hospitalaria.

Es necesario recordar que un empleado satisfecho es un excelente colaborador, por tal razón debe sentirse con libertad de comentar con el responsable del servicio y compañeros cualquier duda o inconsistencia en el servicio.

De haber ingresado como personal de base con digito sindical, se le entregaran las Condiciones Generales de Trabajo para los trabajadores del Gobierno de la Ciudad de México y que señalan nuestros derechos y obligaciones como trabajadores.

Esperamos que el presente documento le proporcione la orientación necesaria y le sea de utilidad en la integración a su nuevo puesto y que pueda disponer de una herramienta de consulta que le ayude a aclarar cualquier tipo de duda, de ser necesario, no dude en consultar con el Responsable del Servicio, a fin de aclarar cualquier duda, que sabemos se presenta generalmente en los trabajadores de nuevo ingreso.

El presente documento se elabora con fundamento en las atribuciones de la Dirección General de Prestación Servicios Médicos y Urgencias, establecidas en el artículo 215 del Reglamento Interior del Poder Ejecutivo de la Administración Pública de la Ciudad de México.

Procederemos entonces a realizar una visita guiada por las diferentes áreas de la unidad, a fin de que Usted las conozca y le faciliten su desempeño por las mismas.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

5. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

El origen de la Secretaría de Salud se remonta al año de 1909 al crearse la Oficina de Servicios Médicos de las Comisarías, dependientes de la Jefatura de Policía.

El 15 de diciembre de 1909 el Gobernador del Distrito Federal, Guillermo de Landa y Escandón, con la aprobación del Ministerio de Gobernación, inauguró el primer puesto de auxilio llamado "Puesto Central de Socorros" donde se concentraban todos los casos de traumatología procedentes de las comisarías.

En 1911 el Presidente de la República Don Francisco I. Madero y el Gobernador del Distrito Federal Federico González, impulsaron al "Puesto Central de Socorros" convirtiéndole en el precursor del servicio médico legal, por lo que recibió el nombre de "Cruz Verde" debido a su ubicación en la calle de las verdes (hoy victoria). Como diferencia entre la "Cruz Roja" y la "Cruz Blanca" su existencia fue breve, ya que dos años más tarde, el 14 de junio de 1913, quedo clausurado por órdenes del general Victoriano Huerta.

En 1921 reanudaron funciones de los Servicios Médicos de la Policía y en 1929, se reorganizaron con diferente estructura, instalándose los Servicios en los Centros de Reclusión, cárceles, penitenciarias, reformatorios, correccionales para hombres y mujeres, así como en la oficina de tráfico y la policlínica de policía.

Entre 1932 y 1934 se incrementaron la cobertura de servicios con la puesta en marcha de cuatro puestos de socorro periféricos en Balbuena, Santa Julia, Mixcoac y General Anaya.

En 1935 los Servicios Médicos dejaron de pertenecer a la Jefatura de Policía y pasaron a depender de la Dirección de Acción Social del Departamento del Distrito Federal.

En 1940 la Jefatura de Servicios Médicos de la Dirección de Acción Social, alcanzó el rango de la Dirección de Servicios Médicos.

El 19 de noviembre de 1943 se inauguró el primer Hospital del Departamento del Distrito Federal, con el nombre de "Cruz Verde" cambiando posteriormente a "Dr. Rubén Leñero".

El 1° de enero de 1960 se constituyó como Dirección de Servicios Médicos del Departamento del Distrito Federal.

En 1962 se abrieron oficialmente las plazas para residentes

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

El 29 de diciembre de 1971 se publicó en el Diario Oficial de la Federación las reformas a la Ley Orgánica del Distrito Federal, en las que se modificaron las atribuciones de la Dirección de los Servicios Médicos, elevándolo a nivel de Dirección General.

En 1983 inició el proceso de descentralización de los Servicios de Salud. El Gobierno Federal decide otorgar a las entidades federativas autonomía de gestión a los Servicios de Salud Pública.

En 1984 la Dirección General de Servicios Médicos, dependiente de la Oficialía Mayor, pasó a formar parte de la Secretaría de Desarrollo Social del Departamento del Distrito Federal.

En 1997 fue nombrada como Instituto de Servicios de Salud.

A partir del año de 1999 se conoce como Secretaría de Salud del Distrito Federal.

En el 2001 se estableció el programa de gratuidad de los servicios médicos y de medicamentos, en marzo inició el Programa de Apoyo alimentario, Atención Médica y Medicamentos Gratuitos para Adultos Mayores Residentes del Distrito Federal.

El 17 de septiembre de 2009 se publicó la Ley de Salud del Distrito Federal, en la cual se señala que las atribuciones de regulación, control, fomento y vigilancia sanitaria que correspondan al Gobierno en materia de salubridad local, serán ejercidas a través del órgano desconcentrado del Gobierno del Distrito Federal, sectorizado a la Secretaría, denominado Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal.

Posteriormente, la Contraloría General emitió el Alcance al Dictamen 3/2007 de la Secretaría de Salud, con vigencia a partir del 1 de septiembre del 2010, en donde se establecen las unidades administrativas que integran a la Agencia. Dicho órgano desconcentrado cuenta con la Dirección General de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal; Dirección de Fomento Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos; Dirección de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico; Dirección de Servicios de Salud y de Cuidados Personales; Dirección de Dictamen y Resolución; Coordinación Jurídica y de Normatividad y Coordinación de Enlace Administrativo y Financiero.

En complemento, el 23 de noviembre de 2010 se publicó en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el decreto mediante el cual se adicionan y derogan diversas disposiciones del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, entre las principales modificaciones se observan la adscripción de la Agencia, como órgano desconcentrado, a la Secretaría de Salud, así como la derogación de las fracciones XXVIII al XXXVI del artículo 67 que corresponden a las atribuciones en materia de control, vigilancia y fomento sanitario de la Dirección General de

Clave de registro
OD-SEDECA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación Desarrollo Sectorial

Planeación y Coordinación Sectorial. En ese mismo número de la Gaceta se publicó el Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal, mismo que tiene por objeto establecer las atribuciones, la organización y el funcionamiento de la Agencia, que tiene a su cargo el ejercicio de las facultades en materia de protección contra riesgos sanitarios en los términos de la Ley de Salud del Distrito Federal y demás disposiciones aplicables. En el Reglamento de la Agencia se precisan las atribuciones de los titulares de las unidades administrativas de la Agencia.

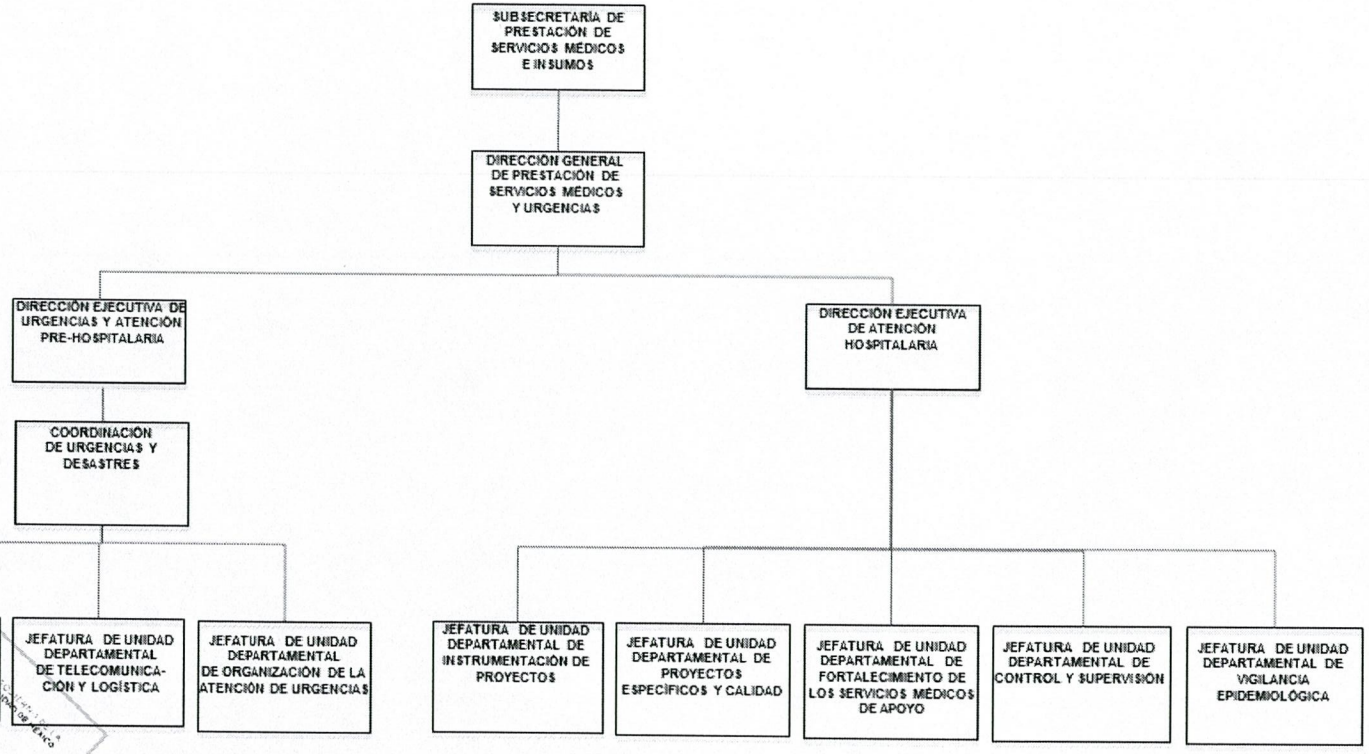
Para cumplir con las atribuciones en materia de salubridad local que recaen en el Gobierno del Distrito Federal, la Secretaría cuenta con el apoyo de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal, la cual tiene como objetivo la regulación, control, vigilancia y fomento de la salubridad local de las actividades, condiciones, sitios, servicios, productos y personas que pueden representar un daño o riesgo a la salud humana, con el propósito de evitarlos, controlarlos, disminuirlos y atenderlos desde el punto de vista de la protección a la salud.

Con la Agencia se fortalece, renueva y amplía el enfoque sanitario al complementar los instrumentos regulatorios con el objetivo primordial de proteger la salud de la población e incorporar nuevos instrumentos de fomento y de participación ciudadana en el cuidado de la salud, así como la capacitación e información a la población para que quede menos expuesta a enfermedades por consumo de agua y bebidas, ingesta de alimentos, enfermedades adquiridas en hospitales por reacciones adversas por medicamentos, por laborar en un medio ambiente insalubre, por exposición a riesgos por accidentes o a residuos tóxicos o peligrosos, y por una publicidad que aliente el consumo de productos y servicios que son un riesgo la salud de los habitantes de la Ciudad de México.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

6.- ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA UNIDAD HOSPITALARIA

6.1 ORGANIGRAMA DE DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DESERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

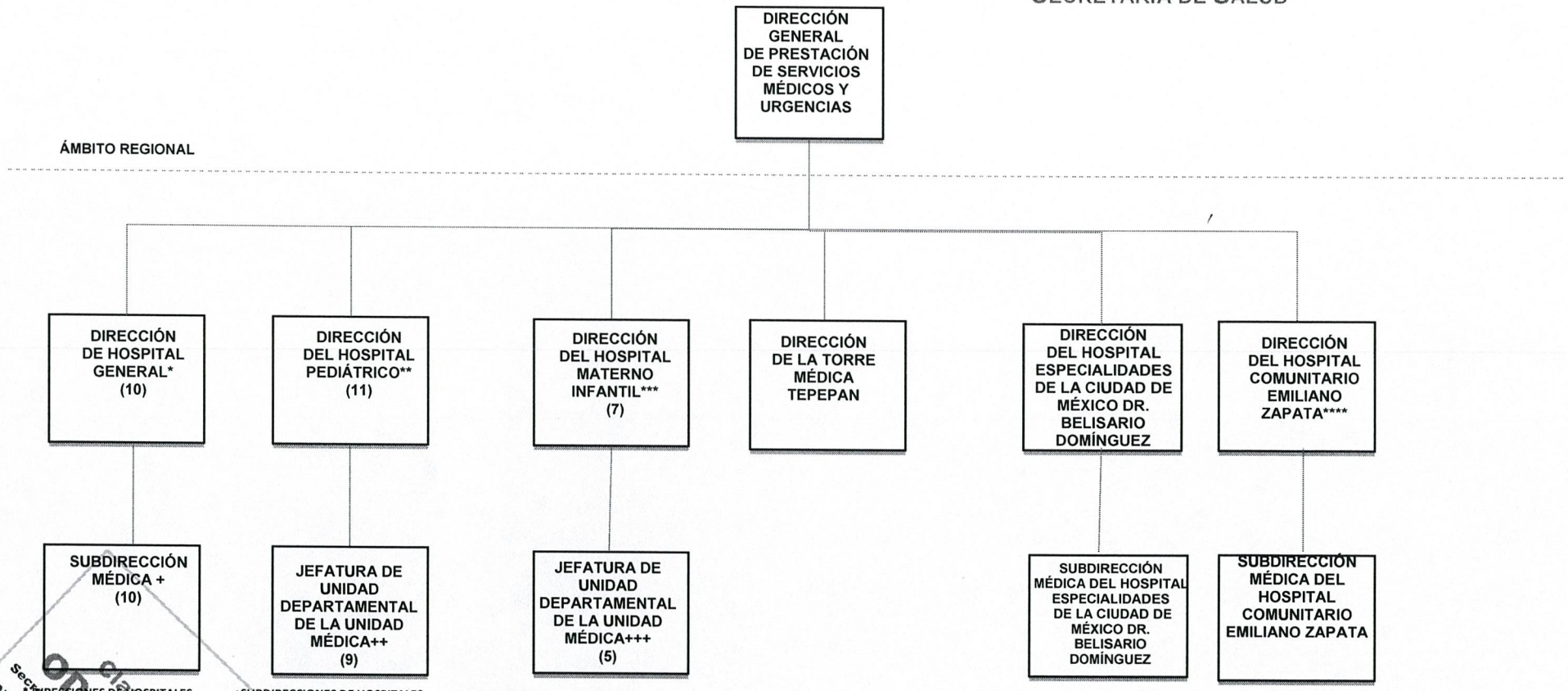


Clave de Registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LINEAMIENTOS DE BIENVENIDA PARA EL PERSONAL DE DIETOLOGÍA

SECRETARÍA DE SALUD



***DIRECCIONES DE HOSPITALES GENERALES**
BALBUENA
IZTAPALAPA
LA VILLA
MILPA ALTA
XOCO
GREGORIO SALAS
RUBÉN LEÑERO
DR. ENRIQUE CABRERA
TLÁHUAC DRA. MATILDE PETRA MONTOYA LA FRAGUA
AJUSCO MEDIO DRA. OBDULIA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

+SUBDIRECCIONES DE HOSPITALES GENERALES
BALBUENA
IZTAPALAPA
LA VILLA
MILPA ALTA
XOCO
GREGORIO SALAS
RUBÉN LEÑERO
DR. ENRIQUE CABRERA
TLÁHUAC DRA. MATILDE PETRA MONTOYA LA FRAGUA
AJUSCO MEDIO DRA. OBDULIA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

****DIRECCIONES DE HOSPITALES PEDIÁTRICOS**
AZCAPOTZALCO
COYOACÁN
IZTACALCO
IZTAPALAPA
LEGARIA
MOCTEZUMA
PERALVILLO
SAN JUAN DE ARAGÓN
TACUBAYA
LA VILLA
XOCHIMILCO

+++ JUD'S DE HOSPITALES PEDIÁTRICOS
COYOACÁN
IZTAPALAPA
LEGARIA
MOCTEZUMA
PERALVILLO
SAN JUAN DE ARAGÓN
TACUBAYA
LA VILLA
XOCHIMILCO

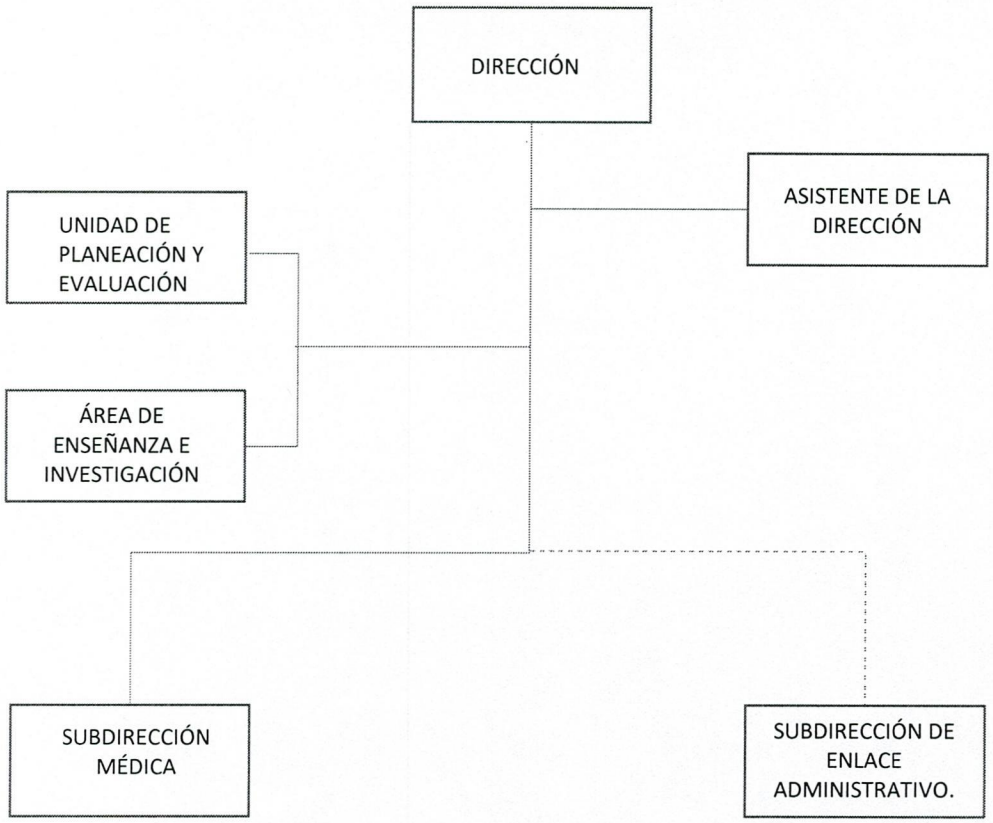
*****HOSPITALES MATERNO INFANTILES**
CUAUTEPEC
TOPILEJO
INGUARÁN
DR. NICOLAS M. CEDILLO
MAGDALENA CONTRERAS
CUAJIMALPA
TLÁHUAC

+++ JUD'S DE HOSPITALES MATERNO INFANTILES
CUAUTEPEC
TOPILEJO
INGUARÁN
MAGDALENA CONTRERAS
CUAJIMALPA

******EL HOSPITAL COMUNITARIO EMILIANO ZAPATA CUENTA COMO HOSPITAL GENERAL**

Clave de registro
OD-SEDESA-00
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación Sectorial

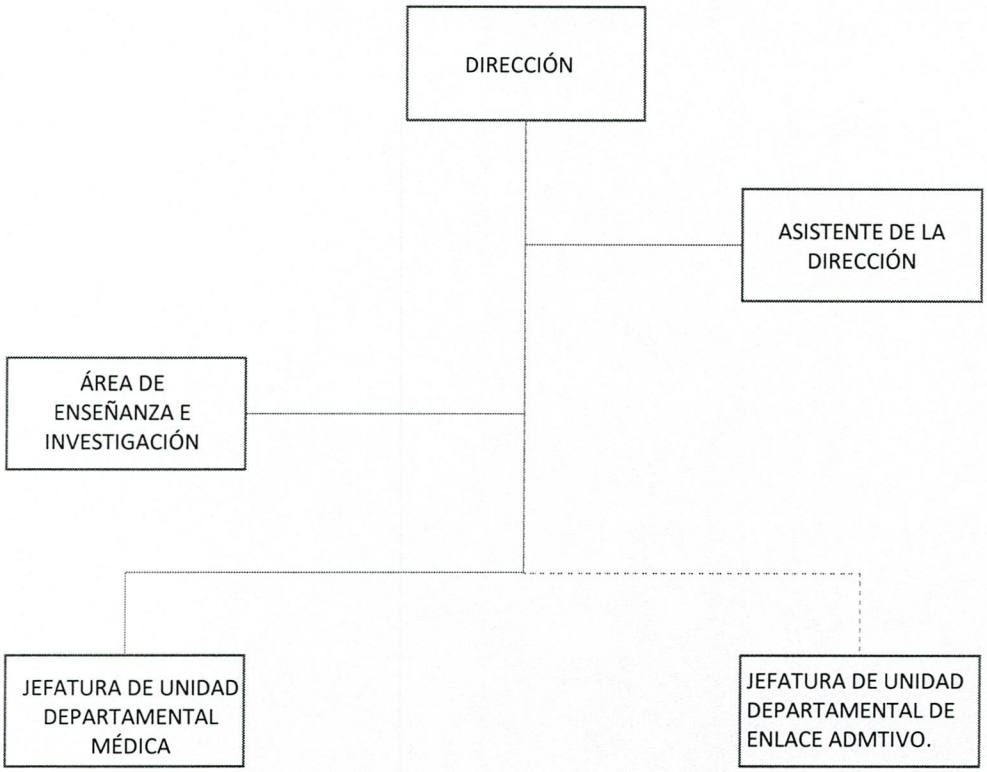
6.2 ESTRUCTURA INTERNA DE LOS HOSPITALES GENERALES



(*) La Subdirección de Enlace Administrativo constituye un área de apoyo de la Dirección.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

6.3 ESTRUCTURA INTERNA DE LOS HOSPITALES PEDIÁTRICO Y MATERNO-INFANTIL



(*) La Jefatura de Unidad Departamental de Enlace Administrativo, constituye un área de apoyo a la Dirección.

SECRETARÍA DE SALUD CIUDAD DE MÉXICO
Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

6.4 Principales Funciones de la Unidad Hospitalaria

Prevención:

- Con el propósito de conservar la salud de la población.

Curación:

- Restablecer la salud de la población, la curación de enfermedades es la función principal de las unidades hospitalarias.

Rehabilitación:

- Todas las unidades hospitalarias deben efectuar labores de rehabilitación con base a los recursos del hospital.

Docencia:

- Las actividades docentes deben ser orientadas a abarcar las disciplinas del área de la salud.

Investigación:

- De acuerdo a las posibilidades de la Institución la investigación se enfocará al campo de las disciplinas técnico – médicas.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

6.5 PRINCIPALES SERVICIOS DE LA UNIDAD HOSPITALARIA

Área de Hospitalización y Consulta Externa	Cirugía Gíneco-Obstetricia Pediatría Medicina Interna Urgencias
Área Paramédica	Enfermería Admisión Dietología Trabajo Social Archivo Clínico Camilleros Ambulancias
Área de Auxiliares de Diagnóstico y Tratamiento	Banco de Leche Humana Imagenología Electrocardiografía Anatomía Patológica Laboratorio de Análisis Clínicos Banco de Sangre Radioisótopos Inhaloterapia Anestesiología

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Área Administrativa

- Oficina de Personal
- Archivo General
- Estadística e Informática
- Relaciones Públicas
- Almacén
- Farmacia
- Inventario
- Contraloría
- Mantenimiento
- Intendencia
- Ropería
- Vigilancia
- Otros

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

7. Esquema de Operación

La Secretaría de Salud tiene como objetivo elevar el nivel de salud de la población de la Ciudad de México, organizar y ejecutar las acciones de regulación y control sanitario en materia de salubridad local, así como las de salubridad general concurrente con la Federación; dirigir, coordinar y normar la participación de las diferentes instancias de prestación de servicios de salud a la población sin seguridad social y coordinar la participación de todas las Instituciones del Sector Salud en los programas que instrumente el Gobierno de la Ciudad de México.

El funcionamiento de sus unidades hospitalarias se rige por un esquema de operación que está orientado a conformar una red de servicios que facilita el acceso de los usuarios y optimiza los recursos existentes.

Escalonamiento por Niveles

Con el fin de otorgar una atención integral y de calidad, se ha establecido una estrategia operativa por niveles de atención médica, en los cuales se otorgan escalonadamente servicios, identificando recursos, necesidades y demandas de una región o comunidad.

La Secretaría de Salud, presta servicios en dos niveles de atención y un Hospital de Especialidades.

Primer Nivel

En este nivel se establece el contacto inicial y directo entre los integrantes de la comunidad y el personal de salud; en coordinación con la Dirección General de Servicios de Salud Pública, sus funciones principales son de promoción, prevención, curación, educación para la salud, atención estomatológica, vigilancia epidemiológica, referencia y contrarreferencia de derechohabientes o usuarios.

Se cuenta con una infraestructura integrada por más de 222 unidades de atención primaria, 64 consultorios médicos delegacionales, 38 consultorios odontológicos delegacionales,

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Segundo Nivel

Para proporcionar los servicios médicos en este nivel, la Secretaría de Salud cuenta con 12 Hospitales Generales, mismos que otorgan 4 grandes especialidades: Medicina Interna, Cirugía, Gíneco-obstetricia y Pediatría, así mismo 11 Hospitales Pediátricos, para la atención de la población infantil, y 7 Hospitales Materno Infantiles.

Las funciones principales de las unidades hospitalarias son: Atención Preventiva, Curativa y de Rehabilitación, así como la formación y desarrollo de Recursos Humanos para la Salud e Investigación, Referencia y Contrarreferencia de derechohabientes o usuarios.

Se cuenta también con 2 centros de atención toxicológica para derechohabientes o usuarios con problemas adictivos, así como con 5 unidades médicas en reclusorios para atender a la población interna, una unidad médica para sanciones administrativas y un Centro Regulador de Urgencias Médicas que deriva las urgencias a hospitales que puedan ofertar el servicio.

Además de lo antes mencionado, se cuenta con el Hospital de Especialidades Dr. Belisario Domínguez, para la población abierta de la Ciudad de México

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

8. SERVICIO DE DIETOLOGÍA

Es un área operativa fundamental para el adecuado funcionamiento de la unidad hospitalaria y esencial en la recuperación del estado de salud de los derechohabientes o usuarios. Éste servicio debe tener un área física adecuada y contar con el personal suficiente y competente para su correcto funcionamiento. En este sentido, el servicio consta de:

- Un Responsable del Servicio de Dietología, quien organiza, dirige y controla el servicio
- Un Nutricionista y/o Dietista, responsable de la atención nutricional y adecuar los menús y/o dietas de los derechohabientes o usuarios, según sus necesidades, así como verificar que el personal del hospital con derecho a alimentación, reciba preparaciones de calidad y con cordialidad.
- El Ecónomo, que es el responsable de establecer y realizar los mecanismos necesarios para el adecuado abastecimiento, control, distribución y almacenaje de los productos alimenticios.
- El Responsable de Cocina-Comedor, se encarga de garantizar la preparación, control y distribución y presentación (con el apoyo del personal de cocina-comedor) de los alimentos a los diferentes servicios de la unidad hospitalaria.
- Cocinera (o), colabora con el Responsable de Cocina-Comedor, en la preparación, presentación y distribución de los alimentos.
- Auxiliar de Cocina, personal de apoyo en el área, con énfasis en la distribución de los alimentos, así como en la preparación previa y elaboración de fórmulas lácteas.

Este equipo de apoyo del personal de salud, funciona bajo un sistema de principios, normas y valores, que sustentan el actuar y la toma de decisiones para lograr el objetivo del servicio y el compromiso de la Institución.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

9. Lineamientos Generales de Operación del Personal del Servicio de Dietología

Todo el personal adscrito al Servicio de Dietología deberá:

- Presentarse al servicio limpio, con puntualidad y correctamente uniformado.
- Atender con precisión las indicaciones que le sean hechas por el Responsable del Servicio.
- Informar ante cualquier desperfecto o pérdida de material o de los insumos en el servicio.
- Mantenerse siempre en el servicio. Podrá abandonar el servicio sólo por causa justificada y con autorización del Responsable del Servicio.
- Atender al derechohabiente o usuario con todo respeto y calidad humana, tal y como si lo hiciéramos con uno de nuestros familiares, o mejor aún, como quisiéramos que nos trataran a nosotros mismos.

Jornadas de Trabajo y Control de Asistencia

Personal de Base

Jornadas ordinarias: Turno matutino y vespertino de 7 hrs. de trabajo

Turno nocturno: 11 hrs. de trabajo

Turno sábados, domingos y días festivo: 12 hrs. de trabajo

Los trabajadores que laboren 8 horas continuas tendrán derecho a disfrutar de 30 minutos de descanso, pero no tendrán derecho a alimentos en el servicio.

Personal de Galeno, Estabilidad Laboral, Suplencia e Interinatos.

Jornadas ordinarias: Turno matutino y vespertino de 8 hrs. de trabajo

Turno nocturno: 12 hrs. de trabajo

Turno sábados, domingos y días festivo: 12 hrs. de trabajo

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Los trabajadores que laboren 6 horas continuas tendrán derecho a un descanso de 15 minutos, pero no tendrán derecho a alimentos en el servicio.

El hospital cuenta con un reloj checador para el control de puntualidad y asistencia del trabajador.

Los trabajadores deben firmar su tarjeta de asistencia el primer día de cada mes.
No está permitido que el trabajador registre la hora de entrada con más de una hora de anticipación, ni la hora de salida con más de dos horas de retraso, por lo que el personal asignado para el control de asistencia, después de este lapso la computará como inasistencia.

Nota de puntualidad y asistencia

El trabajador de **base que sume 1 nota buena, tendrá derecho a disfrutar de 1 día extraordinario de descanso. (Art. 127). CGT-GDF:**

Tolerancia

Personal de Suplencia: Hasta el minuto 15, al minuto 16 se considera falta según circular DRH/0034/08 para seguro popular y suplencias.

Personal de Interinato: Lapso de tolerancia de 10 minutos, del minuto 11 al minuto 20 será sancionado con un retardo leve, del minuto 21 al minuto 30 se sancionará como retardo grave, después del minuto 30 no se permite laborar al trabajador salvo autorización expresa de su jefe inmediato superior.

Personal de Base: Lapso de tolerancia de 10 minutos, del minuto 11 al minuto 20 será sancionado con un retardo leve, del minuto 21 al minuto 30 se sancionará como retardo grave, después del minuto 30 no se permite laborar al trabajador salvo autorización expresa del Responsable del Servicio (Con base en las condiciones generales de trabajo articulo 67 y 68).

Pase de Salida

Personal de Suplencia: No tienen derecho.

Personal de Interinato: No está reglamentado, pero será autorizado discrecionalmente por el Responsable del Servicio, no será mayor a 2 horas.

Personal de Base: No está reglamentado, pero será autorizado discrecionalmente por el Responsable del Servicio, no será mayor a 2 horas

Clave de registro
OD-SEDESA001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Personal de Estabilidad Laboral: será autorizado discrecionalmente por el Responsable del Servicio, no será mayor a 2 horas.

Alimentación

Los trabajadores de jornada nocturna se les proporcionarán una colación y un alimento (cena o desayuno), de acuerdo a su horario.

Los trabajadores de jornada acumulada de 12 horas continuas tendrán derecho a dos alimentos (desayuno y comida o comida y cena), de acuerdo a su horario.

Los becarios médicos residentes e internos de pregrado, que se rigen por el reglamento vigente, tendrán derecho a desayuno y comida de lunes a viernes, y cuando tengan guardia que cubran 24 horas de servicio se les otorgará tres alimentos y una colación (desayuno, comida, cena y colación).

No se otorgará servicio de alimentación al personal autorizado en: descansos, permisos, vacaciones, artículo 87.

El personal que cobra 8 horas pero que labore 7, no tendrá derecho a alimentación.

Al personal que se le autorice tiempo extraordinario, no tendrá derecho a alimentación.

No se otorgará alimentos al personal que, aún trabajando en la unidad hospitalaria, no pertenece a la plantilla del hospital o sea de otra Dependencia del Gobierno de la Ciudad de México.

El trabajador que goza de la prestación de alimentos, al solicitar el servicio deberá presentar la credencial de control de alimentos debidamente autorizada por el Subdirector Médico, o Jefe de Unidad Departamental de la Unidad Médica.

Atención Médica

Personal de Base, Interinato y Galeno: Tiene prestación del ISSSTE

Personal de Estabilidad Laboral y personal de Suplencia: Tiene servicio médico ISSSTE

El personal contratado bajo el régimen de honorarios asimilados a salarios: deberá ser afiliado a la prestación gratuita de los servicios de salud, medicamentos y demás insumos en la Ciudad de México

Días Festivos.

Personal de Base: (Art. 99 100 y150). CGT-GDF:

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Guardias

Personal de Base. (Art. 104). CGT-GDF:

Personal de Interinatos, Suplencias y Estabilidad Laboral

Este personal no tendrá derecho a las disposiciones del artículo 104 de las Condiciones Generales de Trabajo de los Trabajadores del Gobierno del Distrito Federal antes mencionadas, sin embargo, será autorizado discrecionalmente por el Responsable del Servicio.

Vacaciones

Personal de Base. (Art. 102). CGT-GDF:

Personal de Interinatos, Estabilidad Laboral, Suplencias y Galeno

Este personal tendrá derecho a 2 periodos al año de 10 días

Capacitación del Personal

Personal de Base:

La Secretaría proporcionará a sus trabajadores la capacitación que les permita elevar su nivel de vida profesional y de productividad en el trabajo. Por su parte, los trabajadores a quienes se imparta esa capacitación, se obligan a:

Asistir puntualmente a los cursos, sesiones de grupo y actividades que formen parte del proceso de capacitación.

Atender las indicaciones de las personas que impartan la capacitación y cumplir con los programas respectivos; y

Presentar los exámenes de evaluación de conocimientos y de aptitud que les sean requeridos.

Las constancias documentales de acreditación de los cursos, que organice, promueva y apoye la Secretaría, se integrarán al expediente del trabajador y surtirán los efectos correspondientes en los términos del Reglamento del Escalafón.

El personal que obtenga constancias documentales que acrediten estudios con reconocimiento oficial, de acreditación y valor curricular podrá presentarlas para la incorporación en su expediente.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Para el cumplimiento de lo anterior se integrará una Comisión Mixta de Capacitación que cumpla con lo ordenado por la Ley Federal del Trabajo y la Constitución.

10. Normas de Higiene

Para el correcto funcionamiento del servicio, es necesario cumplir con una serie de Normas de Higiene personales, así como para el manejo, almacenamiento, preparación y conservación de los insumos del área.

Normas de Higiene para todo el Personal del Servicio.

- Conservar las uñas limpias, recontadas y sin esmalte.
- Baño diario.
- Entrar al Servicio, sin relojes, anillos, pulseras, collares y sin maquillaje.
- Portar el uniforme reglamentario completo, con gorro o turbante y cubre boca.
- Lavarse las manos antes de iniciar las labores, aplicando la técnica marcada en la NOM 251, y en lo subsecuente la técnica sugerida por la OMS de los 5 tiempos y 5 momentos cuantas veces sea necesario, el secado deberá ser exclusivamente con toallas de papel y no con el mandil o trapos destinados a la limpieza del área.
- Utilizar alcohol glicerinado gel antibacterial las veces que sea necesario.
- No se debe fumar, mascar chicle ó comer durante la preparación de alimentos para evitar contaminarlos con saliva o restos de alimentos, a excepción de cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos preparados.
- Realizarse semestralmente exámenes médicos para mayor seguridad de los derechohabientes o usuarios y el personal al que se brinda el servicio.

Normas de Higiene del Servicio

❖ Limpieza diaria:

La higiene del lugar es fundamental, por lo que, durante la preparación y servicio de alimentos, deben mantenerse en condiciones estrictas de higiene

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Limpieza exhaustiva:

Deberá realizarse limpieza exhaustiva de acuerdo a programación, ésta deberá incluir pisos, paredes, campanas, puertas, canceles, vidrios, sillas, mesas de trabajo, tarjas y campana de extracción, realizada por personal del área o por la compañía subrogada según corresponda la actividad

Cuando se reciben los alimentos, es necesario verificar tres aspectos de suma importancia: calidad, peso y cantidad.

Los alimentos deben almacenarse en el área adecuada, identificándose con fecha para realizar método PEPS, "Primeras Entradas, Primeras Salidas".

- Conservación:

Abarrotes: 15 a 25°c. a temperatura ambiente

En refrigeración:

Carnes: 4°c

Leche, crema, quesos y huevo: 6°c

Frutas y verduras: c 7°c

En congelación:

Carnes, pescados, mariscos, etc. -18°c

Normas de Higiene de los Alimentos.

Los alimentos deben higienizarse antes de ser procesados de acuerdo al tipo de alimento siguiendo las técnicas adecuadas y las normas establecidas para tal efecto.

Limpieza: Consiste en separar las partes no comestibles del alimento

Lavado: El agua es muy importante para eliminar la tierra, sustancias no comestibles e impurezas encontradas en los alimentos.

Desinfección: someter a proceso de eliminación de gérmenes que pueden provocar una infección.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

11.- ANEXOS

Grupos de Alimentos

Todo ser humano requiere de una serie de alimentos, que son necesarios para su correcto funcionamiento. Esta serie de alimentos preparados, solos o combinados entre sí. Adecuadamente guisados, y en cantidades suficientes, nos proporcionan la dieta, para lograr una buena alimentación.

Esta serie de alimentos, se clasifican en diferentes grupos con base en su aporte nutricional en:

Hidratos de Carbono; son la principal fuente de alimento, los más baratos, los más fáciles de obtener y los de mejor digestión, los alimentos que los contienen son pastas, pan, tortilla, cereales, maíz y azúcar.

Proteínas; los alimentos que las contienen son principalmente de origen animal como la carne de res, cerdo, pollo, pescados, cordero, leche, quesos, y de origen vegetal: la soya y leguminosas.

Grasas; como el aceite, manteca, crema y mantequilla, que pueden ser de origen animal o vegetal

Vitaminas y Minerales; que proporcionan las frutas y las verduras.

Sin embargo, para su mejor comprensión y fácil manejo se dividen en 3 grupos, a saber:

Verduras y frutas

Cereales

Leguminosas y alimentos de origen animal.

La regla para lograr una buena alimentación es incluir por lo menos un alimento de cada grupo en cada comida, combinar y variar lo más posible los alimentos que se usan de cada grupo, así como la forma de prepararlos. Por supuesto la regla no excluye el uso de más de un alimento de cada grupo, siempre que se combinen todos y se mantenga el equilibrio, esto garantiza en forma razonable que la dieta sea la adecuada para cada necesidad.

Dieta: Es el conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación, muchas personas confunden dieta con régimen especial para bajar de peso o

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

para tratar ciertas enfermedades, buena o mala todo ser humano tiene su dieta que es lo que come durante el transcurso del día.

Dieta Correcta: Es aquella que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

- **Completa.** que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.
- **Equilibrada.** que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.
- **Inocua.** que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
- **Suficiente.** que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta.
- **Variada.** que, de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo.
- **Adecuada.** que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Grupos de Alimentos

FUENTE: NOM-043-SSA2-2005

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

12.- GLOSARIO DE TÉRMINOS CULINARIOS

Acitronar. Cocer la cebolla o el ajo en poco aceite y a fuego lento hasta que estén transparentes, sin que llegue a dorarse, moviéndolos con frecuencia para que no se peguen a la sartén.

Aderezar. Condimentar un alimento o platillo con especias, chiles o con alguna salsa previamente preparada.

Adobar. Preparar un alimento crudo bañándolo en una salsa con diferentes chiles regionales y vinagre.

Amazar. Formar o trabajar una masa, principalmente harina con un líquido.

Aromatizar. Añadir líquidos, extractos, especias o hierbas de olor a un alimento para darle un aroma y un sabor determinado.

Asar. Cocer los alimentos en el comal, parrilla o plancha calientes. Los alimentos como carnes o pollo, se condimentan previamente. La ventaja de esta técnica es que no requiere de grasa, como el caso de las tortillas asadas o bien se puede usar muy poco aceite como en las carnes asadas.

Bañar. Cubrir totalmente un manjar con una salsa, caldo, agua o dulce, haciéndolo por medio de un cucharón o cuchara.

Baño María. Calentar o cocinar un guisado, poniendo una vasija con agua y el guisado en otra vasija más pequeña, de manera que la segunda esté en contacto con el agua y la primera en contacto directo con el fuego.

Capear. Técnica Culinaria en la que se enharina un alimento, se pasa por huevo batido (donde la clara se bate a punto de turrón y posteriormente se le añade la yema) y se fríe para que finalmente quede una capa alrededor del alimento.

Clarificar. Poner claro, trasparente, un líquido extrayéndole las materias extrañas que lo enturbian. Las grasas y los azúcares se someten a la acción del calor hasta lograr que pasen del estado sólido al líquido y después se les extrae cualquier materia extraña, comúnmente por filtración.

Cocer. Someter los alimentos a la acción del calor para que adquieran determinadas propiedades como parte de su preparación.

Cocer a Fuego Lento. Preparar los alimentos utilizando calor regulado, sin alcanzar temperaturas altas. Si se trata de líquidos, se cocerán justo por debajo del punto de ebullición.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Cocer al Vapor. Preparar los alimentos utilizando el calor del vapor del agua. Por lo general se utiliza un recipiente con rejilla u tapadera; en el fondo se vierte un poco de agua y sobre la rejilla se colocan los alimentos; la olla se tapa y se pone a fuego lento. Esta técnica es la más recomendable para cocer verduras.

Cocer en su Jugo. Técnica culinaria que consiste en envolver con papel aluminio, hojas de plátano, maguey o maíz, alimentos previamente sazonados para cocerlos en vapor o en horno o bien para freírlos. En el caso del pollo poner a cocerlo con especies y sin agua.

Congelar. Helar un líquido; someter a muy baja temperatura (por debajo de 4°C) carne, pescados y otros alimentos para que se conserven en buenas condiciones hasta el momento de su preparación o consumo.

Conservación de Alimentos. Es la prolongación de la calidad organoléptica y sanitaria de los alimentos y sus derivados durante el mayor tiempo posible, mediante el uso de un conjunto de técnicas específicas.

Desflemar. Sumergir ciertos alimentos en agua con sal o vinagre, para expeler los sabores y olores demasiado penetrantes o para lograr mayor suavidad.

Desgrasar. Quitar de un caldo o salsa toda la grasa que sube a la superficie, ya sea cuando un caldo está en ebullición o cuando se ha enfriado. O limpiar de grasa un utensilio de cocina adicionando vino o agua caliente.

Deshuesar. Sacar el hueso con cuidado para no romper el pescado, pollo, carne o frutas de hueso duro.

Dorar. Poner un alimento en aceite o manteca hirviendo, o pasarle un pincel con huevo batido antes de meterlo al horno para que se dore.

Ebullición. Formación rápida de burbujas de vapor en el interior de un líquido.

Empanizar. Cubrir un alimento con masa o pan, para cocerlo en el horno o freírlo.

Encurtir. Técnica de conservación de alimentos en la que el vinagre actúa como conservador.

Enharinar. Espolvorear con harina un molde para pastel después de engrasado y antes de ponerle la pasta. O cubrir un alimento con harina para freírlo.

Escaldar. Técnica culinaria utilizada durante la preparación previa de los alimentos, que consiste en sumergir o bañar con agua hirviendo los alimentos hasta que el agua suelte el hervor nuevamente.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Escaldurar. Sacar una porción de caldo de la olla que tiene más del que ha de necesitar.

Espumar. Quitar la espuma o impurezas de un guisado o caldo, sea con la espumadera o con cuchara.

Esterilizar. Destruir los gérmenes que hay en los alimentos, el agua, etcétera.

Estofar. Condimentar un alimento con aceite, vino, vinagre, ajo, cebolla y varias especias para cocerlo a fuego lento sin que se pierda el vapor.

Exprimir. Prensar un alimento para extraerle el jugo, o extraerle el zumo o jugo a alguna fruta.

Filtrar. Pasar un líquido a través de un trapo o papel filtro.

Freír. Cocer un alimento en aceite o grasa hirviendo.

Gratinar. Hornera cualquier alimento con queso rallado hasta que se forme una cubierta dorara.

Incorporar. Añadir los ingredientes despacio o de prisa, de acuerdo a la receta.

Macerar. Mantener sumergido un alimento en líquido ácido (jugo de limón, naranja, vinagre, axiote, etc.) a temperatura ambiente con el fin de ablandarlo.

Marinar. Poner en una fuente el pescado o carne con jugo de limón, naranja o vino, agregarle especias o yerbas de olor y dejarlo reposar unas horas.

Orear. Exponer un alimento al aire.

Papilla. Pasta que se obtiene al moler y colar alimentos crudos o cocidos, de manera que adquieran una consistencia semisólida.

Rebozar. Empanizar o pasar un alimento por harina y después mojarlo con huevo batido.

Salar. Es la técnica culinaria más antigua para la conservación de un alimento. Consiste en remojar en salmuera (preparación de agua y sal) el alimento crudo para después dejarlo secar. Ejemplos: cecina, bacalao y machaca. La ventaja de esta técnica es que preserva los alimentos sin necesidad de refrigeración. Es necesario desalarlos adecuadamente antes de guisarlos para evitar los excesos de sal en la dieta.

Saltear. Técnica culinaria que consiste en sofreír un manjar a fuego vivo en poca grasa o en aceite.

Sancochar. Acción de someter a calor "húmedo" un alimento sin permitir su cocimiento interno.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial

Sofreír. Cocer un alimento, en especial verduras, en poco aceite y a fuego moderado hasta que se dore ligeramente. La ventaja de esta técnica es que se obtiene un sabor de fritura sin usar grandes cantidades de grasa o aceite.

Clave de registro
OD-SEDESA-001
Secretaría de Salud
Dirección General de Diseño de Políticas, Planeación y Coordinación Sectorial
Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial