

**Alimentación Hospitalaria: El Emplatado Una Alternativa De Mejora En El
Servicio De Los Pacientes Del Hospital Universitario San José de la Ciudad de
Popayán**

Alex Aurelio Sotelo Lenis

María Camila Banguera Cuenca

Docente

Corporación Universitaria De Comfacaucá -Unicomfacaucá

Facultad Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

Práctica Empresarial

2019

**Alimentación Hospitalaria: El Emplatado Una Alternativa De Mejora En El
Servicio De Los Pacientes Del Hospital Universitario San José de la Ciudad de
Popayán**

Alex Aurelio Sotelo Lenis

María Camila Banguera Cuenca

Docente

Corporación Universitaria De Comfacaucá -Unicomfacaucá

Facultad Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

Práctica Empresarial

2019

Tabla de Contenido

	Pág.
1. Introducción	
2. Planteamiento del Problema	
3. Objetivos	
3.1 Objetivo General	
3.2 Objetivo Especifico	
4. Reseña de la Empresa:	
4.1 Historia	
4.2 Estructura Organizacional:	
4.3 Misión	
4.4 Visión	
4.5 Valores	
4.6 Imagen Corporativa	
5. Fundamentos teóricos	
5.1 El arte del Emplatado	
5.1.1 Tradicional:	
5.1.2 No tradicionales	
5.2 Aspectos generales (legales, contextuales o complementarios).	
5.3 Contexto gastronómico	
5.3.1 Gastronomía Hospitalaria	
6. Metodología	
6.1 Plan de trabajo/Cronograma	

- 6.2 Informe de Actividades
- 7. Resultados Alcanzados
 - 7.1 Productos obtenidos
 - 7.2 Aportes de practicante
 - 7.3 Aportes de la empresa
 - 7.4 Análisis DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas).
 - 7.5 Oportunidades de mejora
- 8. Conclusiones
- Referencias Bibliográficas
- Anexos

Lista de Figuras

Pág.

Figura 1: Orgánica Funcional: Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E.

Figura 2: Imagen Corporativa del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E..

Lista de Tablas

Pág.

Tabla 1: Plan de trabajo.

Tabla 2: Actividades desarrolladas

Lista de Gráficos

Pág.

Grafico 1: Evaluación de Emplatado.

Grafico 2: Albóndigas de Res

Lista de Anexos

Pág.

Anexos A: Recetas Estándar

Anexo B: Medición de aceptación

Título: Alimentación Hospitalaria: El Emplatado Una Alternativa De Mejora En El Servicio De Los Pacientes Del Hospital San José de la Ciudad de Popayán.

1. Introducción

La alimentación hospitalaria es la encargada de elaborar y distribuir las dietas para los diferentes pacientes ingresados en un hospital, la cual es soportada en un amplio conocimiento nutricional, acerca del proceso de cuidado del paciente, convirtiéndose en parte fundamental del tratamiento de la enfermedad, por tanto debe estar individualizado dependiendo de las características fisiopatológicas de cada paciente, es así como la nutrición está encargado de diseñar un sistema de dietas con múltiples combinaciones que cubran todas las necesidades particularidades de los pacientes velando por su adecuado funcionamiento, una particularidad es las dietas hipo sódica (baja en sodio) la cual se centra en intentar reducir los niveles de sal mediante diferentes tipos de alimentos y el cambio de hábitos alimenticios.

Para esto, los servicios de alimentación de los hospitales son de vital importancia, porque la alimentación que se prepara y se ofrece a los pacientes es ser parte del tratamiento de su enfermedad, los menús preparados deben tener lineamientos técnicos para brindar a los pacientes hospitalizados una alimentación saludable desde el punto de vista gastronómico, nutricional e higiénico.

Bajo este contexto es importante resaltar que para establecer una dieta terapéutica, no solo es cumplir con los requerimientos nutricionales adecuados si no también que el paciente se sienta atraído por el consumo de la misma, por tal motivo se requiere que el hospital San José continúen estableciendo dietas hospitalarias que satisfagan las necesidades clínicas pero además sean atractivas por los pacientes, de esta forma se hace fundamental mejorar la presentación y el emplatado de las mismas, por ello la alimentación hospitalaria se debe complementar con la disciplina gastronómica, debido a que esta contribuye en gran medida en el manejo y manipulación de alimentos; también puede dar un valor agregado a la presentación final de diferentes tipos de dietas, ya que esto contribuirá a mejorar la percepción del plato por parte del paciente, es así como el objetivo de la práctica empresarial se basa en contribuir y garantizar la seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados, brindándoles una alimentación saludable,

nutritiva, atractiva, deliciosa, segura y que alcance a satisfacer las necesidades nutricionales de acuerdo con la patología que presenten.

2. Planteamiento del problema

Históricamente la percepción de los pacientes frente a la alimentación hospitalaria no ha sido la mejor, calificándola como simple, insípida y desagradable, comentarios que han afectado a los servicios de alimentación hospitalaria, debido al desconocimiento que la mayoría de las personas tienen, sobre los procesos y dietas alimentarias que se manejan, para cada tipo de patología, para brindar una mejor restauración y no incurrir en la afectación de la misma.

Es por ello que la problemática de basa en la apreciación que se tiene actualmente de las dietas que se manejan en el hospital San José de la ciudad de Popayán, ya que para el usuario hospitalizado la percepción de la calidad en el suministro de la dieta se centra en orden de importancia en la presentación y el tamaño de porción, luego juzga las características sensoriales como el sabor y el olor; paralelamente mide la atención del personal y la vajilla donde vienen servidos los alimentos para su consumo.

Por eso, se hace necesario el conjugar nuevas técnicas de preparación en la industria gastronómica mejorando la presentación y el emplatado logrando que las dietas satisfagan la parte clínica sin olvidar la aceptación por parte de los pacientes, integrado la gastronomía, conocida como “el arte de comer bien”, no solo desde el punto de vista de la dietética, sino sobre todo desde lo estético, combinando materias primas idóneas que logre mejorar la presentación con texturas y colores que permitan que el paciente satisfaga sus necesidades biológicas y mejorando su salud, para lograr lo anterior se hace necesario conocer la dinámica del hospital y evaluarlo como un sistema de organización en el que todas las etapas, desde la recepción de la materia prima (alimentos) hasta la distribución del producto final (dieta) se realizan en el mismo lugar, regido bajo una normatividad (Ley 09 de 1979 - Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015) integral que permite que la transformación de los alimentos se realice de una manera segura e inocua para el usuario.

3. Objetivos

3.1 Objetivo general: Proponer y establecer nuevas presentaciones para las dietas del hospital San José mejorando el servicio de los pacientes.

3.2 Objetivos específicos

3.2.1 Realizar un diagnóstico de las condiciones de fabricación en el Hospital Universitario San José de Popayán de acuerdo a la normatividad vigente.

3.2.2 Mejorar el emplatado de las dietas establecidas en el Hospital San José.

3.2.3 Evaluar el impacto de las nuevas presentaciones propuestas a los pacientes.

4. Reseña de la Empresa:

El Hospital Universitario San José de Popayán, es actualmente el más importante centro hospitalario del sur de Colombia y cuenta con un prestigioso grupo de profesionales médicos y profesionales de las ciencias afines y administrativos que unidos estrechamente con la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad del Cauca, constituyan la historia del presente y el futuro del principal patrimonio de la Salud del Departamento del Cauca (Guzman, 2001).

4.1 Historia:

En febrero de 1965, de acuerdo a la reforma estatutaria define al Hospital san José Como Hospital Universitario, y se modifica la junta directiva por el Gobernador, alcalde Municipal, Rector de la universidad del Cauca, Delegados del Ministerio de Salud y dos miembros elegidos por el consejo Municipal. Actualmente, en cumplimiento de la ley 60 de 1993 y de la Ley 100 de 1993 y mediante el Acuerdo 08 de 1995, el Hospital Universitario San José de Popayán se constituye como una empresa social del estado, entre descentralizado del orden Municipal, con autonomía administrativa y patrimonial. En virtud del acuerdo 08 del Concejo Municipal se adopta un nuevo estatuto y se integra la junta Directiva, que se constituye así: tres representantes del sector político administrativo: El alcalde, el secretario de salud municipal, y el secretario de salud departamental; tres representantes del sector científico: representantes de los profesionales hospitalarios, representantes de la Asociaciones Científicas y el decano de la Facultad de Ciencias de la salud de la Universidad del Cauca., además de tener miembros de la comunidad: el Arzobispo de la ciudad, representantes de los gremios de producción y representante del Concejo Municipal (Guzman, 2001).

4.2 Estructura Organizacional: En la figura 1, se muestra como se encuentra organizado el Hospital.

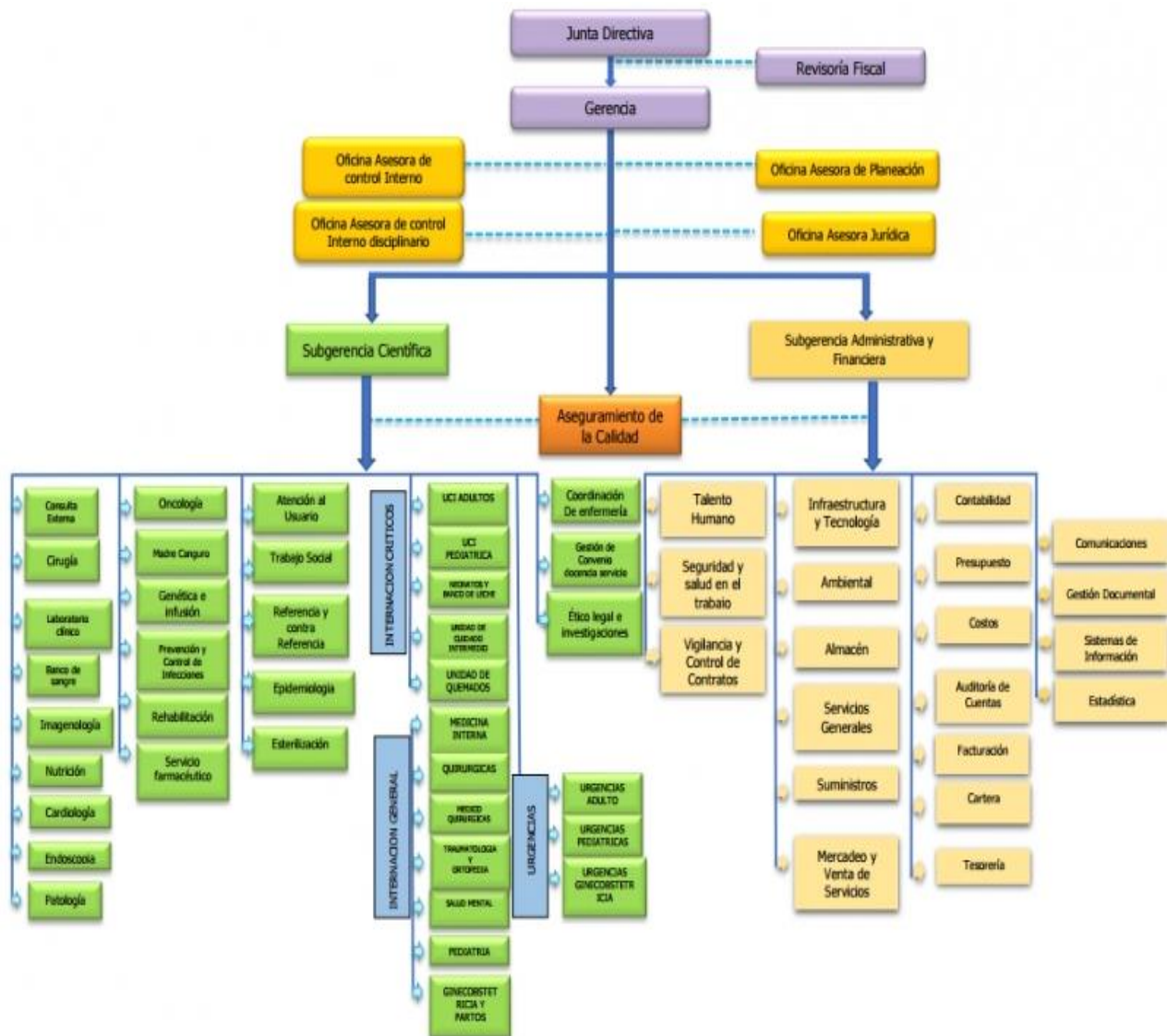


Figura 1: Orgánica Funcional: Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E.

Fuente: (Hospital Universitario San Jose, 2019).

4.3 Misión: Ofrecemos servicios de salud de alta complejidad, segura y humanizada, apoyados en procesos de docencia e investigación. Con estabilidad financiera y responsabilidad social (Hospital Universitario San Jose, 2019)

4.4 Visión: Ser una institución acreditada en salud, líder de la red pública del Departamento del Cauca en la prestación de servicios complementarios, con enfoque en

la atención segura y humanizada al usuario y su familia (Hospital Universitario San Jose, 2019).

4.5 Valores: Los Valores del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E _ “*Juntos mejoramos tu salud.*”

- Honestidad
- Respeto
- Confidencialidad
- Responsabilidad
- Solidaridad (Hospital Universitario San Jose, 2019).

4.6 Imagen Corporativa: Se presenta la Figura 2 del Hospital.



Figura 2: Imagen Corporativa del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E.

Fuente: (Hospital Universitario San Jose, 2019).

5. Fundamentos Teóricos:

5.1. El arte del emplatado: Dentro de lo que se puede llamar cocina creativa, se puede afirmar que es importante el emplatado en el éxito de un plato, además de la presentación o decoración del mismo. Desde tiempo de los romanos, se empezaron a presentar los platos de formas más originales y se valoraba el mérito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales. Dentro de las recomendaciones para realizar un emplatado que se considera como mejor opción los platos grandes, lisos, donde la comida, aunque sea una ración generosa, tenga espacio alrededor y no llene por completo la vajilla usada, las cantidades a servir es algo que se debe direccionar. Las nuevas tendencias tienden a pequeñas cantidades, sobre todo en la cocina molecular. Sin embargo, se debe considerar el plato a servir, presentar la comida requiere no solo de sentido estético, sino de un conocimiento profundo de los sabores; de sus combinaciones; de las texturas, los aromas y de los colores de los alimentos, todo juega un papel esencial. Algunos puntos importantes a considerar cuando se emplata de una manera artística son:

- Conjuguar diversas texturas en el plato: crujientes, suave, espumas.
- No repetir ingredientes o métodos de cocción que se anulan entre sí.
- Buscar una armonía de colores, considerar también los brillos u opacidades.
- Respetar el balance nutricional incluyendo proteínas y vegetales, hortalizas y frutas. Es importante no olvidar que la armonía también radica en ofrecer platos saludables.
- Ningún elemento debe opacar al otro, todos deben formar un conjunto armónico donde destaque visualmente el alimento por el cual el plato lleva el nombre.

Existen varios tipos de emplatados como:

5.1.1 Tradicional: Es el emplatado más sencillo y el que muestra los alimentos directamente sin grandes elaboraciones, la proteína es la protagonista y los demás elementos se disponen en el plato siguiendo el sentido de las manecillas del reloj.

5.1.2 No tradicionales: dentro de los cuales se encuentran:

5.1.2.1 Estructurado o centrado: Se trata de un emplatado menos tradicional en el cual los elementos se organizan como una pieza arquitectónica de altura: La guarnición sirve de base, sobre esta se coloca la proteína, luego la decoración y por último se rodea

todo con la salsa, aquí es importante conocer las texturas, pesos y consistencias de los alimentos que forman el conjunto.

5.1.2.2 Dispersos: En este caso no se trata de construir o estructurar el plato, se busca una armonía horizontal de los distintos elementos en el espacio, las guarniciones y salsas se distribuyen por todo el plato alrededor del ítem principal, generalmente es la proteína. Las presentaciones de Michel Bras son uno de los ejemplos más destacados. Hay varios criterios que son necesarios tomar en cuenta a la hora de emplatar la preparación:

1. **El equilibrio:** supone crear un balance o compatibilidad entre los siguientes aspectos:
 - **Tipos de alimentos:** Es recomendable que un plato tenga variedad de alimentos.
 - **Colores:** Los tonos brillantes, naturales y los colores “Tierra” son los preferidos, pues se relacionan con el apetitosos, lo fresco y lo natural.
 - **Tipos de Cocción:** en un plato debe existir variedad en los tipos de cocción utilizados.
 - **Texturas:** juegan un papel esencial a la hora de sorprender y deleitar.
 - **Formas:** el empleo de figuras geométricas, variadas resulta atractivo. Por ejemplo: si una preparación cuadrada se combina con líneas de salsa que le den dinamismo al conjunto.
 - **Los sabores no deben sobreponerse unos a otros:** No debe exagerarse con las especias y los condimentos, es recomendable cuidar las combinaciones gustativas para que sean compatibles.
2. **La unidad:** es juntar los elementos de un plato para lograr cohesión y estructura, cada cosa en el plato debe ser indispensable y formar un conjunto elegante y sencillo, no despertar la atención e impedir dejar demasiado espacios blancos en el plato.
3. **El punto Focal:** se trata de que los elementos del plato estén organizados de tal manera que la atención del comensal se centre en el alimentos principal.
4. **Flujo:** Mezcla de equilibrio, unidad y punto focal. El flujo es el que genera la sensación de vida y movimiento. Cuando la composición puede ser dividida en dos

partes iguales, se habla de un balance de flujo simétrico, el emplatado tradicional y el simétrico son ejemplos de balance simétricos. Cuando el flujo se dirige en varias direcciones el balance es asimétrico, lo cual genera distintos puntos focales que aportan dinamismo a la composición, un ejemplo de ello es el emplatado disperso.

5. **Altura:** Bajo o alto, el montaje de un plato dependerá de los alimentos escogidos y del tipo de cocción, hay que tener especial cuidado al estructurar platos verticalmente. La composición en el plato es un aspecto muy importante a la hora de emplatado y que hay que considerarlo en todo momento. Hay diferentes maneras de componer los elementos de una composición para que sea agradable a vista del comensal.

Otros referente al arte del emplatado es el contenido, este debe ser de acuerdo a cada región o país, o las especificaciones médicas (Padrón, 2014).

5.2 Aspectos generales (legales, contextuales o complementarios).

5.2.1 Resolución 2674 de 2013: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas (Resolución 2674, 2013).

5.3 Contexto gastronómico:

5.3.1. Gastronomía Hospitalaria: Implica la presencia de alimentos y preparaciones servidas de forma agradable a los sentidos del paciente, que garanticen el consumo y se constituyan en parte importante del proceso de recuperación y, por lo tanto, de su pronta salida del hospital. La gastronomía hospitalaria constituye uno de los principales parámetros de referencia del estado de salud del paciente, que demuestra el nivel de aceptación y/o rechazo de los productos servidos reflejados en el nivel de tolerancia que mejoren o agraven su estado de salud. Se puede definir a la gastronomía hospitalaria

como la adaptación de la alimentación a las distintas alteraciones metabólicas y/o digestivas producidas por la enfermedad; y se realiza a través del uso equilibrado y metódico de los alimentos. Cada paciente requiere un régimen prescrito de acuerdo con las variaciones individuales: situación fisiológica, alteraciones fisiopatológicas y funcionalidad digestiva del enfermo.

Los factores que se tomarán en cuenta al prescribir una dieta serán:

- Diagnóstico de la enfermedad
- Función digestiva
- Alteraciones y momento evolutivo de la enfermedad
- Estado nutricional del paciente
- Recomendaciones nutricionales
- Hábitos alimentarios del paciente e intolerancias
- Modificaciones con relación al régimen normal
- Interacciones entre nutrientes y fármacos (Mazón, Hermida, Fonseca , Yacelga Salazar, & Arevalo Badillo, 2015)

6. Metodología:

Para dar cumplimiento a cada uno de los objetivos específicos planteados, se establecieron tres fases, la primera correspondiente a un diagnóstico, la segunda estandarización de recetas y la tercera en la aceptación de los productos, a continuación se desarrolla el plan de trabajo y posteriormente las actividades realizadas.

6.1 Plan de trabajo/Cronograma

Tabla 1: Plan de trabajo

#	ACTIVIDAD	2019															
		Marzo				Abril				Mayo				Junio			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Revisión Bibliográfica del tema a desarrollar.																
2	Presentación propuesta de proyecto práctica empresarial																
3	Generar el diagnóstico del hospital de acuerdo a la normatividad vigente.																
4	Elaboración material de apoyo																
5	Aplicación material de apoyo diseñado.																
6	Proponer alternativas de mejora de las diferentes dietas de los pacientes.																
7	Diseñar los diferentes emplatados.																
8	Adaptación de los nuevos diseños.																
9	Evaluar el impacto de nuevos platos.																
10	Determinar la aceptación de los diferentes platos																
11	Realizar documento final de práctica empresarial.																

Elaboración propia, 2019.

6.2 Informe de Actividades

Tabla 2: Actividades desarrolladas

Objetivo Específico 1:	Realizar un diagnóstico de las condiciones de fabricación en el Hospital San José de la Ciudad de Popayán de acuerdo a la normatividad vigente.		
Mes	No. Semana	Actividad	Impacto
Marzo - Abril	3	Revisión Bibliográfica del tema a desarrollar.	Se desarrolló la una revisión bibliográfica, además de presentar la propuesta del proyecto de práctica empresarial el cual se aprobó. Se inició generando un reconocimiento de las dietas hospitalarias que se manejan actualmente, lo anterior con el fin de generar una evaluación mediante la observación.
		Presentación propuesta de proyecto práctica empresarial	
		Generar el diagnóstico del hospital de acuerdo a la normatividad vigente.	

Elaboración propia, 2019.

Objetivo Específico 2:	Mejorar el emplatado de las dietas establecidas en el Hospital San José.		
Mes	No. Semana	Actividad	Impacto
Abril - Mayo	5	Elaboración material de apoyo	El material de apoyo que se elaboró fueron las recetas estándar, donde se especifica los ingredientes, formas de preparación. Se estandarizaron 10 recetas para pacientes hipo – sódicos, se diseñó un emplatado tradicional tratando de generar un equilibrio en los colores de los ingredientes.
		Aplicación material de apoyo diseñado.	
		Proponer alternativas de mejora de las diferentes dietas de los pacientes.	
		Diseñar los diferentes emplatados.	
		Adaptación de los nuevos diseños.	

Elaboración propia, 2019.

Objetivo Específico 3:	Evaluar el impacto de las nuevas presentaciones propuestas a los pacientes.		
Mes	No. Semana	Actividad	Impacto
Mayo - Junio	4	Evaluar el impacto de nuevos platos.	Para evaluar el impacto de cada una de las preparaciones se diseñó una encuesta (Ver anexo B) para 10 pacientes, quienes la diligenciaron.
		Determinar la aceptación de los diferentes platos	
		Realizar documento final de práctica empresarial.	

Elaboración propia, 2019.

7. Resultados Alcanzados

7.1 Productos obtenidos

Dentro de los productos obtenidos se encuentran:

- Las recetas estandarizadas, se realizaron 10 recetas para pacientes hipo-sódicos, las cuales se caracterizan por dietas en las cuales el sodio está restringido, el grado de restricción debe basarse en la gravedad de la enfermedad y en la respuesta del paciente, además en las observaciones medicas requeridas para cada paciente. Es importante tener en cuenta que las dietas con control de sodio se prescriben para la prevención y control de la hipertensión, en algunos casos puede lograrse el objetivo a través del tratamiento dietético, en otros, las modificaciones introducidas en la dieta representan un factor que ayude al tratamiento de medicamentos o fármacos.
- Mejoramiento del emplatado para recetas de pacientes hipo-sódicos.
- Medición de aceptación de los platos propuestos, se realizó una encuesta sencilla para los pacientes del hospital universitario San José de la ciudad de Popayán, debido a que requieren dietas específicas buscando con el trabajo mejorar el nivel de aceptación, encontrándose que la dieta mejor valorada y aceptada por los pacientes se comportó de la siguiente manera, ver gráfico 1:

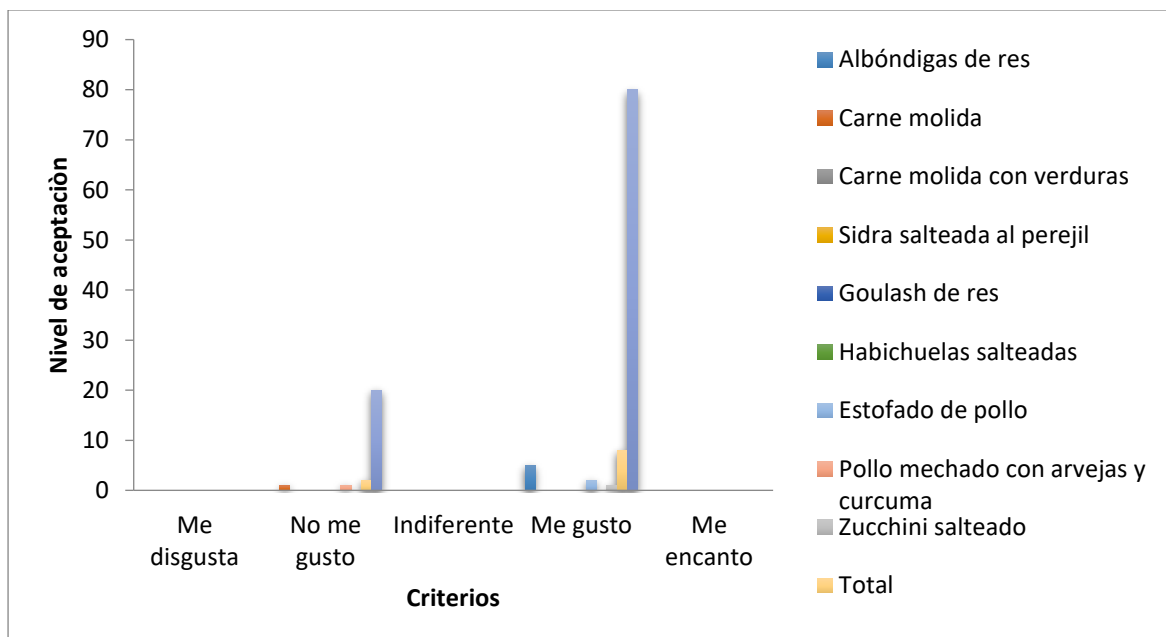


Gráfico1: Evaluación de emplatado.

Fuente: Elaboración propia, 2019.

De esta forma se puede afirmar que el plato más aceptado por los pacientes es las albóndigas de res ver gráfico 2,



Gráfico 2: Albóndigas de Res.

Fuente: Elaboración propia, 2019.

El emplatado de dicha preparación obedece a la forma tradicional, lograda con una adecuada medida en las materias primas, cuya principal característica es el equilibrio entre los colores y formas del mismo, los colores utilizados en tonos brillantes, naturales y de color “Tierra” fueron los preferidos, pues se relacionan con el apetitoso, lo fresco y lo natural. La forma que obedece a figuras geométricas, dio como resultado un plato atractivo para los comensales, sin afectar la dieta establecida para el paciente.

7.2 Aportes de practicante

De acuerdo a los conocimientos adquiridos durante el proceso de formación de la tecnología en gestión gastronómica se evidenció el aporte del estudiante con el establecimiento, debido a que se mejoró las condiciones de emplatado de 10 recetas mejorando el grado de aceptación en los pacientes.

7.3 Aportes de la empresa

El Hospital Universitario San José permitió incrementar los conocimientos mediante la práctica en el desarrollo de nuevas preparaciones, conocimiento de las diferentes dietas

hospitalarias de acuerdo a la enfermedad o diagnóstico clínico que tiene el paciente que maneja el hospital.

7.4 Análisis DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas).

Tabla 3: Matriz DOFA

HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSÉ DE POPAYÁN E.S.E	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Contar con buenas prácticas de Manufactura. Contar con personal manipulador capacitado.	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Continuar mejorando la presentación de los diferentes menús. Incrementar el grado de satisfacción de los clientes.	

Fuente: Elaboración propia, 2019.

7.5 Oportunidades de mejora.

- Continuar mejorando la presentación de los diferentes menús.
- Incrementar el grado de satisfacción de los clientes.

8. Conclusiones

- El presente trabajo permitió trabajar y fortalecer el área de la cocina del Hospital Universitario San José generando nuevas alternativas de presentación en las dietas de los pacientes hipo-sódicos.
- Se establecieron los lineamientos técnicos (recetas estándar) que permitió brindar a los pacientes hospitalizados una alimentación saludable desde el punto de vista gastronómico, nutricional e higiénico, con una presentación agradable sin alterar los requerimientos médicos.
- Fortalecimiento de los conocimientos en la realización y emplatado de dietas hospitalarias establecidas en el Hospital Universitario San José de Popayán.

10. Referencias Bibliográficas

Guzman, J. C. (2001). Historia del Hospital Universitario San Jose De Popayan. *Facultad de Ciencias de la Salud*, Vol. 3 N.1 55-59 p.

Hospital Universitario San Jose, E. S. (15 de marzo de 2019). *Hospital Universitario San Jose, Empresa Social del Estado Popayán* . Obtenido de Hospital Universitario San Jose, Empresa Social del Estado Popayán : www.hospitalsanjose.gov.co

Mazón, V. C., Hermida, C. C., Fonseca , R. E., Yacelga Salazar, J. C., & Arevalo Badillo, P. (2015). Gastronomía Hospitalaria . En *Gastronomía Hospitalaria* (pág. 82). Riobamba, Ecuador: ESPOCH.

Padrón, A. (15 de 11 de 2014). *El arte de emplatar*. Obtenido de El arte de emplatar: https://issuu.com/investgrafico/docs/el_arte_de_emplatar

Resolución 2674, 2674 (Ministerio de Salud y Protección Social 15 de Febrero de 2013).

Anexos A: Recetas Estándar

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

			No. 001
ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	ALBÓNDIGAS DE RES
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	5	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne molida	Gramos	500	7000	7.000
Cebolleta	Gramos	50	99	990
Pimentón	Gramos	50	70	700
Semillas de mostaza	Gramos	6	8	800
Huevos	Unidad	1	300	9.000
Miga de pan	Gramos	150	300	1.000
Perejil	Gramos	10	10	500
TOTAL			7.817	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar el pimentón, perejil y la cebolleta, pesar y picar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

Se mezcla todos los ingredientes, hasta que quede homogénea, luego se forman las albóndigas de un peso aproximado de 100 gramos, se llevan en una lata, al horno precalentado a 180 grados por aproximadamente 30 min, se sacan del horno y se sirven.

IMAGEN



Observación: Esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo-sódicos.

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No.
002

ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CARNE MOLIDA HIPO SÓDICA
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne molida	Gramos	1000	14000	14000
Fondo oscuro o de verduras	litros	2	1000	500
Cebolleta	Gramos	250	495	990
Pimentón	Gramos	200	350	700
Ajo maceado	Gramos	30	234	3900
Nuez moscada	Gramos	15	360	12000
Jengibre	Gramos	30	48	800
TOTAL			16.498	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, pesar todos los ingredientes, picar la cebolleta y el pimentón en brunoise,

PREPARACIÓN

En una sartén o caldero, ponemos la carne con el fondo revolviendo, para que no se haga grumos la carne, llevamos a fuego revolviendo constantemente para que la carne quede suelta, cuando ya esté secando adicionamos el ajo macerado, el pimentón, el jengibre, la nuez moscada, dejamos que se cocine por 2 minutos, luego

adicionamos la cebolleta, el acento , revolvemos dejamos que la cebolleta se cristalice un poco, bajamos y servimos

IMAGEN



Observación: Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No.
004

ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CARNE MOLIDA CON VERDURAS
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne molida	Gramos	1000	14000	14000
Fondo oscuro o de verduras	litros	2	1000	500
Cebolla en polvo	Gramos	25	175	7000
Paprika	Gramos	20	1280	32000
Ajo en polvo	Gramos	30	225	7500
Ácido cítrico	Gramos	4	22	5500
Apio	Gramos	100	100	500
Zanahoria	Gramos	200	156	390
Arvejas	Gramos	150	1200	4000
habichuela	Gramos	150	720	2400
TOTAL			18.908	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, pesar todos los ingredientes, picar las verduras en cubos.

PREPARACIÓN

En una sartén o caldero, se pone la carne con el fondo revolvernos, para que no se haga grumos la carne, llevamos a fuego, dejamos que rompa a hervor y adicionamos las arvejas, el apio picado, dejamos cocinar por 8 minutos, luego adicionamos la zanahoria, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la paprika, dejamos cocinar por 4 minutos adicionamos las habichuelas y el acento dejamos cocinar por otros 8 minutos o hasta que la carne quede completamente seca y servimos

IMAGEN



Observación: Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos.

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No.
005

ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	SIDRA SALTEADA AL PEREJIL
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cidra	Gramos	1000		
Cebolla en polvo	Gramos	20		
Ajo en polvo	Gramos	10		
Perejil	Gramos	200		
Aceite de oliva	CC	70		

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar la sidra, el perejil, pesar y picar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

En un sartén o wok ponemos el aceite de oliva, dejamos que se caliente, luego adicionamos la cidra, salteamos alrededor de 10 minutos, adicionamos el acento, la cebolla en polvo, el ajo y el perejil, dejamos por dos minutos más retiramos del fuego y servimos

IMAGEN



Observación: Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No.
006

ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	GOULASH DE RES
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	5	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cabeza de lomo en cuadros	Gramos	500	9000	9000
Cebolleta en brunoise	Gramos	100	198	990
Tomate en concase	Gramos	100	180	900
Aceite de oliva	CC	50	650	13000
paprika	Gramos	15	960	32000
Ajo macerado	Gramos	5	39	3900
Nuez moscada	Gramos	2	48	12000
Semillas de mostaza	Gramos	10	80	800
Vino tinto	CC	100	850	8500
Fondo oscuro	LITROS	2	1000	500
TOTAL			13.005	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar el tomate y la cebolleta, picar y pesar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

En una olla o caldero, ponemos el aceite de oliva, dejamos que se caliente, luego adicionamos la carne , sellamos muy bien reservamos, en el mismo recipiente adicionamos la cebolleta y el tomate dejamos cocinar un poco, agregamos el ajo, las semillas de mostaza molidas, la paprika, la nuez moscada, el fondo oscuro y la carne dejamos hervir por el lapso de unos 30 a 40 minutos revisando que la carne este suave, cuando este en el punto la carne adicionamos, el vino y dejamos hervir por 5 minutos retiramos y servimos.

Nota: si está muy líquida la preparación agregar 10 gramos de fécula para espesar o si no dejar reducir la preparación

IMAGEN



Observación: Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

			No. 007
ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HABICHUELAS SALTEADAS
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
habichuelas	Gramos	1000	4800	2400
Cebolla en polvo	Gramos	10	700	7000
Cebolleta morada en pluma	Gramos	200	420	1050
Ácido cítrico	Gramos	4	17	5500
Aceite de oliva	CC	70	910	13000
TOTAL			6.870	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar las habichuelas y la cebolleta, pesar y picar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

En un sartén o wok ponemos el aceite de oliva, dejamos que se caliente, luego adicionamos las habichuelas , con la cebolleta cortada en pluma, salteamos alrededor de 8 minutos, adicionamos el acento, el ácido cítrico y la cebolleta, dejamos por dos minutos más retiramos del fuego y servimos

IMAGEN



Observación: Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No.
008

ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	ESTOFADO DE POLLO HIPOSODICO
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	3	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pechuga de pollo	Gramos	300	2700	4500
zanahoria	Gramos	80	62	390
Arveja	Gramos	80	640	4000
Habichuela	Gramos	80	464	2400
Semillas de mostaza	Gramos	7	56	800
Semillas de cilantro	Gramos	8	48	600
Bouquet garnie	Gramos	10	300	300
Apio	Gramos	10	50	500
Cebolla en polvo	Gramos	5	35	7000
Ajo en polvo	Gramos	5	38	7500
Fécula de maíz	Gramos	10	216	1950
Vino blanco	CC	30	330	11000
Fondo claro	CC	1000	500	500

Aceite de oliva	CC	10	130	13000
TOTAL			5584	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, Picar en cuadros la pechuga, alistar las verduras, las arvejas, zanahoria en cubos, habichuelas en rondel, licuar el apio con las semillas de mostaza y cilantro.

PREPARACIÓN

Ponemos un caldero al fuego, adicionamos el aceite dejamos calentar a fuego alto, adicionamos el pollo y lo sellamos dentro del caldero, cuando ya esté sellado, agregamos el fondo claro, le ponemos las arveja, dejamos cocer por 5 minutos y adicionamos el resto de las verduras, dejamos cocer por 15 minutos, que reduzca y se cocinen bien las verduras, luego adicionamos la fécula, disuelta en el vino blanco, dejamos cocinar por 5 minutos, bajamos de fuego y servimos acompañado de arroz y croqueta de yuca o yuca al cilantro.

IMAGEN



Observación: Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos.

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

				No. 009
ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	POLLO MECHADO CON ARVEJAS Y CURCUMA	
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA			
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO			
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V	

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pechuga de pollo	Gramos	1000	9000	4500
Fondo claro o de verduras	Litros	2	1000	500
Arvejas	Gramos	500	4000	4000
Cúrcuma	Gramos	8	426	800
Cebolla en polvo	Gramos	50	350	7000
Ajo en polvo	Gramos	60	450	7500
TOTAL			15256	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar las arvejas, retirar la piel de la pechuga, pesar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

En un fondo claro sea de ave o de verduras, ponemos a cocinar la pechuga de pollo por 30 minutos luego adicionamos las arvejas y dejamos cocinar por otros 5 a 10 minutos dejando reducir un poco, bajamos del fuego, retiramos la pechuga para desmechar y luego revolvemos con el caldo que sobre y las arvejas llevamos a fuego nuevamente adicionamos el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la cúrcuma y el acento, revolvemos dejamos hervir y servimos

IMAGEN



Observación: Esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

				No. 010
ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	POLLO MECHADO CON CHAMPIÑONES Y ROMERO	
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA			
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO			
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V	

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pechuga de pollo	Gramos	1000	9000	4500
Fondo claro de ave	Litros	3	1500	500
Champiñones	Gramos	200	4000	5000
Romero	Gramos	30	60	1000
Cebolla en polvo	Gramos	10	70	7000
Ajo en polvo	Gramos	10	75	7500
Vino blanco	CC	50	550	11000
fécula	Gramos	10	216	1950
TOTAL			15509	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar la materia prima a usar, retirar la piel de la pechuga, pesar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

En un fondo claro de ave o verduras, ponemos a cocinar la pechuga de pollo por 30 minutos luego, bajamos del fuego, retiramos la pechuga para desmechar, revolvemos con el caldo que sobre, llevamos a fuego nuevamente adicionamos el ajo en polvo, la cebolla en polvo, y el acento, los champiñones, el romero, dejamos

hervir por 5 minutos, ligamos con la fécula disuelta en el vino blanco, revolvemos dejamos hervir por 3 minutos y servimos

IMAGEN



Observaciones: Esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No.
011

ACTIVIDAD CURRICULAR	PRACTICA EMPRESARIAL	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	ZUCCHINI SALTEADO
DOCENTE	MARIA CAMILA BANGUERA		
ESTUDIANTE	ALEX SOTELO		
No. PORCIONES	10	SEMESTRE	V

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Zucchini	Gramos	1000	1500	1500
Finas hierbas	Gramos	10	500	25000
Cebolleta morada en pluma	Gramos	200	420	1050
Ácido cítrico	Gramos	4	22	5500
Aceite de oliva	CC	70	910	13000
TOTAL			3352	

MISE EN PLACE

Lavar y desinfectar los utensilios a utilizar, lavar y desinfectar el Zucchini y la cebolleta, picar y pesar todos los ingredientes a utilizar

PREPARACIÓN

En un sartén o wok ponemos el aceite de oliva, dejamos que se caliente, luego adicionamos el Zucchini, con la cebolleta cortada en pluma, salteamos alrededor de 3 minutos, las finas hierbas y el ácido cítrico, dejamos por dos minutos más retiramos del fuego y servimos

IMAGEN 
OBSERVACIONES Cabe resaltar que esta es una dieta de régimen o adscrita a un tipo de patología como son los pacientes hipo sódicos,

Anexos B: Medición de aceptación

		Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E.				
Plato	Fotografía	Me disgusta	No me gusto	Indiferen te	Me gusto	Me encanto
						
Albóndigas de res						
Carne molida						
Carne molida con verduras						

Sidra salteada al perejil						
Goulash de res						
Habichuelas salteadas						
Estofado de pollo						
Pollo mechado con arvejas y curcuma						
Zucchini salteado						

Elaboración propia, 2019.