

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL GUSTAVO SAINT BOIS. CULMINACIÓN DE UN PROCESO

INTEGRANTES: BO JULIETA, CAPUTTO VALENTINA, CORONEL GIANNINA, GIACHELLO VALENTINA, MARASCO FLORENCIA, SILVESTRI FLORENCIA.

TUTORA: LIC. EN NUTRICIÓN VICTORIA MIQUEIRO¹. CO/TUTOR: LIC. EN NUTRICIÓN SERGIO TURRA²

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS; ESCUELA DE NUTRICIÓN, UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA,² MONTEVIDEO, URUGUAY
HOSPITAL GUSTAVO SAINT BOIS,¹ MONTEVIDEO, URUGUAY.

*E-MAIL: VICTORIAMIQUEIRO@GMAIL.COM

INTRODUCCIÓN

El proyecto consiste en la culminación de la estandarización de recetas del Departamento de Alimentación a través de una herramienta informática en la que se encontrará uniformizado este recetario. Además, se elaborará el registro de cada receta con su respectivo diagrama de flujo, acompañado de la imagen gráfica del plato. Este proceso de estandarización será llevado a cabo en el período de Mayo - Octubre del presente año.

OBJETIVO

Contribuir en el proceso de estandarización de recetas del Departamento de Alimentación del Hospital Saint Bois dentro del período de tiempo Mayo - Octubre del 2023, culminando el proceso iniciado en el año 2019.

Código	1.2A1b	Pan de carne relleno
Clasificación	Salado	
Rendimiento	1	
Tamaño De La Porción		
Volumen		
Tiempo De Preparación	20 minutos	
Tiempo De Cocción	35 minutos.	
Método De Cocción	via seca(cons.)	
Temperatura De Cocción	180 grados	
Temperatura a De Servicio	65 grados	
Ingrediente	PESO BRUTO	PESO NETO
Nalga picada	250	200
Zanahoria rallada	22.4	20
Ajil	1	1
Aceite	10	10
Cebolla	11.2	10
Morrón	35.3	35
Huevo	2	2
Avena	20	20
Orégano	0.5	0.5
Queso mozzarella	25	25
Jamón	25	25
Paneceta	25	25

UNIDAD	MEDIDA CASERA	COSTOS \$
gr	1/3 taza casera	
gr	1/4 de taza casera	
gr	1 cucharada de te	
ml	1 cucharada	
gr	1 cucharada	
gr	3 cucharadas	
Unidad	1 yema y 1 huevo	
gr	2 cucharadas	
o/s	o/s	
gr	1 1/2 feta	
gr	1 feta	
gr	1 feta	

1-Cortar y pelar partes no comestibles de los vegetales
2-Lavar por inmersión hasta agua limpia
3-Repasar si es necesario y enjuagar
4-Inspeccionar ocular de los vegetales posterior al lavado
5-Picar la cebolla y morrón
6-Agregarlas en un bowl junto con la carne, la zanahoria rallada y la yema
7-Añadir orégano y avena e integrar con las manos limpias
8-Sumar el pan rallado y seguir integrando
9-Desplegar un papel de aluminio sobre la mesada y agregar un chorrito de aceite
10-Colocar la mezcla de la carne encima, esparciendo sobre el papel hasta formar una capa generosa
11-Para el relleno, saltar morrón en un sartén con aceite
12-Sumar la panceta hasta dorar, reservar.
13- Por otro lado cortar el jamon y la mozzarella en cubos
14- Colocar el saltado sobre la capa de carne (en el centro)
15- Sumar la mozzarella, jamon en cubos y un huevo duro picado
16- Con ayuda del papel aluminio lograr un roll de carne donde el relleno no se vea
17- Envolver con el mismo papel y llevar 10 minutos mas a horno fuerte
18- Verificar que este cocido o hasta que la temperatura interna sobrepase los 72 grados
19- Retirar y servir.

RESULTADOS ESPERADOS

En este proyecto de intervención el grupo de estudiantes espera contribuir a las problemáticas surgidas y aportar soluciones en el Departamento de Alimentación del Hospital Gustavo Saint Bois.

En primer lugar, se espera que se dé finalización al proceso de estandarización de recetas adecuadamente con su respectiva clasificación por grupo de alimentos, a través de la herramienta informática, contribuyendo a la idea inicial de años anteriores.

Aportar a que los funcionarios (técnicos y operativos) del servicio vinculado a la tarea de control de recetas se adapte a la utilización de la herramienta informática, tendiendo la posibilidad de modificarla en caso de ser necesario.

METODOLOGÍA

- En primera instancia se planificó un encuentro presencial en el Hospital Gustavo Saint Bois, donde se desarrolló una reunión con la Jefa del Departamento de Alimentación y un reconocimiento del mismo.
- Recolectar los datos previos de la estandarización de recetas (formato de la receta estandarizada, menús mensuales e imágenes de los platos).
- Se acudió a un Programador, externo al Departamento de alimentación.
- Se procedió a dar inicio a la digitalización del recetario por parte del grupo de estudiantes.

DESARROLLO

La estandarización de las recetas consiste en establecer instrucciones claras sobre la cantidad, calidad y procedimiento para preparar y servir cada receta de manera uniforme, independientemente de quién sea el encargado de hacerlo. Esto se logra mediante la especificación de ingredientes, cantidades y métodos de preparación adecuados. La misma es necesaria para asegurar que se obtenga siempre un producto eficiente y/o esperado. Además, permite controlar los costos al evitar desperdicios y garantiza que se sirva la cantidad correcta a los usuarios. También brinda confianza al personal al saber exactamente qué y cuánto deben preparar y servir.

En la estandarización de las recetas del Hospital Gustavo Saint Bois se creó la estructura de la herramienta informática a través de las "viñetas" donde las recetas fueron clasificadas según su alimento principal en preparaciones dulces y saladas, otorgándoles distintos códigos de identificación. Cada una de las recetas sigue una misma estructura llevando a cada preparación la estandarización de la misma. A continuación se realizó una recolección de fotos de las preparaciones brindadas por Jefa del Departamento para colocarlas en cada una de las recetas, con el fin de obtener una previa visualización de las mismas.

EVALUACIÓN

La evaluación que se llevará a cabo sería una evaluación a posteriori, evaluándola en un periodo de tres meses, para verificar el desempeño del recetario estandarizado y el personal del Departamento de Alimentación. La misma se realizará en base a dos formatos diferentes, una estará dirigida a los funcionarios de la cocina/tisanería y otra a las/los Licenciadas/os en Nutrición presentes en el Departamento. Además, se creará una planilla para cuantificar y registrar los platos sobrantes o faltantes diarios con la finalidad de evaluar la funcionalidad del recetario estandarizado.



ÍNDICE
1. Recetas Saladas
2. Recetas Dulces