

TEMA 9

DISTRIBUCIÓN DE TRABAJO EN LA COCINA HOSPITALARIA. CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA. OBLIGACIONES Y ATRIBUCIONES DE CADA DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.

1.- DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA HOSPITALARIA: CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA.

El organigrama del Servicio de hostelería está compuesto por:

- **Jefe de servicio de hostelería:** Servicios generales. Sección cocina. Sección lavandería.
- **Jefe de grupo de cocinas.** Gobernantas. Pinches. Cocineros. A nivel funcional depende del Jefe de Servicio. A nivel orgánico de la Unidad de Enfermería. En él se incluyen tres departamentos:
 - Asuntos Generales en los que esto incluyen:** Limpieza., cafetería, residuos, vigilancia, peluqueros, telefonista, máquinas expendedoras...
 - Lavandería:** Jefe de Servicio, Gobernantas, Costureras, Costureras, Jefe de Grupo, Lavanderas, jefe de equipo, planchadoras.
 - Cocina:** Jefe de Servicio, Técnico, Jefes de Grupo Gobernantas, Cocineros y Pinches

1.1. Misiones

Las funciones de Gobernanta, Pinche y Cocinero se engloban dentro del Estatuto de Personal No Sanitario, aprobado por Orden 5 de julio de 1971. Corresponde al personal de Servicios Especiales la realización de todas las labores propias de sus respectivos cometidos y de manera especial la ejecución de las misiones siguientes:

1.1.1. Gobernantas

Entre sus funciones estarán:

- Tendrán a su cargo el servicio de la despensa, vigilando la entrada, salida y conservación de los artículos alimenticios.
- Entregarán a la cocina los víveres que se indique en los vales de salida de despensa de acuerdo con las raciones y el menú establecido para cada día.
- Dirigirán la cocina cuidando de que se observe el horario establecido y vigilarán el buen orden y limpieza de la misma.
- Atenderán, asimismo, el servicio de ropero, en cuanto afecta al buen orden y distribución de las ropas y prendas de uso en la Institución.

- Asumirán por delegación del Administrador la jefatura del personal que preste servicio en los de costura, plancha, lavandería y limpieza en general.
- Cualesquiera otras análogas.

1.1.2. Pinches

Realizarán:

- Bajo las órdenes del Cocinero o Cocinera, efectuarán la preparación de los víveres para su condimento.
- El Encendido y mantenimiento de hornos y hogares, así como su limpieza.
- La Limpieza de los útiles de cocina y comedor; limpieza de los locales de cocina y anexos.
- Las destinadas en planta ayudarán a servir la comida a los enfermos y personal de la Institución con derecho a manutención; realizarán la limpieza de los útiles de cocina y comedor con destino en los oficios de planta y los locales de los mismos, teniendo a su cargo el traslado de ropas que sea preciso.
- Aseo de camas del personal masculino y femenino al servicio de la Institución.

1.1.3. Cocineros y cocineras

Sus funciones serán:

- Se ocuparán de la condimentación de víveres, con sujeción al menú y regímenes alimenticios que se les facilite.
- Tendrán a su cargo la despensa diaria, cuidando de los artículos suministrados por la despensa almacén, que irán extrayendo a medida que los necesiten para la confección del menú.
- Estarán atentos al número de raciones ordinarias, especiales y extraordinarias que diariamente les comunicará la Administración, así como el horario en que se ha de retirar el desayuno, almuerzo, merienda y cena para cada planta, tanto por lo que se refiere a enfermos como al personal de servicio con derecho a manutención.

1.2. Obligaciones y atribuciones de cada distribución del trabajo en la cocina: misión cada grupo.

La **distribución y el orden de trabajo diario** son factores fundamentales para el buen funcionamiento de la cocina hospitalaria.

Analizaremos cuáles son las funciones del personal y la distribución de tareas para conseguir con éxito nuestro trabajo. Para que su comprensión sea más fácil, analizaremos las funciones que se realizan de mañana y tarde, asimismo, las funciones que realiza el personal que desarrolla su trabajo en cocina y el personal que desarrolla su trabajo en planta. El orden a seguir cambiará según el hospital en el que nos encontremos, al igual que el personal que desarrolla dicho trabajo, dependiendo del número de camas que tenga asignado el hospital. La Gobernanta de cocina, como responsable de su personal, será la encargada de elaborar el turno de trabajo más adecuado, así como los turnos y el reparto de funciones, intentando siempre un reparto equilibrado y rotatorio de dichos quehaceres.

1.3. Personal de cocina

A continuación enumeraremos las funciones generales del personal de cocina en los turnos de mañana y tarde.

1.3.1. Mañanas

- **PUESTO 1.** Preparación. Reparto primer carro (primeros platos con sal). Recogida zona cinta y repaso de baño María.
- **PUESTO 2.** Preparación. Reparto tercer carro (segundos platos con sal). Reparto primeros ingresos.
- **PUESTO 3.** Poner leche. Túnel. Preparación menaje y cinta. Reparto del primer carro y desayunos. Preparación. Reparto segundo carro (primeros platos sin sal). Reparto de primeros ingresos o cambios. Recogida de zona cinta y carros.
- **PUESTO 4.** Túnel. Enfunda y reparte cubos de basura de cocina. Preparación y menaje cinta, preparación desayunos. Preparación. Ensaladas. Reparto cuarto carro (segundos platos sin sal). Recogida de cinta y repaso de baño María.
- **TURMIX.** Conectar los baños maría de la cocina y enchufar a mesa caliente. Elaboración de túrmix y productos de dietética, reparte el segundo carro de desayunos. Reparto de comida carro de túrmix y dietética. Arregla su baño maría.
- **ESTOCAJE/LONCHEADO.** Trípticos bocadillos. Lonchado. Recuento extra planta Reparto de vasos. Refuerzo carro fiambre, reparto productos de limpieza.

1.3.2. Tardes

- **PUESTO 1.** Preparación. Vaciado. Primera marmita, reparto cena primer carro (primeros platos con sal). Recogida cinta y carros.
- **PUESTO 2.** Preparación. Vaciado segunda marmita si hubiera. Reparto cena tercer carro (segundos platos con sal). Reparto primeros ingresos. Recogida cinta y carros.
- **PUESTO 3.** Túnel. Cubas basura. Preparación. Reparto meriendas. Comedor personal, limpieza del comedor (antes-después). Reparto segundo carro (primeros plato sin sal), Reparto primeros ingresos. Recogida cinta y carros.
- **PUESTO 4.** Túnel. Preparación. Ensaladas. Reparto cuarto carro (segundos platos sin sal). Recogida cinta y carros.
- **TURMIX.** Llena y conecta baños María. Leche. Reparto meriendas segundo carro. Túrmix. Reparto cena.
- **ESTOCAJE/LONCHEADO.** Trípticos. Bocadillos. Lonchado. Reparto de extras y vasos. Refuerzo carros reparto. Reparto productos limpieza, etc., necesarios para la mañana siguiente.

1.4. Personal en planta

1.4.1. Mañanas

Para entender el funcionamiento del personal en planta asignaremos un número a cada pinche, que seguirá una rotación semanal, de manera que todos los pinches ocupen todos los números. Diariamente aparecerá en su planilla el número asignado de manera que las tareas a realizar varíaran, evitando en lo posible la repetición de los trabajos más pesados y reiterativos. Así tenemos:

- **1 y 2.** Preparan el reparto de desayunos. Reparten desayunos. Recogida. Limpieza zona túnel hasta repuesto. Ayudan en preparación cuando proceda. Preparación pan. Ensaladas. Postres. Reparto comidas. Recogida. Limpieza zona túnel.
- **9.** Recogida cubos de basura. Preparación túnel. Reparto desayunos. Colabora en la preparación de ensaladas y postres. Ayuda en la preparación cuando proceda. Responsable del túnel (detergente, limpieza, apagado).
- **3 y 4.** Preparación y colocación de menaje, bases y tapas (en desayuno y comida).
- **3.** Preparará y cantará cartones de dietas (según orden de reparto), poner bases y cantará en desayuno y comida.
- **4.** Tapa las bandejas de los carros al final de la cinta y colocará en carros las mismas siempre que no estén los pinches de distribución de carros.
- **3 y 4.** Revisar y preparar para ingresos o faltas. Recoger menaje y carros de bandejas después del reparto. Preparar el siguiente. Se colocarán en el túnel.
- **3.4.** Salida.
- **3.4.** Apoyo salida, carros reparto, menaje.
- **5, 7 y 8.** Preparar cubiertos, servilletas. Preparar carros de reparto en el desayuno y comida, cargan, reparten y recogen comidas en planta. Túnel.
- **6.** Controlar el ascensor. Recoger bandejas de la guardia de la noche anterior. Llevar orden y control de subida/bajada de carros en desayunos. Subida y bajada de carros en desayunos y carga, sube y baja la comida. Junto con el 3 y 4, repasa carros de reparto.
- **10.** Si falta alguno lo cubre, si no, reforzará los puestos. 5, 6, 7 y 8. Desde la entrada hasta el reparto de la comida realizarán la limpieza.

Todos colaborarán en la limpieza del túnel y recogida del local. Y además, todos prepararan los cubiertos a primera hora de la jornada.

1.4.2. Tardes

- **1 y 2.** Preparación de meriendas, reparto, recogida zona túnel, hasta repuesto. Preparación ensaladas, postres y panes. Reparto cena en cinta. Recogida zona túnel.
- **9.** Cubos de basura. Preparación túnel. Reparto de merienda. Túnel. Colaborará en la preparación de ensaladas y postres. Reparto cena. Túnel. Apagado túnel, cinta, mesa caliente, aire acondicionado.
- **3 y 4.** Preparar y repasar menaje, bases tapas de merienda.
- **3.** Ordenan cartones de dietas, por envases y cantan. Sube ingresos y faltas. Refuerzo al final del túnel.
- **4.** Tapa las bandejas al final de la cinta, carga y sube (si es necesario), ayudan a recoger primeros carros. Final del túnel, en la cena al igual que en la cocina.

- **6.** Repaso a carros de reparto (limpieza/orden) controla ascensor. Recogen resto de bandejas de comidas. Carga, sube y baja carros de merienda y cena. Sube junto con **3 y 4** los ingresos o faltas. Repasar el túnel los carros de reparto.
- **5, 7 y 8.** Preparan cubiertos, servilletas, repasan menaje de cena. Preparan los carros de reparto en merienda y cena, cargan y bajan comidas. Túnel.
- **10.** Si falta alguien ocupa su sitio, si están todos reforzará al grupo **5, 7 y 8.**

Desde la entrada hasta el reparto de la cena, limpieza según órdenes de la gobernanta.

Subir a por las jarras y llenarlas de malta. Los números **6 y 4.**

Limpiarán a fondo el túnel un día de la semana. Limpiarán estanterías y mesa de cubiertos los números **5 y 7** un día de la semana.

Los festivos o cuando haga falta en el **9, 3 y 4**, cerrarán la cocina, apagarán luces y llevarán las llaves a los celadores.

Todos colaborarán en la limpieza del túnel y recogida del local además, prepararán los cubiertos a primera hora de la jornada.

1.5. Orden de trabajo diario en la cocina

Lo dividiremos en dos grupos de trabajo, donde vemos reflejadas las funciones y responsabilidades del personal de cocina, y más concretamente las funciones que cada uno de ellos realiza en su turno de trabajo.

1.5.1. Grupo 1: cocina

1.5.1.1 Mañanas: Está compuesto por pinches:

Características principales de los puestos de trabajo:

- Pinche encargado de los túrmix.
- Pinche encargado de estocaje / lonchado.
- Pinches encargados del friegue.
- Pinche encargado de Corrientes.
- Pinche encargado de dietas y especiales.
- Pinches encargados de desayunos / preparación.
- Pinches encargados de la limpieza.
- Pinche de refuerzo.

Necesitamos presencia física para cubrir todos los puestos de trabajo mencionados durante la jornada habitual de trabajo.

Semanalmente se ubica un número a cada pinche; en una rotación de semanas, todos los pinches ocupan todos los números, diariamente variará la tarea desempeñada en cocina, evitando en lo posible la repetición de los trabajos más pesados o reiterativos.

La rotación de los puestos es diaria, salvo en los puestos de túrmix y lonchados que debido a su especialización estará ocupado siempre por la misma persona, y cubierto en su ausencia por su corre turnos, que forma parte del personal del grupo 1.

Cada semana hay un grupo de pinches, los corretornos, que irán ocupando, según indicaciones de la gobernanta los puestos que quedan libres, ya sea por librajés, fiestas etc., de los titulares.

Así pues, tendremos pinches de cocina siendo este el grupo que mayor número de personal va a necesitar, pinche de refuerzo, pinche de pool, pinche de lonchado, pinche de túrmix, y pinche pool / corretornos, y por último pinches corretornos.

En cuanto a la **rotación de los puestos de cocina**, tenemos e siguiente orden:

- Friegue 1
- Corrientes
- Limpieza 1
- Friegue 2
- Dietas
- Limpieza 2
- Leche 2
- Refuerzo.

Las **tareas** asignadas a cada uno de los puestos de trabajo será la siguiente:

- **FRIEGUE 1.** A primera hora fregará y montará la cocina, a continuación durante la jornada realizará las correspondientes al friegue. Se encargará de mantener limpia y ordenada la zona del plonge, incluyendo las estanterías de almacenamiento de menaje de cocina. Se encargará de cantar las dietas, cuando sea necesario, en la cinta de emplatado de las comidas/cenas.
- **FRIEGUE 2.** Igual que el friegue 1. Será el responsable de preparar para el emplatado las pinzas, paletas, cazos, etc., necesarios.
- **CORRIENTES.** A primera hora, siguiendo las indicaciones del cocinero se encargará de las dietas basales. Será responsable de la limpieza tanto del aparataje como de la zona de trabajo utilizada. Preparar los baños maría y carros necesarios para el reparto junto con el pinche de dietas. En la cinta de emplatado será la encargará de repartir uno de los carros de los primeros. Se encargará de la limpieza de la marmita o sartén basculante.
- **DIETAS.** A primera hora, siguiendo las indicaciones del cocinero se encargará de las dietas terapéuticas. Será responsable de la limpieza del aparataje y de la zona que haya utilizado. Prepararán, junto con el pinche de Corrientes, los baños maría y carros necesarios para el reparto. En la cinta se encargará de repartir el primer carro de los segundos. Si hubiera marmita última la fregaría al terminar el reparto de la comida, si no la hubiera, junto con el pinche de leche 2 se encargará de lavar todos los recipientes del reparto y los baños maría.
- **LECHE 1.** A primera hora vaciará la leche en la marmita. Se encargará de preparar, junto con el almacenero y la leche 2 todos los alimentos necesarios para el emplatado del desayuno, pan, mantequilla, mermelada. Empatará el desayuno, encargándose de los recipientes de leche, café con leche, etc. Será quien limpie la marmita de la leche. Una vez terminada esta tarea se encargará de preparar la lechuga y el tomate para que los pinches del grupo de emplatados preparen las ensaladas. Ayudará en la preparación de la comida. En la cinta de reparto se encargará del segundo carro de primeros. Cuando termine será quien, junto con el almacenero y el reponedor, recoja todo los víveres de la cinta para su conservación y almacenamiento.
- **LECHE 2.** Se encargará, junto con la leche 1, de calentar la leche y preparar junto con la almacenera la cinta de emplatado de los desayunos, preparara bocadillos, lavará la fruta de los desayunos, etc. En la cinta de los desayunos servirá la leche, el café. Reforzará la preparación de dieta / corrientes y también será el encargado, junto con el personal que en ese momento haya terminado sus

tareas, de preparar las patatas y cebollas para la jornada de la tarde. En el momento del emplatado de la comida se encargará del segundo carro de los segundos platos. Será el encargado de vaciar y fregar las bandejas y los carros de los baños maría. Será el responsable de su colocación en sus correspondientes estanterías, así como de dejar los carros preparados en la zona de cocina.

- **LIMPIEZA 1.** A primera hora será quien se encargue de limpiar todos los cubos de basura de la cocina, en el cuarto de limpieza de carros, los secará y repartirá con sus bolsas por la cocina. Cuando termine limpiará el local y lo desinfectará. Se encargará, según calendario, siguiendo las instrucciones de la gobernanta, de la limpieza que posteriormente se detalla. Junto con la compañera de limpieza 2 se encargará de limpiar diariamente la cámara de basuras y el pasillo de proveedores. Cuando se termine de cocinar será la encargada, junto con la limpieza 2 de desmontar la cocina y repasar el suelo de la zona de fogones.
- **LIMPIEZA 2.** A primera hora será la encargada de la limpieza de las planchas. Junto con la compañera de limpieza 1 se encargará, según calendario y siguiendo las instrucciones de la gobernanta de las tareas que posteriormente se detallan. Diariamente limpiarán la cámara de basuras y el pasillo de proveedores. Repasar el suelo de los cuartos de frío al finalizar la jornada, si lo necesitaran. Desmontará la cocina y limpiará la zona de cocina junto con limpieza 1.
- **LIMPIEZA SEMANAL.** Semanalmente y por el orden que la gobernanta establezca se llevará a cabo la limpieza de: Freidora (primera hora), zona y paellers, hornos y marmitas. Zona de cinta a fondo y cámara de basuras. Mesa caliente / baños maría / carro reparto. Zona de cocina y mesas de preparación Zona y paellers, hornos y armitas.
- **LONCHEADO/ALMACENERA.** A primera hora preparará los víveres del desayuno, y se encargará de la preparación, junto con los dos de la leche, de todos los alimentos especiales (bocadillos, zumos, lácteos...) para el emplatado del desayuno. En la cinta del desayuno se encargará de emplatar los especiales. Hasta el emplatado de la comida será la responsable del lonchado de fiambre para todas las dietas. Preparación y reparto de extras de todos los servicios donde nos encontremos, reforzado por el pinche de correturnos. En el emplatado de las comidas se encargará de supervisar que esté todo aquello que se necesite en el reparto, y durante el emplatado será el pinche reponedor. Cuando termine el reparto recogerá, junto con la leche 1 todos los víveres para su posterior almacenamiento.
- **TURMIX.** A primera hora preparará lo necesario de fruta túrmix y especiales para el reparto. Asimismo preparará para su posterior reparto todos los productos de dietética. Preparará para el cocinero los alimentos que han de ser triturados. En el emplatado de la comida se encargará del carro de los túrmix. Mantendrá ordenados y limpiará la zona de papillas y carro túrmix.
- **REFUERZO.** Según el criterio de la gobernanta, dependiendo de las necesidades y del menú se indicarán sus funciones. A primera hora siempre reforzará la preparación, salvo que hubiera algún fallo en el cuadro de cocina.

1.5.1.2 *Tarde

Estará compuesto por el **personal** necesario para cubrir todos los puestos de trabajo. Las Características principales de los puestos de trabajo son:

- Pinche encargado de los túrmix.
- Pinche encargado de lonchado/estocaje.
- Pinches encargados del friegue.
- Pinche encargado de Corrientes.
- Pinche encargado de dietas y especiales.

COMO EN CLASE FORMACIÓN

- Pinche encargado de leche 1.
- Pinche encargado de preparación / leche 2.
- Pinche encargado de planchas.
- Pinche encargado de la limpieza.

Semanalmente se adjudica un número a cada pinche, en una rotación semanal, donde todos los pinches ocupan todos los números, diariamente variará la tarea desempeñada en cocina, evitando en lo posible la repetición de los trabajos más pesados o reiterativos

La rotación de los puestos es diaria, salvo los puestos de túrmix y lonchado que debido a su especialización estarán ocupados siempre por la misma persona, y cubiertos en su ausencia por corretornos, que forma parte del personal del grupo 1.

Cada semana hay un grupo de pinches, los corretornos, que irán ocupando, según indicaciones de la gobernanta, los puestos que quedan libres, ya sea por libranzas, fiestas, etc., de los titulares.

La rotación de puestos del grupo 1 será.

- Pinches de cocina. Túrmix
- Pool. Pool/corretornos
- Lonchado. Corretornos

En cuanto a la rotación de los puestos de la cocina, tenemos el siguiente orden:

- Frieque.
- Corrientes.
- Limpieza.
- Preparación/leche dos.
- Frieque 2.
- Dietas.
- Limpieza 2.
- Leche 1.
- Planchas.

Las tareas asignadas a cada uno de los puestos de trabajo será la siguiente:

- **FRIEGUE 1.** A primera hora fregará y montará la cocina. Fregará el carro del horno. Durante la jornada realizará las tareas correspondientes al cierre. Se encargará de mantener limpia y ordenada la zona del plonge, incluyendo las estanterías de almacenamiento de menaje de cocina. Se encargará de cantar las dietas, cuando sea necesario de la cinta de emplatado de las comidas/cenas. Pinche de cocina.
- **FRIEGUE 2.** Igual que friegue 1. Será la responsable de preparar enseres para el emplatado de meriendas y cenas (las pinzas, paletas, cazos, etc., necesarios).
- **CORRIENTES.** A primera hora, siguiendo las indicaciones de cocinero, se encargará de la preparación de las dietas basales. Será el responsable de la limpieza tanto del aparataje como de la zona de trabajo utilizado. Preparar los baños maría y carros necesarios para el reparto del servicio de la cena junto con el pinche de dietas. En la cinta de emplatado será el encargado de repartir uno de los carros de los primeros. Se encargará de la limpieza de la marmita o sartén basculante.
- **DIETAS.** A primera hora, siguiendo las indicaciones del cocinero se encargará de la preparación de las dietas terapéuticas. Será responsable de la limpieza del aparataje de la zona que haya utilizado. Preparará, junto con el pinche de Corrientes los baños maría y carros necesarios para el reparto. En la cinta se

encargará de repartir el primer carro de los segundos. Si hubiera marmita última la fregaría al terminar el reparto de la comida, si no lo hubiera, junto con el pinche de leche 2 se encargará de lavar todos los recipientes del reparto y los baños maría.

- **LECHE 1.** A primera hora vaciará la leche de la marmita. Se encargará de preparar, junto con el almacenero, todos los alimentos necesario para el emplatado de las meriendas, especiales, mantequilla, mermelada, lavado de frutas, bocadillos, galletas... en definitiva hará las meriendas), encargándose de los recipientes de la leche, café con leche, etc. Será quien limpie la marmita de la leche. Una vez terminada esta tarea se encargará de preparar la lechuga y el tomate para que los pinches del grupo dos emplaten las ensaladas. Ayudará en la preparación de la comida. De la cinta de reparto se encargará del segundo carro de los primeros. Cuando termine será quien, junto con el almacenero y el reponedor recoja todos los víveres de la cinta para su conservación y almacenamiento.
- **PREPARACIÓN. LECHE 2.** Si hiciera falta, se encargará de la limpieza a primera hora de la servidora. En la cinta de emplatado de las meriendas servirá la leche, café. Reforzará la preparación de dietas/corrientes, según necesidades del menú. En el momento del emplatado de la cena se encargará del segundo carro de los segundos platos. Será el encargado de vaciar y fregar las bandejas y los carros de los baños maría. Será el responsable de su colocación en sus correspondientes estanterías, así como dejar los carros preparados en la zona de cocina.
- **PLANCHA.** A primera hora de la tarde se encargará de la limpieza de las planchas. Ayudará en la preparación de dietas / corrientes, según laboriosidad del menú. Se encargará junto con la leche 1 de la elaboración de las ensaladas. Limpiará las freidoras cuando tengan que volver a hacerse para que estén limpias a primera hora de la mañana. Colaborará en la limpieza de zona de cocina a última hora de la jornada.
- **LIMPIEZA 1.** A primera hora será el encargado, con el de limpieza 2, de la limpieza de los hornos, Se encargarán según calendario, siguiendo instrucciones de la gobernanta, de la limpieza que posteriormente se detalla. Diariamente repasará el comedor de personal. Cuando se termine de cocina será el encargado, junto con el de limpieza 2, de desmontar la cocina y repasar el suelo de la zona de fogones.
- **LIMPIEZA 2.** A primera hora será el encargado, junto con la limpieza 1, de la limpieza de los hornos. Junto con el compañero de limpieza 1 se encargará, según calendario, y siguiendo instrucciones de la gobernanta, de las tareas que posteriormente se detallan. Repasará el suelo del cuarto frío, al finalizar la jornada, si lo necesitara. Desmontará lo cocina y limpiará la zona de cocina junto con el limpieza 1.
- **LIMPIEZA SEMANAL.** Semanalmente, y por el orden que la gobernanta establezca se llevará a cabo la limpieza de: Cuarto frío de verduras. Carros indicados por la gobernanta. Cuarto frío de carne y pescado. Carros indicados por la gobernanta. Zona pasillo proveedores y almacén. Carros indicados por la gobernanta. Zona comedor de personal y pasillos. Carros indicados por la gobernanta. Zona entrada y puertas.
- **LONCHEADO / ALMACENERO/A.** A primera hora preparará todos los víveres de la meriendas y se encargará de la preparación, junto con el de la leche, de todos los alimentos especiales (bocadillos, zumos, lácteos...) para el emplatado de la merienda. En la cinta de las meriendas se encargará de emplatar los especiales. Será el responsable del lonchado de fiambres para todas las dietas. Preparación y reparto de extras de todo los servicios donde nos encontremos, reforzado por el pinche de los túrmix. Recogida de las plantillas de los Servicios del día siguiente y recogida de trípticos de dietas de elección. En el emplatado de las comidas se encargará de supervisar que esté todo

aquello que se necesite en el reparto, y durante el emplatado será el pinche reponedor. Cuando termine el reparto recogerá, junto con el leche 1 todos los víveres para su posterior almacenamiento.

- **TURMIX.** A primera hora preparará lo necesario de fruta túrmix y especiales para el reparto. Asimismo preparará para su posterior reparto todos los productos de dietética. Preparará para el cocinero los alimentos que han de ser triturados. Ayudará al pinche de estocaje en el reparto por las plantas, si es necesario. En el emplatado de la comida se encargará del carro de los túrmix. Mantendrá ordenado y limpiará zona de papillas y carro de túrmix.

1.5.2. Grupo 2: Plantas

1.5.2.1 Mañanas

En cuanto a la preparación del desayuno y varios, las tareas a realizar serán las siguientes:

- Preparación de los desayunos, **1y 2**
- Preparación de las cintas de emplatado de los desayunos (carros de reparto, bases, tapadas y menaje) **3 y 4.**
- Recogida de las bandejas que han quedado de la noche anterior en las distintas plantas, **5 y 6.**
- Preparación cubiertos-servilletas para el desayuno, **7 y 8.**
- Limpieza y preparación de cubos de basura. Preparación del túnel de lavado: Encendido, llenado de detergentes, etc., revisión de filtros y temperaturas, **9.**
- Recogida del servicio de la cena del comedor de médicos y preparación del comedor para los desayunos, **10.**

Emplatado de los desayunos en la cinta por personal del **grupo dos (3 y 4)**, con refuerzo del personal del **grupo uno (1y 2)**, distribución en las plantas con todo el personal disponible para que llegue lo antes posible a los enfermos. El orden de distribución será siempre el mismo, se anotará el horario de reparto:

- Pinches del grupo 1 se ocuparán de: leche, desayunos, almacenera.
- Pinches del grupo 2: Cinta 1-2.
- Reparto: 5.6.7.8
- Bases/tapadas y carros: 3-4.

En la recogida cinta/túnel la distribución será:

- Recoger y guardar los productos que sobren del reparto del desayuno. 1, 2, 9.
- Recoger, limpiar y guardar menaje y enseres utilizados para el desayuno. 1. 2. 9.
- Limpieza de cinta y zona de cinta. 1. 2. 9.
- Puesta en marcha del túnel para limpieza de restos de la noche anterior y preparación para limpieza de los desayunos. 9. 1. 2.
- Recogida de los desayunos, reflejando el horario y con el mismo orden de su reparto, traslado de carros a cocina para friegue en túnel 3, 4, 5, 6, 7, 8.

En la preparación de la comida la distribución será:

- El personal designado se encargará de emplatar en el recinto de preparación las ensaladas de dietas y basales, así como preparar las ensaladas especiales. 1. 2. 9.

- El personal designado preparará y distribuirá en la cinta el pan, ensaladas, así como los postres según dietas y menús asignados. 1. 2. 9.

En relación con el lavado desayunos y preparación reparto menaje, tenemos:

- Lavado de los desayunos. Túnel de lavado: Entrada. 3, 4 y salida 5 y 6.
- Repaso de carros de reparto. Repaso de menaje y almacenaje: 7 y 8.
- Envolver los cubiertos para la comida. 3, 4, 5, 6, 7 y 8.

La preparación para el emplatado de la comida se hará:

- Repaso de la vajilla rota o deteriorada por la cinta: 9.
- Distribución de menaje y enseres necesarios en la cinta (carros de platos, boles con la temperatura adecuada, carros de bases y tapadas...): 1, 2 y 9.
- Distribución de las ensaladas, panes, postres, cubiertos, etc.: 1, 2 y 9.
- Preparación de los carros necesarios para traslado a los servicios en función de las dietas de cada servicio: 3 y 4

En el emplatado de comidas, el número de pinches dependerá del personal que trabaja, añadiendo la que tapa y carga las bandejas, que cambiará con la primera de reparto de carros:

- Emplatado: 1,2 y 9.
- Bases/ tapa / carga de bandejas: 3 y 4.

La distribución de carros será realizado por:

- Los pinches que quedan libres de la tarea del emplatado (5, 6, 7 y 8).
- Además, serán reforzadas por las dos de cinta (3y 4) en los dos últimos carros.

Se realizará en el orden indicado, que salvo indicación de la gobernanta, quedando registrado el horario. El pinche que se encargue de médicos llevará la comida al comedor de personal.

El personal asignado, 1. 2. 9, según indicaciones de la gobernanta y las dietistas, guardaran bandejas o comida suficiente para los varios e ingresos que puedan necesitarse.

A continuación recogerán enseres de reparto y restos de menaje, procederán a su limpieza y posterior almacenamiento. Se encargará de limpiar cinta y zona de reparto.

En cuanto al túnel de lavado y recogida de carros, su puesta en marcha del túnel con el personal de la cinta y recogida de carros por el personal del reparto. Se irán supliendo según orden establecido:

- Túnel de lavado: Los **pinches 1 y 2** se encargarán del vaciado de bandejas de entrada al túnel.
- El **pinche 9** realizará la tarea del prelavado de cubiertos, limpieza de cubos, limpieza de ' filtros y finalización de la limpieza del túnel de lavado. Será la encargada de conectarlo y desconectarlo al finalizar la jornada.
- El **pinche 3**, después de recoger el carro de los servicios asignados, se encargara de estar en la entrada del túnel.
- Los **pinches 4, 5, 6, 7, y 8** recogerán los carros con las bandejas utilizadas, según el orden que se indica a continuación.
- Los **pinches 4 y 5** se encargarán de la salida del túnel.

- **Los pinches 7 y 8** recogerán los carros de bandejas indicadas y realizarán el sor, viaje de restos. Repasarán los carros y colocarán carros y enseres para el próximo reparto.
- **El pinche 10** será el encargado de controlar el ascensor (cuando no haya un ascensor propio), últimas recogidas y exteriores.

En cuanto al reparto de carros será designado por la gobernanta, el orden variará dependiendo del hospital donde nos encontremos y los servicios que tengamos asignados. El orden de recogida de bandejas en principio será el mismo que el de reparto.

Ejemplo de la distribución y recogida de carros, con la planta tercera

Llenaremos el primer carro de la planta 1ª-Izq. las bandejas colocadas por orden de distribución en la planta (primera habitación entrando por izquierda, segunda, etc. y en cada habitación la camas A, B, C... según el número de enfermos por habitación) siguiendo todas las habitaciones del pasillo, por orden, siendo la última la más cercana a la puerta de entrada contraria al inicio del reparto.

El pinche correspondiente subirá el carro a la 1ª-Izq.

Las bandejas que no quepan en ese carro (sólo se han de colocar las permitidas y no deben impedir la visión del pinche que ha de transportar el carro) se colocarán en un segundo carro, el de las bandejas sobrantes de la planta, que una vez finalizado el reparto del pasillo, se dejará sin subir hasta cargar el pasillo de la planta 1ª-Dcha, Y a continuación, si sobraron bandejas se cargarían en el carro de sobrantes de la 1ª planta.

El pinche ascensorista subirá al office de la 1ª planta los dos carros restantes, que serán repartidos a continuación por el pinche de la planta; una vez terminado seguirá con la planta que corresponda.

1.5.2.2. Tardes

A continuación vamos a enumerar las principales funciones que se desarrollan en el grupo de tardes en planta, su desarrollo será el mismo que hemos elaborado en el grupo de mañanas:

- Preparación de meriendas y reparto.
- Recogida zona túnel hasta repuesto.
- Preparación de ensaladas, postres y panes.
- Reparto cena en cinta.
- Recogida de la zona túnel.
- Preparación cubos de basura.
- Preparar y repasar menaje, bases tapas de merienda.
- Ordenar cartones de dietas y cantar
- Subir ingresos y faltas.
- Tapar las bandejas al final de la cinta.
- Ayudará a recoger primeros carros.
- Repasa carros de reparto (limpieza/orden).Controlar el ascensor.
- Recoger restos de las bandejas de comidas.
- Preparar cubiertos, servilletas y repasar menaje para la cena.
- Desde la entrada hasta reparto de la cena, limpieza según órdenes de la gobernanta.
- Subir y repartir jarras de leche y malta.
- Apagado del túnel, cinta, mesa caliente y aire acondicionado.
- Limpieza del túnel y recogida de local.

La rotación de puestos del grupo 2 será:

- Pinches (en este caso vamos a contar con nueve).
- Médicos/pool.
- Corretornos.
- Pool.

Los corretornos cubrirán los diferentes puestos por los librajes de las titulares según orden ascendente, de menor a mayor.

***Puesto de trabajo 2 (junto con el 1).**

A primera hora de la mañana es el encargado, junto con el 1, de preparar la cinta de emplatado para servir los desayunos.

Junto con los pinches de cocina, preparan en carros todo lo necesario para el servicio de los desayunos (leche, café, malta, azúcar, sacarinas, frutas, mantequilla, mermelada, panes etc.). Distribuirán los carros en la cinta de emplatado y se encargará, junto con el 1 de emplatado del desayuno.

Una vez terminado el emplatado de los desayunos recogerá y guardará los víveres que sobren del reparto. Recogerá, limpiará y guardará menaje y enseres utilizados para el desayuno. Además, limpiará y ordenará la cinta y zona de cinta.

En el túnel limpiará, junto con el pinche 1 y el 9 los restos de la noche anterior y una vez finalizado preparará el túnel para que los pinches que están recogiendo los desayunos puedan utilizarlo.

Mientras el resto de personal de su grupo está encargándose del lavado de las bandejas de desayunos, repaso de menaje y preparación de cubiertos, el 2, junto con el 1 y el 9 se encargarán de emplatar las ensaladas de dietas y basales, así como de la preparación de las especiales.

Prepararán para la cinta de emplatado el pan, al aliño de ensaladas, postres y varios. Será el pinche quien en el emplatado de la cinta en el servicio de la comida se encargará de poner las ensaladas y el fiambre en las bandejas.

Cuando terminen reparto, siguiendo las indicaciones de gobernanta / dietista guardará las bandejas que se consideren necesarias para posibles ingresos, y junto con el pinche 1 y 6 realizará la tarea que subir ingresos, cambios o faltas.

Se encargará junto con el pinche 1 de limpiar y ordenar la cinta y zona de reparto. Será el encargado, junto con el pinche 1, del vaciado de bandejas en la entrada del túnel.

***Puesto de trabajo 3.**

A primera hora de la mañana es el encargado, junto con el pinche 4, de la preparación del menaje y enseres para el emplatado del desayuno.

En la zona del túnel preparará el menaje necesario para el desayuno. Colocará en el principio y final de la cinta los carros de las bases y tapas de las bandejas de los desayunos.

Preparará y colocará los carros necesarios para el reparto por plantas de los desayunos. Junto con la pinche 4 será el que reparta los últimos carros del desayuno. En el túnel de lavado

ocupará, junto con la pinche 4 la entrada, en el servicio de desayuno. Preparará, como en el desayuno, los carros necesarios para el reparto de las comidas.

Igual que en el desayuno, junto con el pinche 4 se encargará de las bases, tapas y reparto de los dos últimos carros. En el túnel durante lavado del menaje de la comida estará en la entrada del túnel. Ayudará limpiar y recoger toda la zona del túnel de lavado antes de finalizar su jornada.

***Puesto de trabajo 4.**

A primera hora de la mañana es la encargada, junto con el pinche 3 de la preparación del menaje y enseres para el emplatado del desayuno.

En la zona del túnel preparará el menaje necesario para el desayuno. Colocará en el principio y final de la cinta los carros de las bases y tapas de las bandejas de los desayunos. Preparará y colocará los carros necesarios para el reparto por plantas de los desayunos.

En el emplatado del desayuno estará en el principio de la cinta colocando las bases, de las bandejas de los desayunos, así como los cubiertos. Se podrá combinar con el pinche 3 que realizará la tarea de tapar y cargar las bandejas a los carros. Junto con el pinche 3 será el que reparta los últimos carros del desayuno. En el túnel de lavado ocupará, junto con el pinche 3, la entrada, en el servicio de desayuno.

Se encargará junto con los pinches 3, 5, 6, 7 y 8 de envolver los cubiertos para la comida. Preparará como en el desayuno los carros necesarios para el reparto de las comidas. Igual que en el desayuno, junto con el pinche 3 se encargará de las bases, tapas y reparto de los dos últimos carros.

En el túnel durante lavado del menaje la comida estará en la salida del túnel donde recogerá y colocará las bases y las tapas y las bandejas en sus respectivos carros, así como la loza y resto de menaje que se colocará en los carros y esto se ordenará para su posterior utilización.

Ayudará a limpiar y recoger toda la zona del túnel del lavado antes de finalizar su jornada.

***Puesto de trabajo 5.**

A primera hora de la jornada, junto con el pinche 6 se encargará de recoger por las plantas todo lo que ha quedado de la noche anterior. Preparará los carros con las bandejas sucias para su posterior limpieza del túnel.

Repartirán los carros de desayuno según el orden establecido.

Junto con los pinches 1, 2, 9 y 4 lavarán las bandejas de la noche anterior y a continuación la baranda en el túnel los desayunos, encargándose en la salida del túnel, junto con el número 6 de recoger y colocar bases y tapas de las bandejas en sus respectivos carros, así como el resto de menaje y dejarlo preparado para el siguiente servicio.

Con el resto de los pinches asignados envolverán y prepararán los cubiertos para la comida. Se encargará de la distribución y recogida de carros según el orden que se indique.

En el túnel de lavado del servicio de la comida estará como el desayuno en la salida del mismo. Ordenará, junto con el pinche 4, todos los carros de bases, tapas, menaje, etc. para su utilización en el próximo servicio.

Ayudará a limpiar y recoger toda la zona del túnel de lavado antes de finalizar su jornada.

***Puesto de trabajo 6.**

A primera hora de la jornada se encargará de controlar el ascensor para recoger restos de bandejas de la noche anterior así como para servir los desayunos. Junto con el pinche cinco se encargarán de recoger por las plantas todo lo que ha quedado de la noche anterior.

Preparará los carros con las bandejas sucias para su posterior limpieza del túnel. Repartirán los carros de desayuno según orden establecida, encargándose de controlar el ascensor subiendo y bajando los carros a los otros pinches que ya estén en las salas.

Una vez ha recogido los carros del desayuno y descontrolado el ascensor, se encargarán, en la salida del túnel, junto con el pinche 5 de recoger y colocar bases y tapas de las bandejas en sus respectivos carros, así como el resto de menaje dejándolo preparado para el siguiente servicio.

Con el resto de los pinches asignados envolverán y prepararán los cubiertos para la comida. Durante la comida realizarán la misma tarea que en el desayuno. Se encargará de controlar el ascensor para la distribución y recogida de carros según el orden que se indique. Llevarán los últimos envíos y será el pinche de exteriores, encargándose de lo que pueda ser necesario a última hora.

Ayudará a llevar los carros de basura del túnel a la cámara de basuras junto con el pinche 9.

Ayudará a limpiar y recoger toda la zona del túnel de lavado antes de finalizar su jornada.

***Puestos de trabajo 7 y 8.**

A primera hora los pinches 7 y 8 se encargarán de preparar los cubiertos y servilletas del desayuno. Una vez finalizada la tarea, ayudarán a los compañeros a preparar menaje y carros necesarios para el emplatado de los desayunos.

Se encargarán de reparto de desayunos, siendo los encargados de repartir la mayoría las plantas. Recogerá, según el orden indicado, los carros del desayuno para su traslado a la zona de lavado y la limpieza de las bandejas en el túnel.

Mientras el resto está limpiando en el túnel los desayunos, se encargarán del repaso de los carros del reparto, así como del repaso y almacenaje del menaje, realizando la tarea del lavado del suelo de la zona del túnel. Envolverán los cubiertos.

Repartirán y recogerán los carros de la comida según el orden establecido. Repasarán carros y colocarán en carros y enseres para el próximo reparto y limpiarán la zona del túnel de lavado al finalizar su jornada.

***Puesto de trabajo 9.**

Iniciará la jornada con la preparación de los cubos de recogida de basuras. Preparará el túnel de lavado para su uso, lo encenderá, preparará los detergentes, revisará filtros y temperaturas para su uso, etc.

Ayudará a recoger, limpiar y guardar el menaje y enseres utilizados para el desayuno, así como de recoger la zona de la cinta. Ayudará a la preparación del túnel para la limpieza de los restos de la noche anterior,

Repasará los postres para su distribución en la cinta, junto con los pinches 1 y 2. Y repasará la vajilla rota o deteriorada para su posterior rectificación antes del reparto.

COMO EN CLASE FORMACIÓN

Distribuirá los enseres y menaje necesarios en la cinta, junto con los pinches 1 y 2.

Distribución de panes, ensaladas, etc. Es el encargado en la cinta de la colocación en las bandejas de los postres.

Se encargará de realizar la tarea del prelavado de cubiertos, para los que llenará la pila de agua con detergente. Cambiará, limpiará los cubos, limpiará los filtros y finalizará la limpieza del túnel de lavado. Será el encargado de desconectar el túnel y dejarlo en perfectas condiciones para el siguiente servicio.

