



SERVICIO DE ALIMENTOS

Portafolio

Sintraoempuh, San José
2025

8323077- 8234508
EXT. 146

Carrera 6 # 10N-142

sintra.eco@gmail.com
nutricionsintraoempuh@gmail.com
calidadsintras.a@gmail.com



QUIÉNES SOMOS

Un Servicio de Alimentos que inició sus actividades el 1 de abril de 2006, con más de 18 años de experiencia en la prestación de servicios hospitalarios dirigidos a la producción y entrega de alimentos. Estamos ubicados en el primer piso del Hospital Universitario San José.

Es el único servicio en el departamento del Cauca que cumple con los requisitos normativos legales, vigentes auditados por la secretaria Municipal del Cauca. Contamos con equipo multidisciplinario conformado por especialistas, profesionales, técnicos y auxiliares de servicio para la prestación del servicio con calidad, los cuales cuentan con certificación de evaluación del desempeño.



POLÍTICA DE CALIDAD

El Servicio de Alimentos de Sintraoempuh San José brinda servicios y/o productos de alimentación normal y hospitalaria en las instalaciones del Hospital Universitario San José de Popayán. Se compromete desde su coordinación administrativa, técnica y de calidad a elaborar alimentos que cubran los requerimientos nutricionales del cliente interno y externo acorde al cumplimiento de las guías alimentarias para la población colombiana, cumpliendo con la normatividad legal vigente, basados en la implementación del Sistema de Gestión de Calidad (SGC,) en busca de la mejora continua de sus procesos.

ATENCIÓN

CALIDAD

INOCUIDAD

NUTRICIÓN

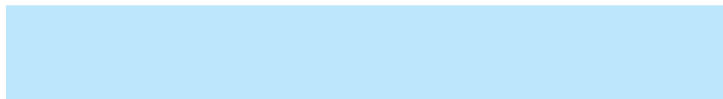






MISIÓN

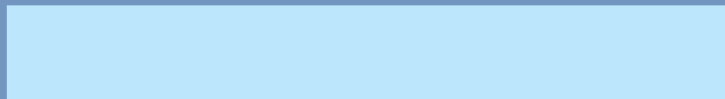
Somos un Servicio de Alimentos dedicados a innovar y garantizar nuestra propuesta gastronómica y hospitalaria, cumplimos con estándares de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes, con talento humano competente.





VISIÓN

Ser reconocidos a nivel nacional como un Servicio de Alimentos hospitalarios, con capacidad de producción y distribución de productos alimenticios, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población, brindando un servicio de calidad y seguridad.



POR QUÉ ELEGIRNOS

Somos un Servicio de Alimentos enfocados a suplir las necesidades nutricionales de la población hospitalaria y demás partes interesadas, mediante la aplicación de las buenas prácticas de manufactura alimentaria, siendo pioneros en la prestación de servicios en el sur occidente colombiano. Nos distinguimos por el cumplimiento de los siguientes componentes:

- Comprometidos con la inocuidad y seguridad alimentaria.
- Contamos con amplia experiencia en la elaboración de alimentos en el ámbito hospitalario.
- Cumplimiento de la normatividad legal vigente relacionada con el Servicio de Alimentos (RIEN, GABAS).
- Preservación de la calidad de nuestros productos y servicios.
- Costos competitivos en el mercado y accesibilidad a nuestros productos y servicios.
- Contamos con amplio espacio físico y operativo.
- Oferta e innovación gastronómica.
- Buen servicio de atención al cliente.

- Contamos con estrategias de mejora continua para la prestación de nuestros servicios.
- Contamos con un grupo de talento humano multidisciplinar calificado y competente.
- Prestamos un servicio de alimentación saludable y personalizada desde la experiencia profesional médica y clínica acorde a la población hospitalaria atendida.
- Contamos con un Manual de Dietas para el tratamiento nutricional hospitalario acorde a la normatividad legal vigente y requerimientos específicos de las entidades contratantes.

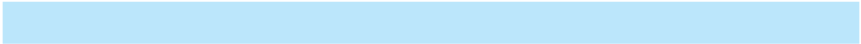




NUESTROS PRODUCTOS Y SERVICIOS

Nuestro compromiso con la excelencia en la alimentación, se sustenta en procesos estandarizados, desde la selección de la materia prima, hasta la entrega del producto final, garantizando la inocuidad de los alimentos con nuestras Buenas Prácticas de Manufactura y cubriendo los requerimientos nutricionales de nuestros pacientes; siendo parte del tratamiento terapéutico y contribuyendo significativamente en su óptima recuperación, así mismo, ofrecemos productos de calidad, balanceados, saludables y apetitosos para nuestros clientes de cafetería, satisfaciendo sus necesidades. Contamos con un equipo de nutricionistas altamente calificado que planea, implementa, coordina y supervisa cada producto utilizado en nuestro Servicio de Alimentación, con el objetivo de mantener los estándares de calidad, inocuidad y dietarios. Paralelamente, nuestras maestras de cocina implementan técnicas de cocción, preparación y presentación, enriqueciendo nuestra propuesta gastronómica. Esto asegura que cada plato que ofrecemos sea una experiencia agradable, y que contribuya al bienestar y satisfacción de nuestros usuarios.

NUESTRAS DIETAS



• DIETAS TERAPÉUTICAS:

Son las dietas ajustadas a las exigencias de una enfermedad. Tienen modificaciones cualitativas (forma de presentación del alimento como el cambio de la consistencia) y/o cuantitativas (aumento o disminución en la cantidad de nutrientes) a partir de la dieta normal.

• DIETAS PEDIÁTRICAS:

Acordes a los requerimientos nutricionales, preparaciones, porciones y tiempos de comida para los niños desde los 6 meses hasta los 8 años de edad.

• DIETAS ESPECIALES:

Las dietas especiales que ofrece el Servicio de Alimentos, son los planes nutricionales personalizados elaborados por el Nutriocionista Dietista de área de Nutrición Asistencial; de acuerdo a su criterio profesional.

• DIETA NORMAL:

Incluye todo tipo de alimentos en cualquier preparación y textura, de ella se derivan todas las demás dietas. Es equilibrada, cuenta con una amplia variedad de alimentos, adaptada a las costumbres gastronómicas de la región, fraccionado en cuatro ingestas diarias.





DIETAS TERAPÉUTICAS

- » Dieta Líquida Clara.
- » Dieta Líquida Completa.
- » Dieta Líquida Post-Bariátrica.
- » Dieta Líquida tipo Néctar.
- » Dieta Líquida tipo papilla.
- » Dieta Blanda.
- » Dieta Semiblanda.
- » Dieta Hiperprotéica.
- » Dieta Hipoglúcida.
- » Dieta Hipograsa.
- » Dieta Coronaria.
- » Dieta Astringente.
- » Dieta Vegetariana (Ovo-Lacto).
- » Dieta Renal Pre-Diálisis.
- » Dieta Renal Diálisis.
- » Dieta TBC.
- » Dieta Madre Gestante.

DIETAS PEDIÁTRICAS

- » Complementaria 1.
- » Complementaria 2.
- » Dieta Infantil 1.
- » Dieta Infantil 2.
- » Dieta para Paciente Pediátrico Quemado.



DIETAS ESPECIALES

Dietas formuladas por el equipo de nutricionistas asistenciales.

MENÚ CLIENTE EXTERNO

- » Menús individualizados.
- » Desayunos y almuerzos especiales.
- » Pasabocas.
- » Tortas.
- » Preparación de refrigerios.
- » Menús elaborados por maestras de cocina.
- » Variedad de preparaciones en horario continuo.
- » 7:00 a.m. a 9:45 p.m.



PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Sintraoempuh, San José
2024



8323077-
8234508 EXT. 146

Carrera 6 # 10N-142

sintra.eco@gmail.com
nutricionsintraoempuh@gmail.com
calidadsintras.a@gmail.com