

HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ  
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (MAPRO)

VERSION ACTUALIZADO

2023

RUBRO	A CARGO DE.	V° B°	FECHA:
APROBACION	DIRECTO EJECUTIVO	Dr. JOSE MENDOZA ROJAS	
VISION	JEFATURA DE OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO/ RESPONSABLE DE EQUIPO DE ORGANIZACIÓN DE TRABAJO-PE	JULIA ROSA ALVA SANCHEZ	
	JEFE DE OFICINA Y/O UNIDAD/SERVICIO	AURORA ESTHER TUFÍÑO BLAS	
	VERSION 01	VIGENCIA: PERIODO ANUAL 2023	01 AÑO



## INDICE-

### I. CONTENIDO

II-INTRODUCCIÓN .....	3
III.-OBJETIVO .....	4
IV.- ALCANCE .....	4
V.. SIGLAS Y DEFINICIONES.....	4-6
-VI.- BASE LEGAL.....	7-8
VII DIAGRAMA DE PROCESO.....	9-11
VIII.-FICHA TECNICA DE PROCESO NIVEL 0 A NIVEL 3.....	12
IX FICHA DE INDICADORES DE DESEMPEÑO.....	13
X.- INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS.....	16-17
XI.- FICHA TECNICA DE PROCEDIMIENTOS.....	18-31
XII.- ANEXOS (FLUJOGRAMAS).....	32-43



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## II.- INTRODUCCIÓN

El Manual de los procesos y procedimientos de Nutrición y Dietética del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, es un documento técnico normativo de gestión que contiene la descripción detallada de la secuencia de acciones que se siguen en la ejecución de las actividades, de subprocesos y procesos organizacionales por una o más áreas para la atención del paciente, precisando las responsabilidades y participación durante los puestos de trabajo.

La metodología empleada para la actualización de los procedimientos de Nutrición y Dietética, ha sido la observación de las acciones realizadas diariamente por el personal, entrevistas con las personas involucradas en el procedimiento y el levantamiento de información según la normatividad vigente.

Estos procedimientos son elaborados según las siguientes áreas:

- Área de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales.
- Área de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia.
- Área de Nutrición Integral.

Asimismo, conociendo el desarrollo de los procesos y procedimientos de cada área, se podrá evaluar para el mejoramiento de cada procedimiento a fin de alcanzar niveles óptimos de atención.

El presente MAPRO del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz está desarrollado de acuerdo a la NTS N° 103 -Minsa/DGSP — V.01, el cual pretende ser una herramienta de trabajo y asimismo un conjunto de actividades del servicio de nutrición y dietética.



### III.- OBJETIVO

#### 2.1 Objetivo General

1.- Implementar las diferentes tareas, actividades de los procesos y subprocesos en las áreas de producción de regímenes y fórmulas especiales, tratamiento nutrióterapéutico y dietoterapia, nutrición integral.

#### 2.2 Objetivos Específicos

1.- Contar con un documento normativo que permita evaluar y cumplir con la misión y visión del hospital.

2.-Contar con un documento normativo que permita verificar el cumplimiento de los procesos, actividades del que realiza el personal del servicio de nutrición.

### IV.- ALCANCE DEL MANUAL

Los criterios técnicos y demás disposiciones de la actualización de los procedimientos del servicio de nutrición y dietética, son de aplicación obligatoria en el hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

### V SIGLAS Y DEFINICIONES

#### 4.1 SIGLAS

MINSA: Ministerio de Salud.

DIGESA : Dirección de Salud.

UPS : Unidad Productora de salud

NTS : Norma técnica de salud.

NT : Norma técnica.

#### 4.2 DEFINICIONES

a).-**Requisición de Alimentos.** Actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos destinados a la preparación de los regímenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta las normas técnicas establecidas, tablas de dosificación de alimentos y cantidad de raciones necesarias.

b).-**Planeamiento de Regímenes Normales y Dietoterapéuticos.** Es la actividad que consiste en la programación, valoración y determinación del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y dietoterapéuticos, teniendo en cuenta las normas nutricionales establecidas, presupuestos, hábitos, costumbres, alimentos de la estación, y cumplimiento de las leyes fundamentales de la alimentación.



- c) **Alimentación.** Es un proceso de selección de alimentos, fruto de la disponibilidad y aprendizaje de cada individuo que le permitirán componer su ración diaria y fraccionaria, a lo largo del día, de acuerdo con sus hábitos y condiciones personales.
- d) **Dietética.** Es la técnica y el arte de utilizar los alimentos de forma adecuada, que partiendo de un conocimiento del ser humano, proponga formas de alimentación equilibradas, variadas y suficientes, tanto en forma individual como colectiva y que permitan cubrir las necesidades biológicas en la salud y en la enfermedad, contemplando a la vez sus gustos, costumbres y posibilidades.
- e) **Dieta balanceada.** Es una dieta que proporciona todos los nutrientes y energía en cantidad y calidad adecuada, además de ser cultural y psicológicamente aceptable.
- f) **Alimentos perecibles.** Aquel que se deteriora rápidamente por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de microorganismos saprofitos del medio ambiente o por las condiciones especiales de su tratamiento para conservar sus cualidades.
- g) **Alimentos no perecibles.** Son los alimentos que no necesitan refrigeración y duran más tiempo, y que en algunos casos pueden haber tenido tratamiento industrial que les permite guardarse más allá del tiempo que le es característico al estado natural.
- h) **Consejería Nutricional.** Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación y nutrición, acorde con su realidad y orientadas a proteger su salud. La consejería nutricional se realiza en base al estado de salud, evaluación antropométrica, estado nutricional y la anamnesis alimentaria.
- i) **Desnutrición.** Es un desequilibrio del organismo producido por una alimentación deficiente cuyas repercusiones pueden ser graves para el crecimiento, desarrollo o funcionamiento del organismo.
- j).- **Alimentación complementaria.** Es una alimentación usada cuando la lactancia natural ya no basta para satisfacer las necesidades nutricionales del niño y es preciso añadir otros alimentos a su dieta, cubre el período que va desde los 6 hasta los 24 meses de edad.



**k).-Evaluación nutricional.** Es la valoración individualizada del estado nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio, a través de parámetros objetivos y subjetivos.

**l).-Diagnóstico nutricional.** Es el resultado del análisis de los datos de la evaluación nutricional (anamnesis alimentaria, valoración global subjetiva, antropometría y datos bioquímicos) llegando a la clasificación del estado nutricional.

**ll).-Fórmulas enterales.** Son las soluciones con módulos o suplementos de nutrientes con fines terapéuticos para cubrir las necesidades nutricionales del paciente y mantener y/o restaurar un óptimo estado de nutrición y salud.

**m).-Régimen dietético.** Dieta terapéutica que permite la modificación de la dieta normal de un individuo en sus aspectos cualitativos (consistencia, digestibilidad, horario) y cuantitativo (aporte de energía, nutrientes específicos y volumen) según las alteraciones metabólicas y/o digestivas que las patologías provocan.

**n).-Guía de alimentación nutricional.** Documento emitido por el profesional nutricionista al paciente hospitalizado de alta o ambulatorio, en el que se establece horarios, los tipos y cantidad de alimentos, forma de preparaciones, lista de sustitutos de alimentos y recomendaciones de su alimentación de acuerdo a su prescripción dietética, requerimientos nutricionales y fisiopatología.



**VI.- BASE LEGAL**

Para la actualización de los procedimientos se ha considerado la siguiente base legal:

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N° 27657 – Ley General de Salud.
- Ley N° 27444 – Ley General de Procedimientos Administrativos.
- Ley N° 28175 – Ley Marco del Empleo Público.
- Ley N° 27815 – Ley del Código de Ética de la Administración pública.
- Ley N° 27658 – Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.
- Ley N° 27785 – Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Ley N° 28716 – Ley de Control Interno de las Entidades del Estado.
- Ley N° 29344 – Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud.
- Ley N° 29414 – Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud.
- Decreto Legislativo N° 276 Ley de Bases de la Carrera Administrativa y de Remuneraciones del Sector Público.
- Decreto Supremo N° 005-90-PCM – Reglamento de la Carrera Administrativa del Decreto Legislativo 276.
- Decreto Legislativo N° 559 - Ley del Trabajo Médico.
- Decreto Legislativo N° 1167 – Que crea el Instituto de Gestión de Servicios de Salud.
- Decreto Legislativo N° 013-2002-SA – Reglamento de la Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 013-2009-SA, que aprueba el “Texto Único de Procedimientos Administrativos del Ministerio de Salud – TUPA”.
- Decreto Supremo N° 030-2002-PCM – Aprueba Reglamento de la Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.
- Resolución Ministerial N° 751-2004, que aprueba la N.T. N° 018-Minsa/DGS-V01 “Norma Técnica del Sistema de Referencia y Contra referencia de los Establecimientos de salud”.
- Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA, que aprueba la Directiva N° 007-MINSA//OGPP-V02 “Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional”.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1-50
---	-----------------------------------

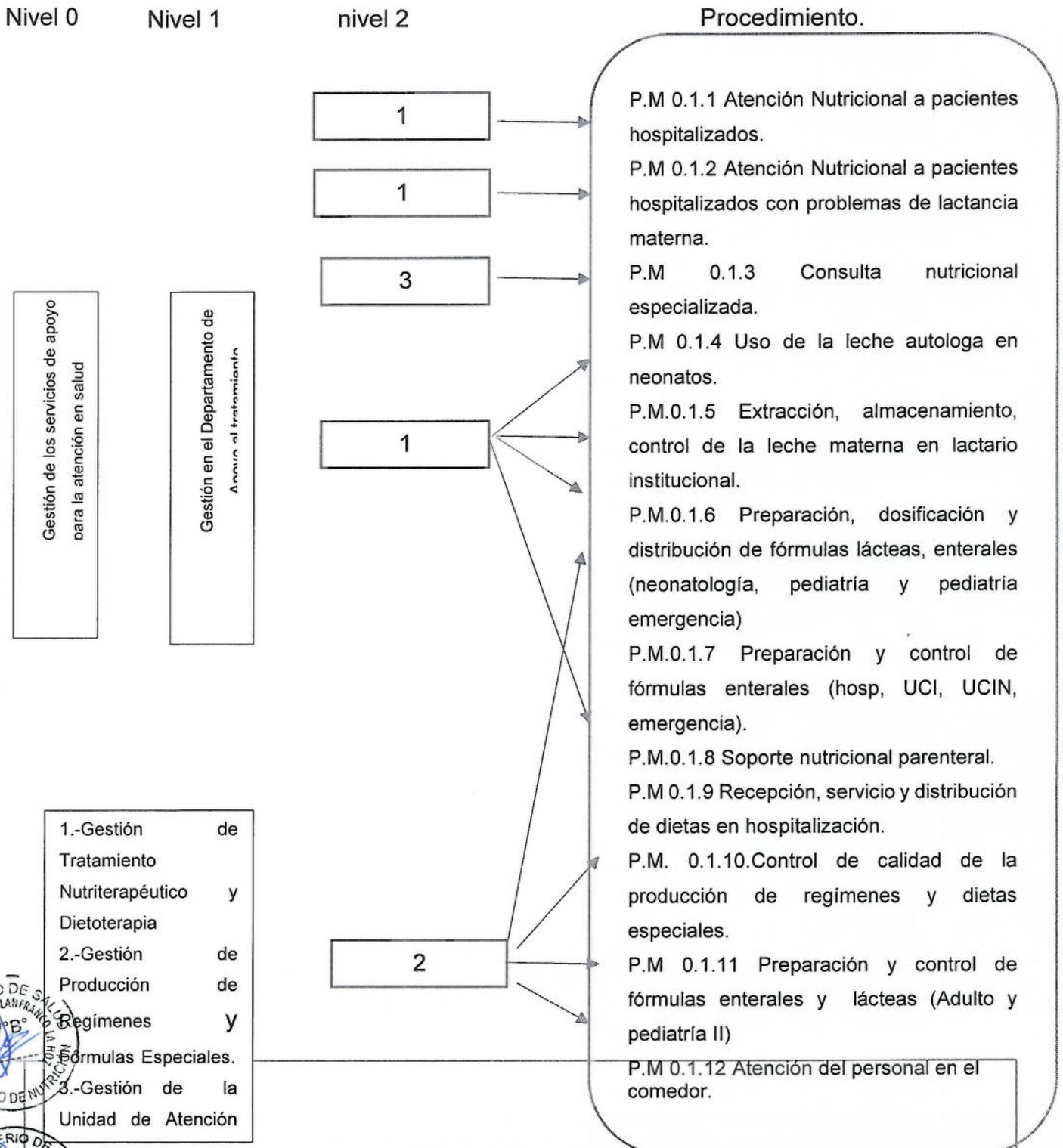
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.
- Resolución Ministerial N° 598-2014/MINSA, que aprueba el Mapa de Procesos y las Fichas Técnicas de los Procesos de Nivel 0 del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 046/82-MINSA, Departamento de Nutrición y Dietética.



### VII. DIAGRAMA DEL PROCESO

#### PROCESO NIVEL 0-3

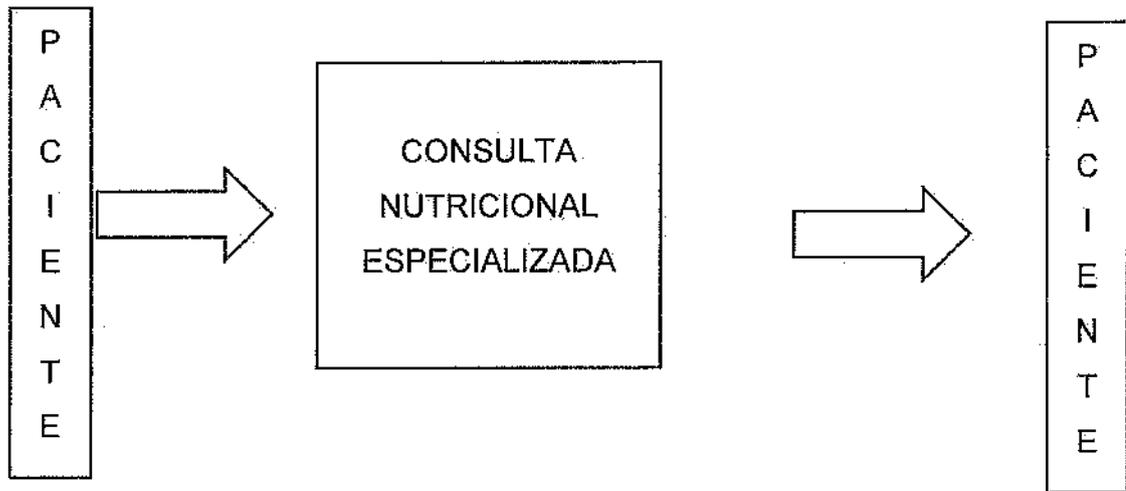
#### GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO



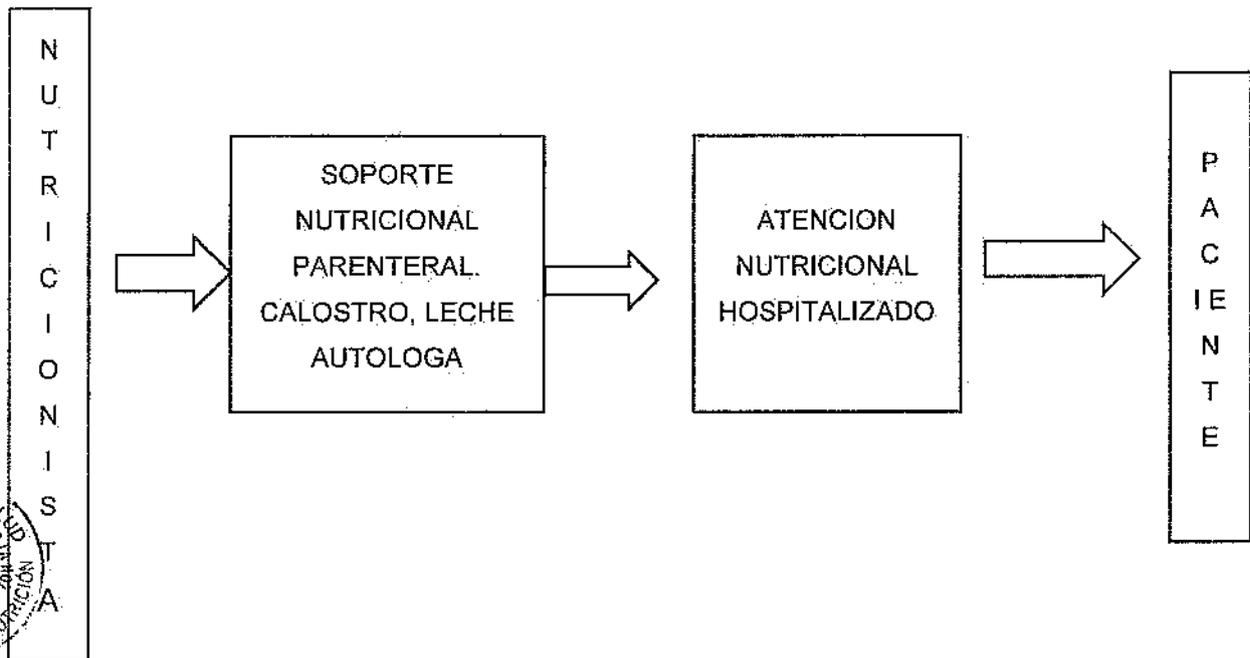
**PROCESO NIVEL**

**Gestión del servicio Apoyo al Tratamiento.**

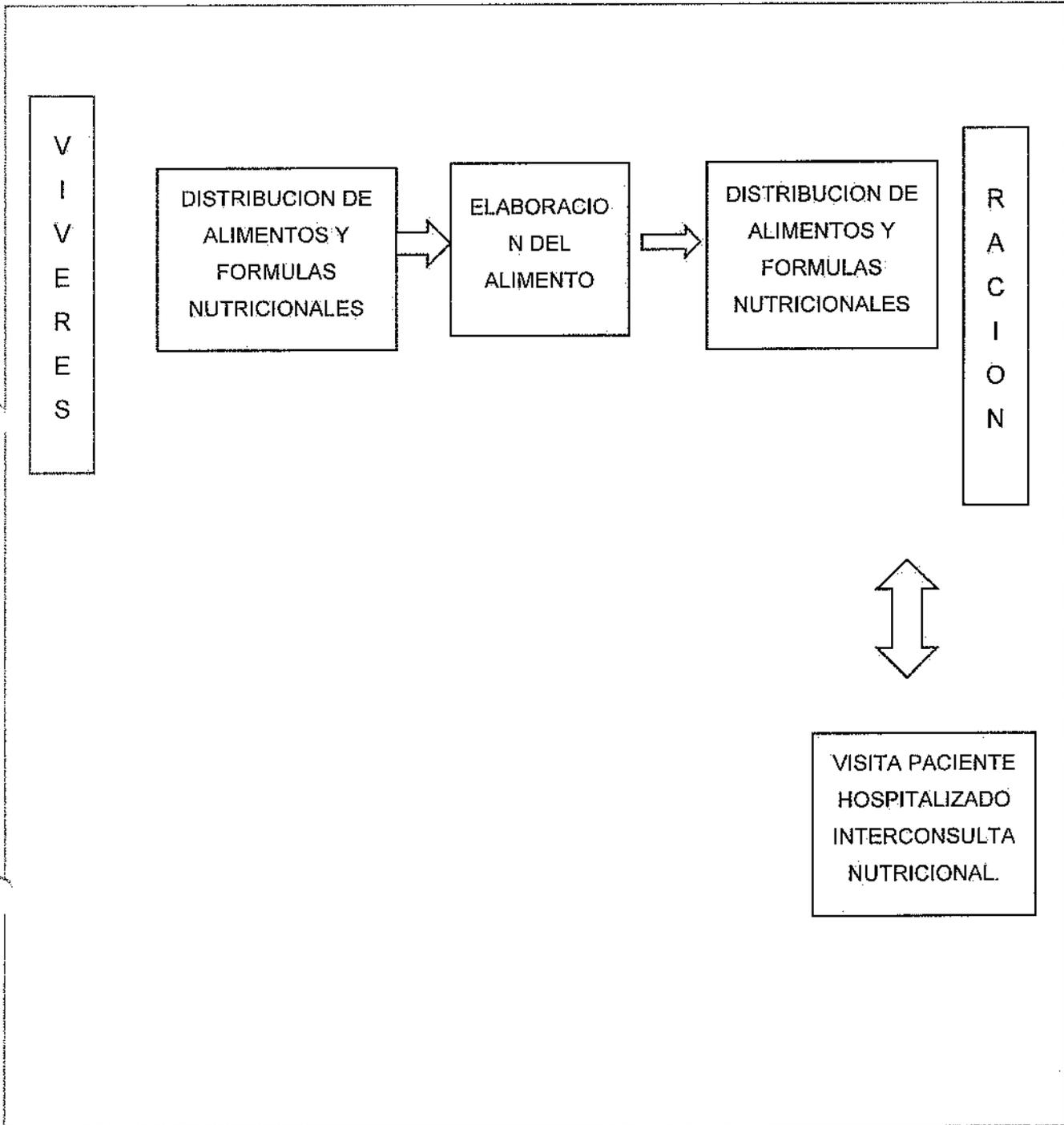
**1.1 Gestión de la Unidad de Atención Integral.**



**2.1. Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia**



### 3.1 Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

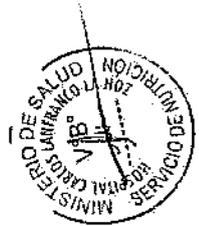
### VIII.- FICHA TECNICA DEL PROCESO DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA.

NIVEL 0	NIVEL 1	NIVEL 2	PROCEDIMIENTO
Gestión de los servicios de apoyo para la atención en salud	Gestión en el Departamento de Apoyo al tratamiento	Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia.	P.M 0.1.1 Atención Nutricional a pacientes hospitalizados o alta.
		Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia	P.M 0.1.2 Atención Nutricional a pacientes hospitalizados con problemas de lactancia materna.
		Gestión de Unidad de Nutrición Integral	P.M 0.1.3 Consulta nutricional especializada.
		Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia	P.M 0.1.4 Uso de la leche autóloga en neonatos
		Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia	P.M.0.1.5 Extracción, almacenamiento, control de la leche materna en lactario institucional
		Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M.0.1.6 Preparación, dosificación y distribución de fórmulas lácteas, enterales (neonatología, pediatría y pediatría emergencia)
		Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M.0.1.7 Preparación y control de fórmulas enterales (hosp, UCI, UCIN, emergencia).
		Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia	P.M.0.1.8 formulación, monitoreo del Soporte nutricional parenteral. (Hosp, cuidados intensivos, emergencia).
		Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M 0.1.9 Recepción, servicio y distribución de dietas en hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.
		Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M. 0.2.1 Recepción y almacenamiento de alimentos e insumos.
		Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M. 0.2.2.Control de calidad de la producción de regímenes y dietas especiales
		Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M 0.2.3 Preparación y control de fórmulas enterales y lácteas (Adulto y pediatría II)
Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	P.M 0.2.4 Atención del personal en el comedor.		



IX.- FICHA DE INDICADORES DE DESEMPEÑO

Datos Generales					
Órgano:					
Nombre:					
Cargo:					
Cód. Proc.	NOMBRE DEL PROCESO	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	INDICADOR(ES) DE MEDICIÓN	ORGANO, UNIDAD ORGANICA O AREA DONDE PROVIENE	ORGANO, UNIDAD ORGANICA O AREA DONDE SE DIRIGE
	Gestión de Tratamiento Nutritivo y Dietoterapia	Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados o alta médica.	Total de Pacientes con Atención Nutricional / Total de Paciente hospitalizado x 100.	Hospitalización	Hospitalización
	Gestión de Tratamiento Nutritivo y Dietoterapia.	Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados o emergencia con problema de lactancia materna.	Total de Pacientes hospitalizado con problema de lactancia materna/Total de Paciente hospitalizado x 100	Hospitalización	Hospitalización
	Gestión de Unidad de Nutrición Integral	Consulta Nutricional Especializada	Total de Pacientes Atendidos en consulta nutricional / Total de Paciente programados x 100	Consulta Externa	Serv. de Nutrición y Dietética
	Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales.	Uso de leche autóloga en neonatos hospitalizados; extracción, recolección, conservación y distribución.	Total de pacientes neonatos con L.M / Total de pacientes hospitalizados en neonatología* 100.	Hospitalización de Neonatología	Serv. de Nutrición y Dietética



**MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION**  
 Cod: MA-1  
 Ver: 01  
 Pág: 1- 50

Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales	Extracción, almacenamiento, control de la leche materna en el Lactario Institucional	Total de madres que hacen uso del lactario institucional / Total de madres del hospital en etapa de lactancia*100	Órgano y Unidades Orgánicas	Serv. de Nutrición y Dietética
Gestión de Producción y Fórmulas Especiales	Preparación, Dosisificación y Distribución de Fórmulas Lácteas, enterales (Neonatología, Pediatría y Pediatría de Emergencia,	Total de pacientes hospitalizados con fórmulas lácteas, enterales /Total de pacientes hospitalizados x 100.	Hospitalización neonatología, pediatría.	Serv de Nutrición y Dietética
Gestión de Producción y Fórmulas Especiales	Preparación y control de fórmulas enterales (hosp, cuidados intensivos,emergencia)	Total de pacientes hospitalizados con soporte nutricional enteral /Total de pacientes hospitalizados x 100.	Hospitalización UC, UCIN, medicina, cx	Serv de Nutrición y Dietética
Gestión de Tratamiento Nutritivo y Dietoterapia.	Formula, monitorea soporte nutricional parenteral en hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.	Total de pacientes adultos hospitalizados con soporte nutricional parenteral /Total de pacientes adultos hospitalizados x 100	Hospitalización.	Serv de Nutrición y Dietética
Gestión de Producción y Fórmulas Especiales	Recepción, servicio y distribución de dietas en área de hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.	Total de dietas distribuidas/Total de pacientes hospitalizados.	Hospitalización	Serv de Nutrición y Dietética
Gestión de Producción y Fórmulas Especiales	Recepción y almacenamiento de alimentos e insumos.	Copia de kardeth diario.	proveedor	Serv de Nutrición y Dietética
Gestión de Producción y Fórmulas Especiales	Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales	Total de Productos Rechazados/ Total de Productos Entregados x 100.	Hospitalización	Serv. de Nutrición y Dietética



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE  
NUTRICION

Cod: MA-1  
Ver.: 01  
Pág: 1-50

Cód. Proc.	Denominación de Proceso/Sub Proceso	Procedimiento	Indicador(es) de medición	Órgano, Unidad Orgánica o área donde proviene	Órgano, Unidad Orgánica o área donde se dirige
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada. Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx y Tratamiento	Atención del Personal en el Comedor	Total de Incumplimiento del BPM / Total de Supervisiones Realizadas x 100	SICAP	Dpto. de Nutrición y Dietética



## X. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA.

FICHA N°	01
----------	----

(1) OFICINA / DIRECCIÓN  
(2° Nivel organizacional)

DEPARTAMENTO APOYO AL TRATAMIENTO

(2) OFICINA / DIRECCIÓN  
(3° Nivel organizacional)

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

N°	Procedimiento y/o Documento de Origen	Denominación del Procedimiento	Resultado / Producto	Usuario	Base Legal
5.1	Solicitud de interconsulta	Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados o alta médica.	Paciente atendido	Paciente hospitalizado	NTS N° 103-MINSA/DGSP. V.01 NORMA TECNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTOR A DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETETICA.
5.2	Solicitud de interconsulta	Atención nutricional a paciente hospitalizado o emergencia con problemas de lactancia	Paciente atendido	Paciente hospitalizado	
5.3	Solicitud de interconsulta	Consulta Nutricional Especializada.	Paciente Atendido	Paciente ambulatorio.	
5.4	Formato de preparación distribución de leche materna a neonatología	Uso de leche Humana Autologa en neonatos hospitalizados: Extracción, Recolección, Conservación y Distribución	Paciente atendido	Neonato	
5.5	Registro en libro de lactario institucional Informe mensual de trabajadoras que utilizan el lactario institucional	Extracción, almacenamiento, control de la leche materna en el Lactario Institucional	Registro del uso del lactario institucional	Personal Trabajador	
5.6	Prescripción de formula láctea, enteral en HCL	Preparación, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas, enterales (Neonatología, Pediatría y Pediatría de Emergencia)	Distribución de Fórmulas Lácteas/enterales	Paciente Neonato y Niños	
5.7	Prescripción de formula enteral láctea en HCL según prescripción médico y nutricionista	Preparación y Control de Fórmulas Enterales y Lácteas (Hospitalización, UCI, UCIN, Emergencia) adulto.	Distribución de Fórmulas Lácteas/enterales	Paciente hospitalizado adultos	
5.8	Prescripción de formula parenteral en HCL según prescripción médico y nutricionista	Formula, monitorea el Soporte de Nutrición parenteral(hospitalización , cuidados intensivos, emergencia)	Paciente atendido	Paciente hospitalizado	
5.9	Prescripción de dieta en HCL	Recepción, servido y distribución de dietas en hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.	Consolidado de atención de dietas	Paciente hospitalizado	
6.0	Orden de compra	Recepción y Almacenamiento de Alimentos e Insumos	Registro de Ingreso	Paciente hospitalizado y personal de guardia.	



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

6.1	Formato de Calidad de Preparación de Alimentos	Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales	Raciones entregadas	Paciente hospitalizado	
6.2	Formato de Registro de personal que se atiende en el comedor	Atención del Personal en el Comedor	Raciones Atendidas	Personal de Guardia	

FECHA: .....

En la columna "Base Legal" anotar según corresponda lo siguiente:  
 NG - Si tiene Norma General  
 ND - Con Directiva o Norma de detalle  
 S/N - Sin base legal o norma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver : 01 Pág : 1- 50
---	--------------------------------------

## XI.- FICHA TECNICAS DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados, pacientes de alta médica de hospitalización	FECHA: 2023
		CÓDIGO: NUT-01

OBJETIVO	Estandarizar el procedimiento de la evaluación integral y especializada del paciente hospitalizado en forma eficiente y oportuna.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Departamentos y Servicios de Hospitalización
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>• Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>• R.M. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la Norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal de hospitales.</li> <li>• Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.</li> </ul>

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Solicitud de interconsulta	Hospitalización.

ACTIVIDAD	
01 Unidad orgánica  Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista  Fin	Paciente hospitalizado 1. Recibe interconsulta nutricional realizando evaluación al paciente hospitalizado. 2. Realiza el tamizaje de riesgo nutricional aplicando los formatos MNA, MUST 2000, RNS, VGS según normas establecidas y registra los datos obtenidos. 2.1. En caso de que el paciente no tenga riesgo nutricional, se reevalúa en forma semanal y entrega la prescripción dietética convencional al área de producción el requerimiento y distribuye de acuerdo a las dietas requeridas Ve procedimiento de Producción. Si se encuentra de alta se entrega guía alimentaria para domicilio y se cita por consultorio de nutrición.. 2.2. Si tiene riesgo nutricional, determina el tipo de riesgo de desnutrición moderado o severo. 3. Realiza evaluación nutricional subjetiva. 4. Realiza la evaluación nutricional objetiva al paciente en riesgo nutricional adulto y pediátrico (historia clínica, medidas antropométricas, medidas bioquímicas, signos y síntomas clínicos). 5. Realiza la prescripción dietética o soporte nutricional con estimación de ingesta diaria, aplicando el esquema de tratamiento nutricional según estado del paciente, registrando en la historia clínica, kardex y entregando el requerimiento. 6. Realiza el monitoreo y supervisa la ingesta de 72 horas. 6.1. En caso la ingesta sea menor de 75%, se reevalúa al paciente y pasa al numeral 4. 6.2. Si es mayor la ingesta a 75%, se considera como tratamiento adecuado, paciente de alta nutricional. 7. Se registra en historia clínica tratamiento a brindar a paciente.
Documento que se genera: Formato de respuesta de interconsulta	
Unidad de Organización	P.E
Responsable	J.S.N

ANEXOS	Flujograma
--------	------------



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Atención Nutricional a paciente hospitalizada o emergencia con problemas de lactancia materna.	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-02

OBJETIVO:	Estandarizar el procedimiento de la evaluación integral y especializada del paciente hospitalizado en emergencia en forma eficiente y oportuna.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Departamentos y Servicios de Hospitalización
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arts. 3°, 22°, 25° y 27° de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>R.M. N° 046-82-SADVM, que aprueba la Norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal de hospitales.</li> </ul>

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Solicitud de interconsulta	Hospitalización.

### ACTIVIDAD

Inicio	Paciente se encuentra hospitalizado o en emergencia. NUTRICIONISTA:
Paciente	1. Recibe interconsulta nutricional, realizando evaluación al paciente hospitalizado o en emergencia.
Ejecutor de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista	2. Revisa la historia clínica e interconsulta y verifica la condición del paciente (nuevo o continuador).
	3. Realiza entrevista al paciente y registra en la historia clínica e historia nutricional.
	4. Establece el diagnóstico al problema relacionado a la lactancia materna formato de evaluación durante la lactancia materna, recordatorio de 24 horas, frecuencia de consumo de alimentos, evaluación de la mamada, evaluación de los pechos identificando las posibles causas del problema.
Paciente	5. Brinda la solución al problema realizando la consejería en lactancia materna y aplicando la técnica necesaria (evaluación de la mamada, pezón invertido, mamas ingurgitadas, relactación) indicando el tratamiento en función a su patología diagnosticada, tomando en cuenta los 10 pasos de la lactancia materna.
Nutricionista	6. Registra datos del paciente en la historia clínica, hoja HIS y FUA de la atención realizada.
Fin	

Documento que se genera	Formato de respuesta de Interconsulta
Unidad de Organización	P.E
Responsable	J.S:N
ANEXOS	Fujograma.



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver : 01 Pàg : 1- 50
---	--------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	CONSULTA NUTRICIONAL ESPECIALIZADA	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-03
--------------------------	------------------------------------	-------------------------------

OBJETIVO:	Estandarizar el procedimiento de la evaluación integral y especializada del paciente ambulatorio forma eficiente y oportuna.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Departamentos y Servicios de Hospitalización
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>R.M. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la Norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal de hospitales.</li> </ul>

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Solicitud de interconsulta	Consultorio externo, paciente citado.

### ACTIVIDAD

Inicio	Paciente viene del procedimiento de citas. <b>NUTRICIONISTA.</b>
Paciente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Revisa la historia clínica e interconsulta y verifica la condición del paciente (nuevo o continuador.(paciente y/o programa nutricional niños con prevención en anemia, cáncer, VIH, niños alto riesgo, adolescentes, gestantes, madre lactante, adulto, adulto mayor)</li> <li>Realiza la evaluación antropométrica (peso, talla, P.C), bioquímica, dietética y registra en la historia clínica e historia nutricional.</li> </ol>
Ejecutor de Nutrición y Dietética / Nutricion Integral	<ol style="list-style-type: none"> <li>Establece la valoración dietética aplicando recordatorio de 24 horas, frecuencia de consumo de alimentos, identifica hábitos, costumbres, alergias e intolerancias.</li> <li>Genera y entrega guía de alimentación dietética previa consejería nutricional indicando el tratamiento en función a su patología diagnosticada. <ul style="list-style-type: none"> <li>Indica valor calórico total</li> <li>Macronutrientes</li> <li>Micronutrientes</li> </ul> </li> </ol>
Paciente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica grupos y cantidad de alimentos por día.</li> <li>Horarios de alimentación</li> </ul>
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos y formas de preparación a seguir</li> <li>Entrega guía de alimentación y fecha de reevaluación.</li> </ul>
Fin	<ol style="list-style-type: none"> <li>Recibe guía de alimentación e indicación sobre su régimen nutricional. Va al procedimiento de citas.</li> <li>Registra datos del paciente en la historia clínica, hoja HIS y FUA de la atención realizada.</li> </ol>

Documento que se genera	Historia nutricional de paciente.
Unidad de Organización	P.E
Responsable	JSN
ANEXOS	Flujograma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1-50
---	-----------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Uso de leche Humana Autologa en neonatos hospitalizada: Extracción, Recolección, Conservación y Distribución.	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-04
--------------------------	---	-------------------------------

OBJETIVO:	1.- Garantizar la trazabilidad de la leche humana extraída para la lactancia autologa. 2. Garantizar la aplicación de buenas prácticas de manipulación de la leche humana extraída y conservar la cadena de frío. 3.-Garantizar el soporte nutricional 24 horas del día.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Departamentos de Pediatría y Servicio de Neonatología, Pediatría, Pediatría de Emergencia.
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>• Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>• R.M. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la Norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal de hospitales.</li> <li>• Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.</li> </ul>

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Historia clínica de neonatología. Extracción de calostro o leche humana realizada por la propia madre, para la cual debe ser instruida, ningún profesional puede vulnerar su privacidad.	Hospitalización neonatología.

### FASE 1 : EXTRACCION DE CALOSTRO Y LECHE HUMANA AUTOLOGA

**Definición:** Es el procedimiento de obtención de calostro y/o leche humana de la madre para su propio hijo(a) que se encuentra hospitalizado. La extracción debe ser realizada de forma preferente manualmente aplicando técnicas adecuadas o de ser necesario con el uso de bombas extractoras debidamente esterilizadas en cada nueva recolección. La extracción por cada madre debe realizarse no menos de 5 veces al día.

Materiales para la extracción	Materiales para extracción en hospitalización	Materiales para extracción en domicilio recepción en lactario
1.- Equipo informático, multimedia. 2.- Formatos 3.- recipientes estériles resistentes al calor. 4 Congelador vertical con termómetro. 5.-Cubeta de acero quirúrgico. 6.-Mascarilla, gorra, jabón líquido, alcohol, guantes, papel toalla. 7.- bombas extractoras en casos indicados y accesorios estériles.	1.- Equipo informático, multimedia. 2.- Formatos. 3.- Recipientes estériles resistentes al calor. 4 Cubeta de acero quirúrgico. 5 Jeringa de calostroterapia 6.- Cooler de transporte y refrigerantes. 7.- mascarilla, gorra jabón líquido, alcohol, guantes, papel toalla. 8 Bombas extractoras en casos indicados y accesorio estériles.	1 Equipo informático, multimedia. 2.-Formatos. 3.-Recipientes estériles resistentes al calor. 4.- cooler isotérmico y refrigerantes.

### ACTIVIDAD

#### Primer escenario: Extracción en lactario

Inicio Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista	1.- Revisión de la lista de neonatos hospitalizados en UCI/ UCIN neonatal. 2.-Ubicación de la madre de neonato. 3.-Coordinación con el área de hospitalización donde se encuentra la madre del neonato y confirmación de su desplazamiento al lactario.
---	---



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION		Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
servicio de Nutrición y dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Técnico en Nutrición	4.- Ingreso de la madre a lactario y verificación de su identidad. 5.- Educación a la madre en lactancia y técnicas de extracción de leche (por primera vez a la madre que ingresa su R.N a neonatología cuya madre se encuentra hospitalizada generar voucher de atención y colocación de formato de atención en HCL de la madre código 99401.02) 6 Supervisión de higiene de la madre (manos y mamas) . Colocación de gorro y mascarilla. 7.- Entrega de frasco previamente esterilizado. 8.- Extracción e leche materna. 9.-Rotulado de frasco( nombres, apellidos y edad del lactante, volumen extraído, leche fresca, fecha y hora de extracción) 10.- Conservación de leche materna según normas de cadena de frío. 12.- coordinación con el área de hospitalización para el desplazamiento de la madre para su retorno al servicio correspondiente.	
<b>Segundo escenario: Extracción y Recolectión en Hospitalización</b>		
Inicio Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista  servicio de Nutrición y dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Técnico en Nutrición	1.- Revisión de lista de neonatos hospitalización en UCI/UCIN neonatal. 2.- Ubicación de madre del neonato en hospitalización 3.- confirmar con hospitalización si de acuerdo a la indicación médica sobre la condición de la madre, esta no puede desplazarse al lactario por lo que se requiere apoyo para la extracción y recojo de la leche materna. 4.- Desplazamiento al área de hospitalización donde se encuentra la madre, llevando el material necesario para la recolección. 5.- verificación de la identidad de la madre hospitalizada. 6.- Presentación ante la madre para brindar información sobre el procedimiento a realizar: extracción manual o mediante bombas eléctricas según corresponda. 7.- supervisión del lavado de manos, higiene de mamas, colocación de gorro y mascarilla a la madre. 9.- lavado de manos del personal y colocación de gorro de EPP 10.- Extracción de leche materna. (* En caso la madre está imposibilitada por su condición clínica de extraerse la leche o calostro por si sola será apoyada por personal técnico del lactario. 11 Rotulado del frasco( nombres, apellidos y edad del lactante, volumen extraído, leche fresca, fecha y hora de extracción) 12.- Conservación de leche materna según normas de cadena de frío: Calostro: bandeja de acero cerrada y desinfectada con alcohol de 70 ° Leche humana: cooler isotérmico.	
Fin	13.- Realizar el registro correspondiente, nombres fecha, hora, lugar de extracción y observaciones. 14.- Traslado de la leche humana recolectada al lactario (**)	
<b>Tercer escenario: Extracción y recolección en Domicilio:</b>		
Inicio Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista  servicio de Nutrición y dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Técnico en Nutrición	Las madres que son dadas de alta, cuyos hijos deben permanecer hospitalizados, serán orientadas sobre la necesidad de acudir al establecimiento para continuar con la lactancia directa o realizar la extracción de leche en lactario para sus propios hijos. De no ser posible, podrá optar por extraerse la leche en su domicilio y entregarlas en lactario para su almacenamiento y distribución según indicación médica. 1.- Educación de la madre en lactancia, medida de higiene y técnica de extracción en domicilio, así como entrega de frascos estériles. 2.- Extracción de leche materna en domicilio. 3.- Rotulado del frasco (nombres, apellidos y edad del lactante, volumen extraído en domicilio así como entrega de frascos estériles. 4.- conservación de leche materna según normas de cadena de frío. El tiempo trascurrido desde la extracción de la leche al lactario, no debe sobrepasar a las 6 horas. 5.- Recepción de leche humana extraída en el lactario (**).	
Fin		
<b>FASE 2</b>	<b>CONSERVACION Y DISTRIBUCION DE CALOSTRO Y LECHE HUAMAN AUTOLOGA</b>	



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

<p>Inicio</p> <p>Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista</p> <p>Servicio de Nutrición y dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Técnico en Nutrición</p> <p>Fin</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- verificar que la leche humana sea transportada en cooler isotérmico.</li> <li>2.- Recepción de la leche humana extraída en hospitalización o domicilio, verificando: temperatura del cooler isotérmico dentro de los parámetros establecidos, limpieza e integridad de los frascos, rotulado de cada frasco, estado físico de la leche, embalaje.</li> <li>3.- Codificación y clasificación de leche extraída según fecha y hora de extracción.</li> <li>4.- Almacenamiento en refrigerador por un periodo máximo de 12 horas a una temperatura de hasta 5° C para ser usada directamente en lactancia autóloga.</li> </ol> <p>Conservar la leche materna a temperaturas de congelación a - 18 °C para su uso posterior.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.- En caso la leche o calostro haya sido congelada se verifica la aplicación de técnicas de deshielo en baño maría: limpieza, integridad de los frascos, control de temperatura, nivel del agua.</li> <li>6.- Supervisión del fraccionamiento de la leche humana.</li> <li>7.- supervisión de la administración de fortificante indicado por el médico en la historia clínica; a las tomas de leche humana.</li> <li>8.- Supervisión de la distribución de leche materna de acuerdo con los requerimientos solicitados en la historia clínica.</li> <li>9.- Lavado de todos los recipientes y equipos utilizados siguiendo la norma de bioseguridad.</li> <li>10.-Supervisión de la esterilización de todo el material que va entrar en contacto con a extracción recolección y conservación de la leche materna, a temperaturas de más de 70 °C</li> <li>11.- Registro diario del volumen de la leche extraída en: lactario, hospitalización, domicilio, número de madres y de extracciones de leche materna; para monitorización dicha producción y la estadística mensual, así como los bebés beneficiados.</li> </ol>
---	---

Documento que se genera	Formato de preparación distribución de leche materna a neonatología.
Unidad de Organización	P.E
Responsable	JSN
ANEXOS	Flujograma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1-50
---	-----------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

**PROCESO:** Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Extracción, almacenamiento, control de la leche materna en el Lactario Institucional.	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-05
--------------------------	---	-------------------------------

<b>OBJETIVO:</b>	RD164-05/2016-HCLLH/SA. Asegurar la continuidad de la lactancia materna de las mujeres que se reincorporan a su centro de trabajo luego de su licencia por maternidad, brindando bienestar y comodidad a las usuarias para la extracción y conservación de la leche materna, así como el mantenimiento y Administración del lactario institucional a cargo del servicio de Nutrición y Dietética, con un funcionamiento de 24 horas del día.
<b>ALCANCE</b>	Servicio de Nutrición y Dietética, Órganos y Unidades Orgánicas del Hospital.
<b>MARCO LEGAL:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>• Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>• D.S. N° 009-2006-MIMDES, que dispone la implementación de lactarios en instituciones del Sector Público donde laboren veinte o más mujeres en edad fértil.</li> <li>• Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.</li> <li>• R.D N° 164-05/2016-HCLLH/SA.</li> </ul>

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Solicitud de uso de lactario institucional	Madres lactante

ACTIVIDAD	
Inicio Trabajadora en periodo de lactancia del Hospital serv. N y D/ Téc: Nutrición	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La madre trabajadora, solicita su voluntad de hacer uso del lactario institucional.</li> <li>2. Llenará los datos del Registro de Usuarios del Lactario, colocando la hora de ingreso.</li> <li>3. La Nutricionista supervisa la fase previa, la higiene de manos según norma vigente y brinda consejería de alimentación de la madre lactante.</li> </ol>
Fin	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Orientar a las madres con las técnicas adecuadas de lactancia materna y técnicas de extracción de leche materna, almacenamiento, conservación y horarios de extracción que compatibilice la necesidad de producción de leche.</li> <li>5. La técnica de nutrición rotula envase estéril con nombres, apellidos y fecha.</li> <li>6. La madre procede a la extracción de la leche siguiendo con las pautas que le indica la nutricionista y refrigere en el lugar indicado.</li> <li>7. En el caso que lactancia es directa, sostiene al bebé para que la madre pueda realizar la higiene de acuerdo a la orientación recibida.</li> <li>8. Verifica que la técnica de amamantamiento sea la adecuada y reorienta según sea el caso.</li> <li>9. Al finalizar su estancia en el lactario, firmará en el Registro de Usuarios del Lactario, cada vez que haga uso del mismo y colocará el volumen extraído.</li> </ol>

Documento que se genera	Registro en libro de lactario institucional Informe mensual de trabajadoras que utilizan el lactario institucional.
Unidad de Organización	P.E
Responsable	JSN
ANEXOS	Flujograma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Preparación, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas, enterales (Neonatología, Pediatría y Pediatría de Emergencia,	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-06
--------------------------	---	-------------------------------

**OBJETIVO:** Estandarizar el procedimiento de la preparación, dosificación y distribución de fórmulas lácteas, enterales a los pacientes neonatos pediátricos hospitalizados, asegurando el soporte nutricional enteral pediátrico las 24 horas del día.

**ALCANCE:** Servicio de Nutrición y Dietética, Organos y Unidades Orgánicas del Hospital.

**MARCO LEGAL:**

- Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Prescripción de formula láctea, enteral en HCL	Hospitalización.

### ACTIVIDAD

Inicio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la verificación de la prescripción médica con la identificación del neonato y transcribe indicación en formato establecido según norma vigente, así como la verificación de insumos, stock y recepción de formula láctea y entrega.</li> <li>2. Supervisar de la fase previa, rotulado, dosificación y distribución de fórmulas lácteas.</li> <li>3. Recepcionar hoja de indicación y realiza la higiene de manos clínico según norma vigente.</li> <li>4. Colocar gorro, mascarilla, mandil y lavará las manos según norma vigente.</li> <li>5. Realizar la higiene de manos con alcohol gel, limpiar la mesa de procedimiento estéril, mesa auxiliar y limpia con alcohol 70° latas de fórmulas.</li> <li>6. Colocar mandil estéril, guantes estériles, campo de mesa, jarras graduadas y el equipo biomédico e insumos de mesa auxiliar.</li> <li>7. Realizar la higiene respectiva de lapiceros y manos para el rotulado respectivo según Guía Técnica vigente.</li> <li>8. Dosificar la cantidad de insumos a preparar para la fórmula láctea, formulas enterales y según el rotulado se procede al llenado de fórmula.</li> <li>9. Preparar la cubeta con agua a 80°C para baño maría con los vasos de fórmulas preparadas para su distribución.</li> <li>10. Tapar las cubetas con campo estéril y carrito para su distribución en cada área la cubeta en el lugar asignado, reportando al personal responsable y registra.</li> <li>11. Realizar el lavado y desinfección de utensilios, vajillas, equipos biomédicos utilizados y envía a esterilizar (1/2 hora).</li> <li>12. Realizar la limpieza de mesones, muebles y carros de uso interior y segregación de residuos sólidos.</li> </ol>
Fin	

Documento que se genera	Formato de preparación distribución de fórmulas lácteas, enterales a neonatología, pediatría, y pediatría de emergencia.
Unidad de Organización	P.E
Responsable	JSN
ANEXOS	1.- Flujograma 2.- Ficha



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

**PROCESO:** Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Preparación y Control de Fórmulas Enterales (Hospitalización, cuidados intensivos, Emergencia) adultos.	FECHA: 2023
		CÓDIGO: NUT-07

**OBJETIVO:** Realizar la preparación de soluciones con suplemento de nutrientes con fines terapéuticos para cubrir las necesidades nutricionales del paciente y mantener y/o restaurar un óptimo estado nutricional y de salud, asegurando el soporte nutricional las 24 horas del día.

**ALCANCE:** Servicio de Nutrición y Dietética, Hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.

**MARCO LEGAL:**

- Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Prescripción de fórmula enteral láctea, enteral en HCL según prescripción médico y nutricionista	Hospitalización, cuidados intensivos, emergencias.

### ACTIVIDAD

<b>Inicio</b>	Viene del procedimiento de atención de hospitalización.
<b>Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales / Nutricionista / Téc. Nutrición</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recepciona indicación de fórmulas a preparar y entrega.</li> <li>2. Recibe indicación de fórmulas a preparar, esteriliza materiales, frascos y utensilios a usar.</li> <li>3. Supervisa principios de BPM y BPH al personal a su cargo.</li> <li>4. Realiza el rotulado de frascos, para el llenado de fórmulas enterales, pediátricas y ablactancias.</li> <li>5. Realiza la supervisión y monitoreo de fórmulas enterales, pediátricas y ablactancias preparadas.</li> <li>6. Realiza la preparación y envasado de fórmulas enterales, pediátricas y ablactancias.</li> <li>7. Procede a la distribución por servicios en los coches transportadores.</li> <li>8. supervisa y monitoriza el consumo y tolerancia.</li> <li>9. Si la tolerancia es buena coordina con el médico para el incremento del volumen.</li> </ol>
<b>Fin</b>	

Documento que genera	Formato de preparación distribución de fórmulas lácteas, enterales (hospitalización, UCI,UCIN, emergencia)
Unidad de organización	P:E
Responsable	JSN
ANEXOS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flujograma</li> <li>2. Ficha</li> </ol>



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Formula, monitorea el soporte de Nutrición parenteral.	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-08
--------------------------	--	-------------------------------

**OBJETIVO:** Cubrir los requerimientos nutricionales terapéuticos del paciente y mantener y/o restaurar un óptimo estado nutricional y de salud, asegurando el soporte nutricional 24 horas en las áreas de hospitalización, Emergencia, UCI, UCIN.

**ALCANCE:** Servicio de Nutrición y Dietética, Hospitalización, cuidados intensivo, emergencia.

**MARCO LEGAL:**

- Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

### Requisitos para iniciar el procedimiento

Nº1	Descripción del requisito	Fuente
01	Prescripción de formula parenteral en HCL según coordinación médico, nutricionista	Hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.

### ACTIVIDAD

<p><b>Inicio</b></p> <p>Servicio de Nutrición y Dietética / equipo interdisciplinario soporte nutricional / Nutricionista /</p> <p><b>Fin</b></p>	<p>Viene del procedimiento de atención de hospitalización:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Registro de prescripción de nutrición parenteral en H.C</li> <li>Coordinación con médico tratante para la colocación de la vía central al paciente hospitalizado para nutrición parenteral.</li> <li>2.- Elaboración de receta con prescripción de requerimiento nutricional de la bolsa de nutrición parenteral.( calorías, aminoácidos, glucosa, ácidos grasos, oligoelementos, vitaminas)</li> <li>3.- Recepciona la bolsa de nutrición parenteral expedido por el servicio de farmacia.</li> <li>4.-Realiza el rotulado de la bolsa de nutrición parenteral para entregar a enfermería.</li> <li>5.-Supervisa y monitorea fórmulas parenteral, consumo, tolerancia, verifica pH adecuado de la formula.</li> <li>6.-Reevalua al paciente en coordinación con el médico para el incremento del volumen.</li> </ol>
---	---

Documento que genera	Formato de seguimiento de paciente hospitalizado con soporte de nutrición parenteral
Unidad de organización	P:E
Responsable	JSN
ANEXOS	3. Flujograma 4. Ficha



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1-50
---	-----------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Recepción, Servicio y Distribución de Dietas en Hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-09
--------------------------	---	-------------------------------

OBJETIVO:	Lograr la distribución de dietas normales y especiales a los pacientes en horario establecido y temperatura adecuada.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Departamentos Asistenciales.
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>• Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>• RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.</li> <li>• Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.</li> </ul>

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Prescripción de dieta en HCL	Hospitalización, cuidados intensivos, emergencia.

### ACTIVIDAD

<p>Inicio</p> <p>Departamento de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Técnico en Nutrición</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La nutricionista supervisa la higiene de la fase previa, almacén, cocina, personal, tanto de personal como de menaje y servicios. Realiza la degustación de las preparaciones y corrige. <p style="margin-left: 20px;">La técnica nutrición realiza higiene de manos de acuerdo a la directiva e implementos de bioseguridad (guantes, mascarilla). Colocan en el coche transportador las jarras y menaje para recojo de alimentos.</p> <p style="margin-left: 20px;">Recoger preparaciones del área de producción, verificando en número de raciones y dietas especiales programadas.</p> <p style="margin-left: 20px;">Colocar indicadores en las bandejas de acuerdo a la indicación del kardex.</p> </li> <li>2. La Nutricionista supervisa y controla el servido y entrega de raciones según indicador. <p style="margin-left: 20px;">La técnica de nutrición realiza el servido de dietas según indicador de bandeja.</p> <p style="margin-left: 20px;">Coloca en el coche transportador en forma ordenada y realiza la distribución de dietas y después de media hora realiza el recojo de bandejas y vajillas.</p> </li> </ol>
<p>Fin</p>	<p>Realizan la eliminación de residuos sólidos según norma vigente, el lavado y desinfección de bandejas y vajillas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. La nutricionista elabora la estadística de raciones distribuidas y entrega a la Jefatura.</li> </ol>

Documento que se genera	Formato de pedidos de dietas.
Unidad de gestión	P:E
Responsable	JSN
ANEXOS	Flujograma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1-50
---	-----------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Recepción y Almacenamiento de Alimentos e Insumos.	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-10
--------------------------	--	-------------------------------

OBJETIVO:	Estandarizar el procedimiento de recepción y almacenamiento, garantizando productos de primera calidad para la preparación de regímenes.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, concesionario de alimentos.
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.</li> <li>Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.</li> </ul>

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Orden de compra	Servicio de alimentación.

### ACTIVIDAD

Inicio	
Proveedor	1. Ingresa productos perecibles y no perecibles y entrega.
Servicio de Nutrición y Dietética / U. Prod. Regímenes y F. Especiales / Téc. Nutrición	2. Recibe, verifica y pesa los insumos entregados por el proveedor de acuerdo al cronograma de ingreso junto con el personal de nutrición HCLLH que verifica según orden de compra y nutricionista de calidad (proveedor).
Servicio de Nutrición y Dietética / U. Prod. Regímenes y F. Especiales / Nutricionista	3. Verifica el cumplimiento de la calidad y características organolépticas. (certificado de calidad productos perecibles, PH, acidez, tamaño, fecha de vencimiento).
	4. En caso no esté conforme, rechaza el producto devuelve, realiza un informe de incumplimiento haciendo conocer la devolución del producto y/o insumo y entrega al proveedor. Toda guía de remisión debe tener el sello de aceptación de la nutricionista del HCLLH.
Proveedor	5. Recibe el producto rechazado con fecha de reposición (48 horas) se coordina posible cambio de programación.
Servicio. Nutrición y Dietética / U. Prod. Regímenes y F. Especiales / Nutricionista / Téc. Nutrición	6. Cumplido el plazo ingresa el nuevo producto y va al numeral 1.
	7. Si el producto está conforme, coloca sello de V°B°, sella y firma la guía de remisión.
	8. Clasifica y almacena os alimentos e insumos en el lugar asignado para cada producto (cámara fresca, almacén seco).
Fin	

Documento que se genera	Formato de ingresos de insumos.
Unidad de Gestión	P.E
Responsable	JSN
ANEXOS	Flujograma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-11
--------------------------	--	-------------------------------

OBJETIVO: Garantizar la conservación del valor nutritivo, características organolépticas y la inocuidad en los alimentos.

ALCANCE: Servicio de Nutrición y Dietética.

MARCO LEGAL:

- Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

### Requisitos para iniciar el procedimiento

Nº1	Descripción del requisito	Fuente
01	Formato de Calidad de Preparación de Alimentos	Servicio de alimentación.

### ACTIVIDAD

Inicio	1. Supervisa áreas aplicando formato de supervisión almacén, cocina, baños, personal
Proveedor	2. Dosifica insumos para la preparación de alimentos. (concesionario de alimentos), el servicio de nutrición solicita y monitorea el dosificado diario.
Servicio de Nutrición y Dietética / Unidad de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales / Nutricionista / Téc. Nutrición	3. Recibe y entrega los insumos para la preparación de dietas según la dosificación requerida. (proveedor). Almacén cuenta con kardet de salida de productos del día, el cual debe contar con el sello del nutricionista de HCLLH de conformidad de uso del insumo.
	4. Recibe los insumos para la preparación de los alimentos.
	5. Controla los procedimientos de limpieza del personal y limpieza y desinfección previos a la preparación de alimentos (picado, lavado, etc.). Genera formatos de supervisión y control HCLLH.
	6. Elabora los regímenes y dietas programados según indicaciones. (proveedor)
	7. Controla el producto previo y final, la temperatura, así como los principios organolépticos.
Fin	8. Realiza las correcciones respectivas y entrega al área de distribución. Previa degustación que realiza HCLLH y nutricionista calidad de proveedor.
	9. Distribuye los regímenes por servicio.

Documentos que se generan	Formato de Calidad de Preparación de Alimentos
Unidad de Gestión	P.E
Responsable	JSN
ANEXOS	Flujograma



MANUAL DE PROCEDIMIENTO SERVICIO DE NUTRICION	Cod: MA-1 Ver: 01 Pág: 1- 50
---	------------------------------------

## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Servicios de Apoyo al Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Atención del Personal en el Comedor	FECHA: 2023 CÓDIGO: NUT-12
--------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

OBJETIVO:	Brindar atención de calidad al personal, asegurando una alimentación balanceada.
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Oficina de Administración de Recursos Humanos.
MARCO LEGAL:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley 28842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.</li> <li>• Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.</li> <li>• RM. N° 046-82-SA/DVM, que aprueba la norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personas de hospitales.</li> <li>• Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.</li> </ul>

### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°1	Descripción del requisito	Fuente
01	Formato de Registro de personal que se atiende en el comedor	Servicio de alimentación.

### ACTIVIDAD

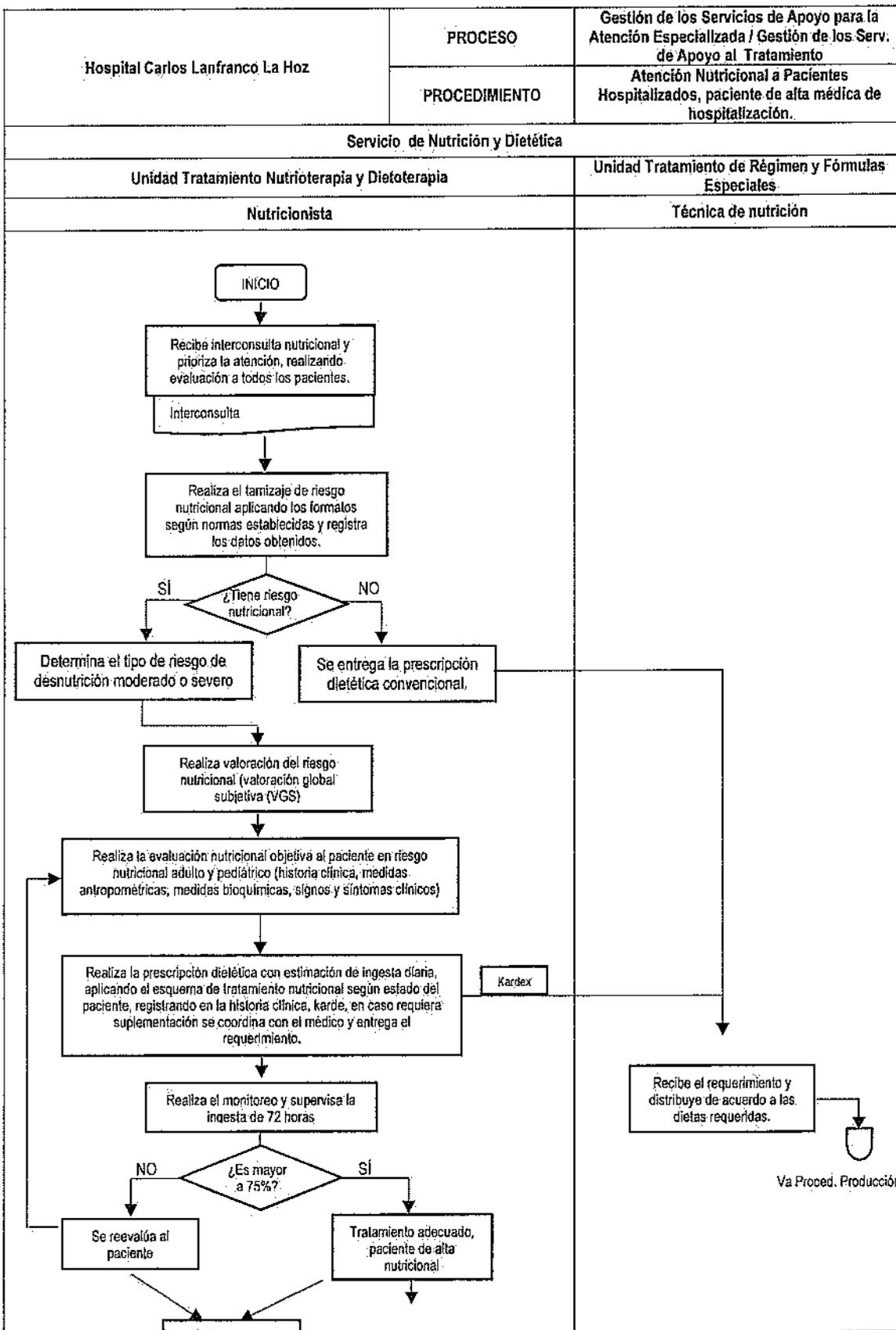
Inicio	1. Realiza la programación de raciones según lista de personal de guardia.
Dpto. Nutrición y Dietética / Unidad de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales / Nutricionista / Téc. Nutrición	2. Llena el formato de pedidos de raciones y programa las dietas para el personal. Va al procedimiento de control de alimentos de procedimientos de regímenes y fórmulas especiales.
	3. Supervisa BPM, BPHS almacén, cocina, personal para el preparado de la Ración de personal así como menaje y servicios.
	4. Supervisa la distribución de raciones a personal. Previa degustación y corrige sabor, espesor y contenido de la ración.
	5. Higiene de manos de acuerdo a la directiva e implementado de bioseguridad (guantes, mascarilla).
	6. Realizan el servido en bandejas y vajillas controlando a los comensales con el registro de personal de turno.
	7. Reciben desecho de residuo, procede a lavado y desinfección de bandejas y vajilla.
Fin	8. Elabora la estadística de raciones distribuidas.

Documento que se genera	1. Formato de Registro de personal que se atiende en el comedor.
Unidad de gestión	2. P.E
ANEXOS:	1. Flujograma



XII ANEXOS (FLUJOGRAMAS)

ATENCIÓN NUTRICIONAL A PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES DE ALTA MÉDICA DE HOSPITALIZACIÓN



FIN

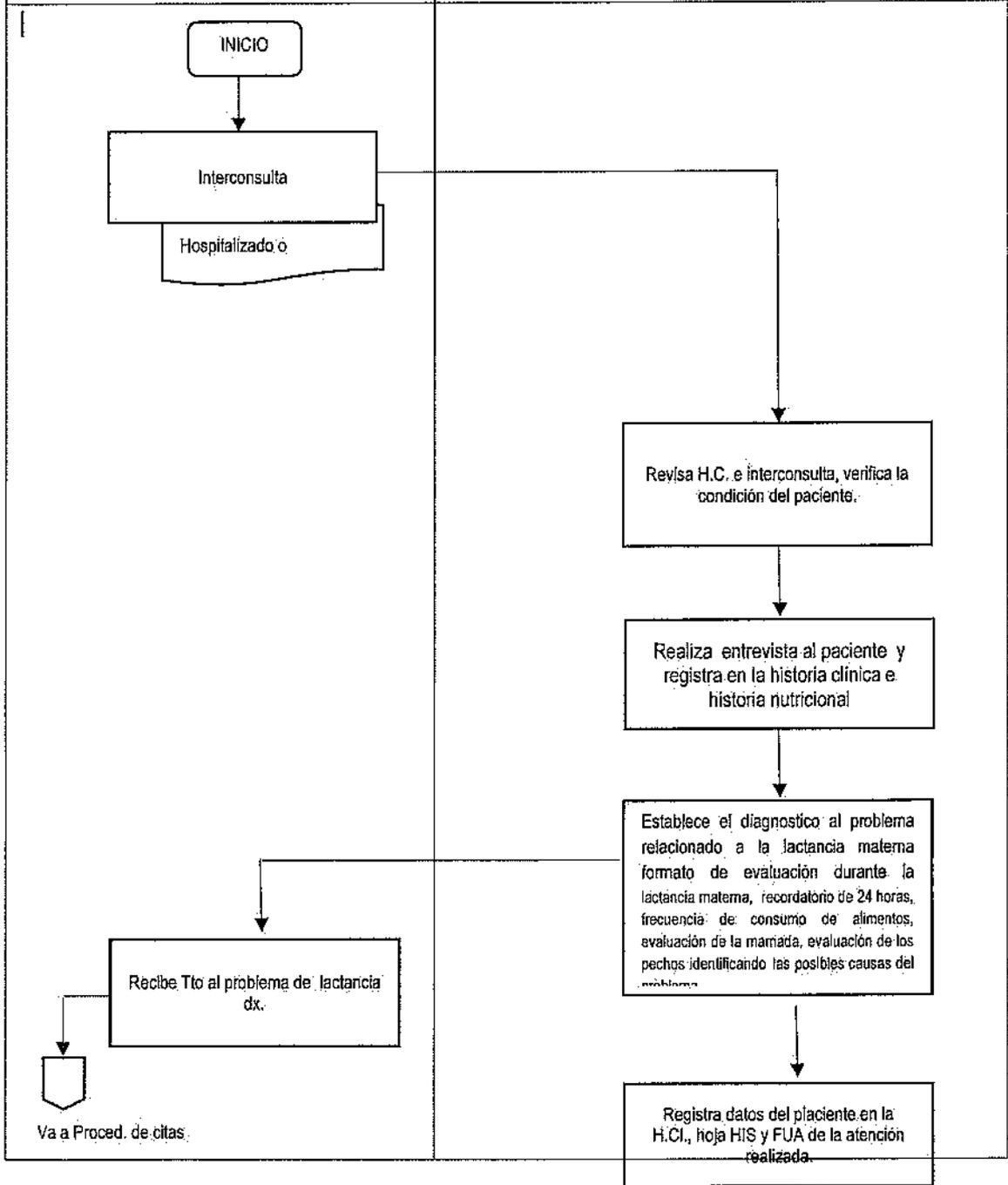
### ATENCIÓN NUTRICIONAL A PACIENTE HOSPITALIZADO O EMERGENCIA CON PROBLEMAS DE LACTANCIA

Hospital Carlos Lanfranco La Hoz	PROCESO	Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada / Gestión de los Serv. de Apoyo al Tratamiento
	PROCEDIMIENTO	Atención Nutricional a paciente hospitalizado o emergencia con problemas de lactancia materna

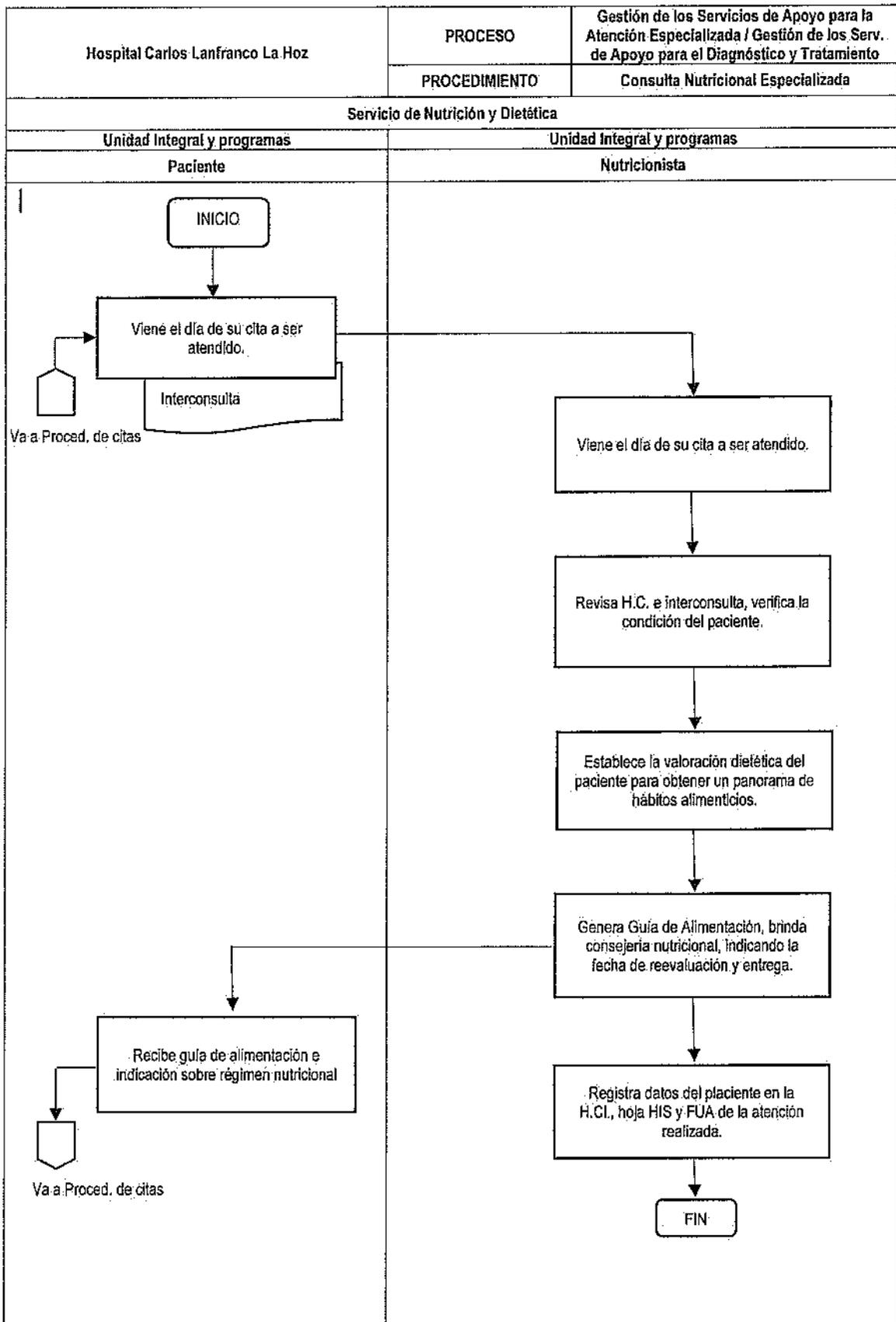
Servicio de Nutrición y Dietética

Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia	Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia
---	---

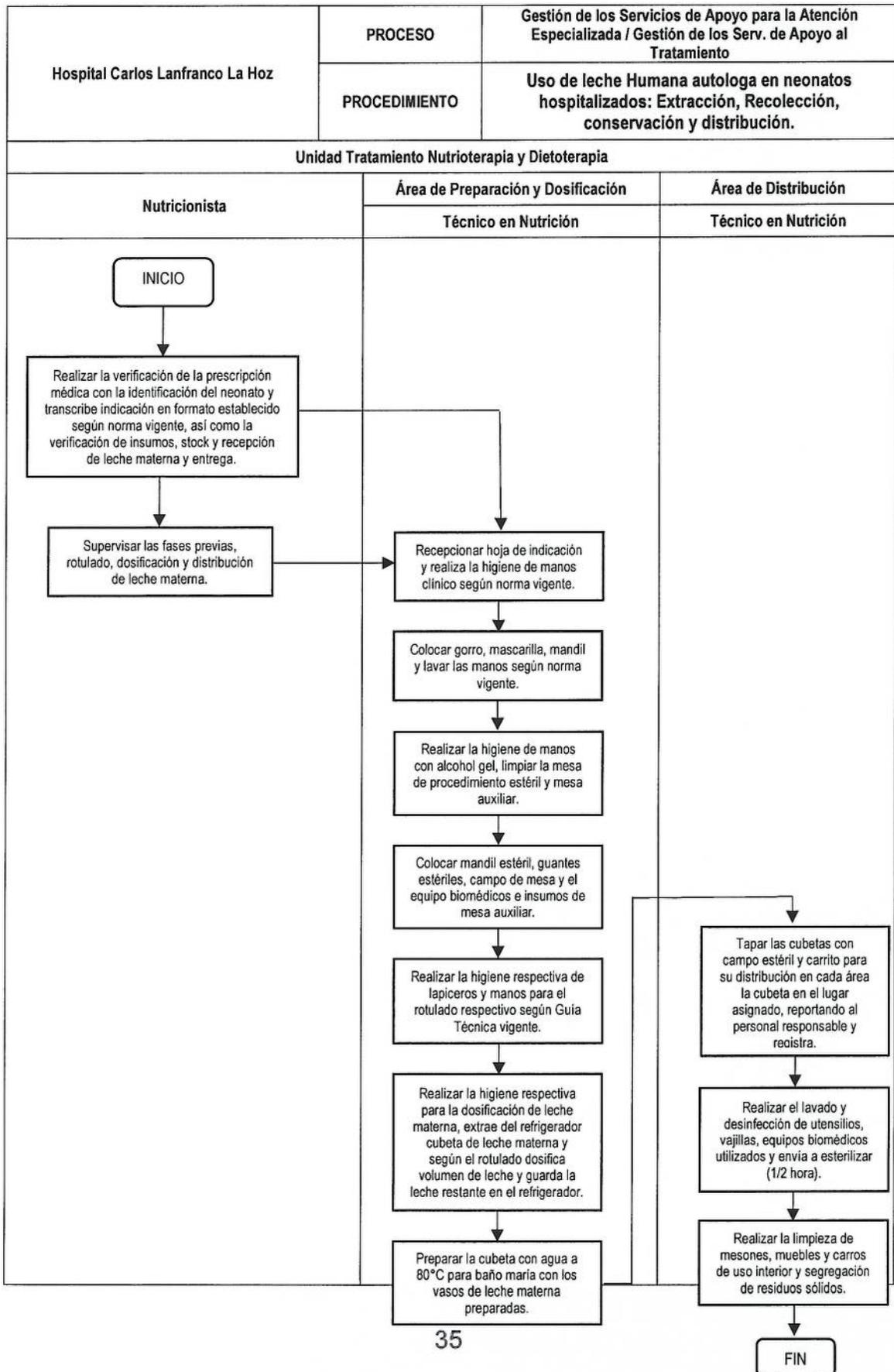
Paciente	Nutricionista
----------	---------------



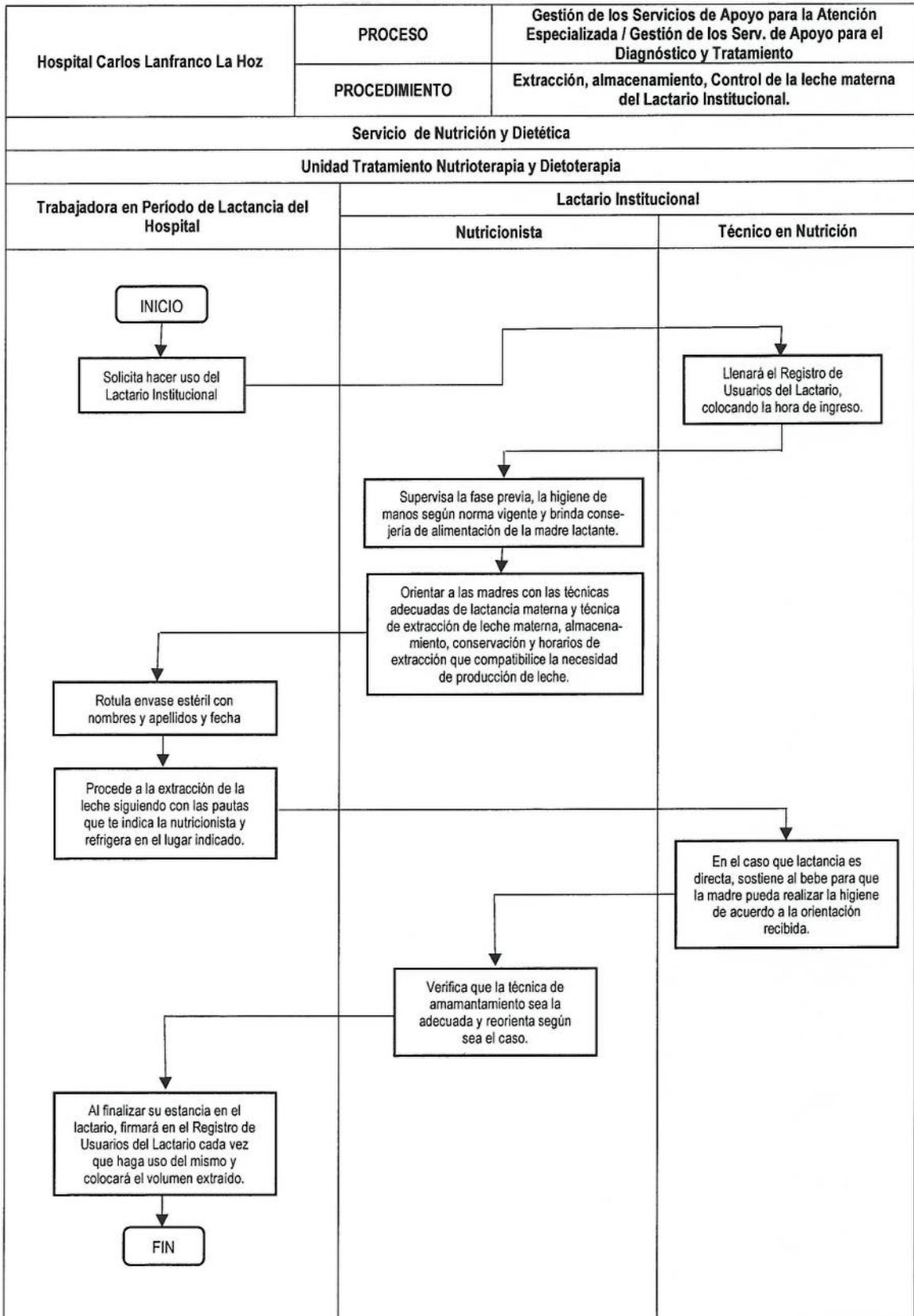
### CONSULTA NUTRICIONAL ESPECIALIZADA



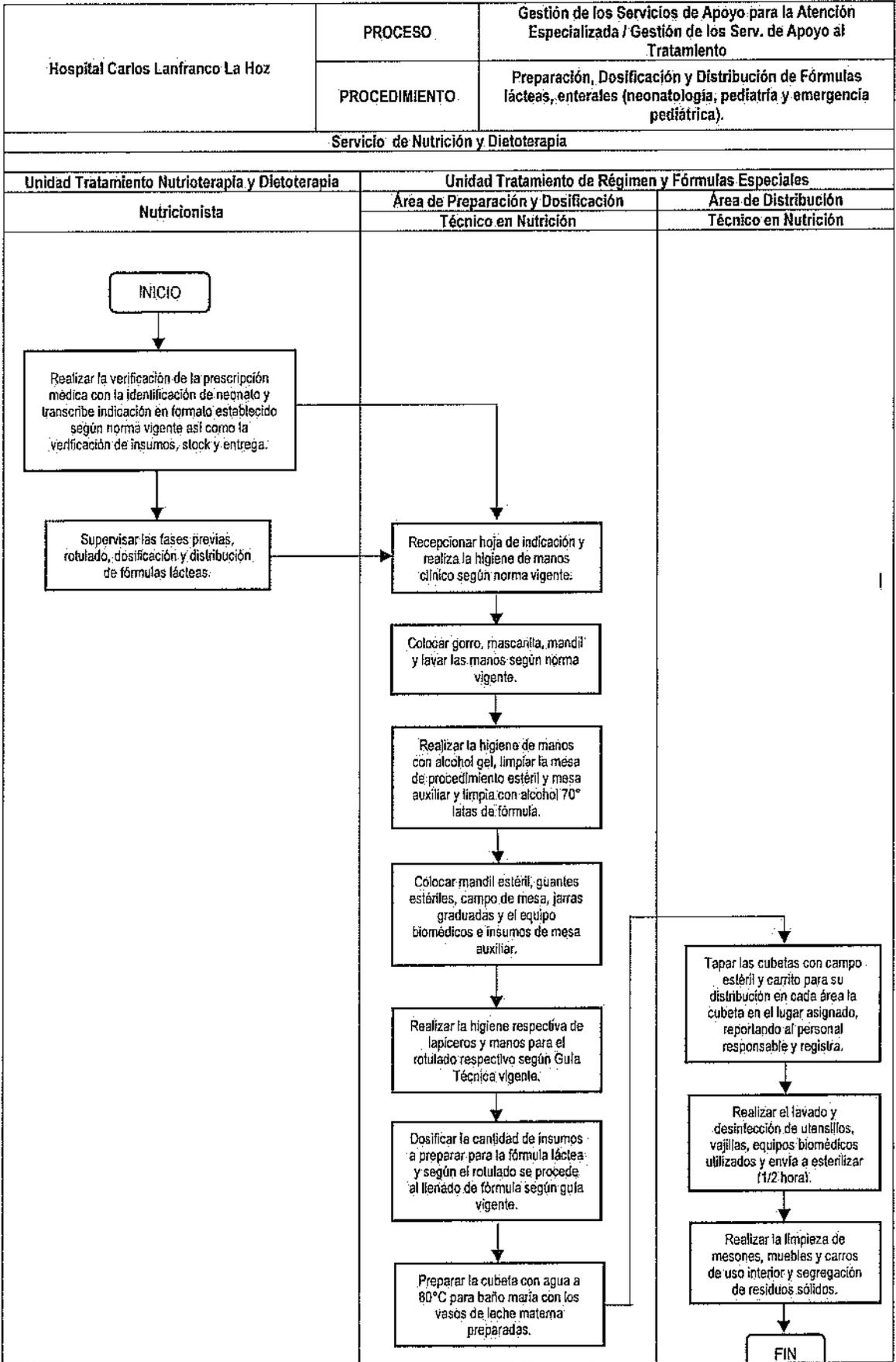
**USO DE LECHE HUMANA AUTOLOGA EN NEONATOS HOSPITALIZADOS: EXTRACCION, RECOLECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LECHE MATERNA.**



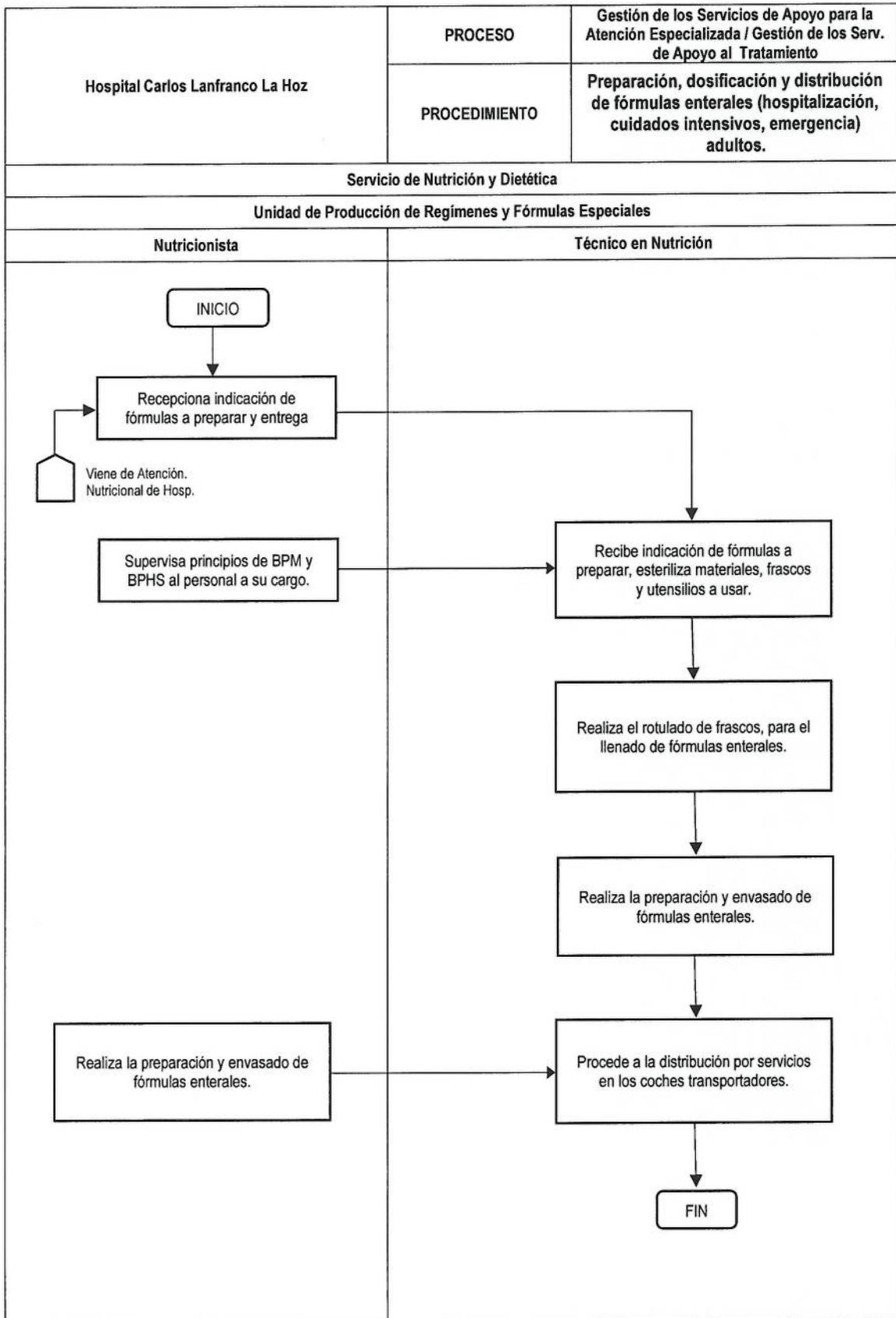
EXTRACCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONTROL DE LA LECHE MATERNA EN EL LACTARIO INSTITUCIONAL



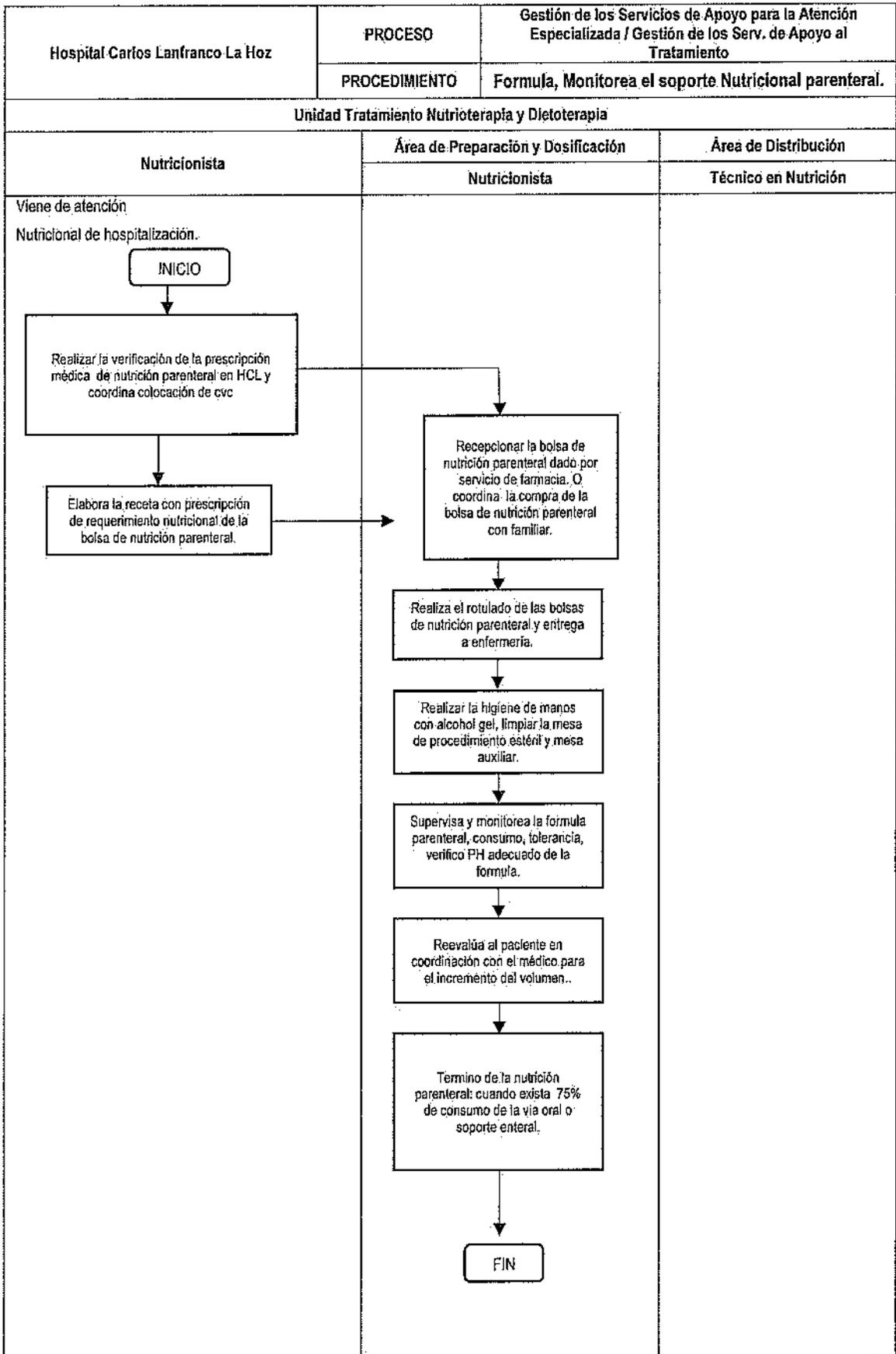
PREPARACION, DOSIFICACION Y DISTRIBUCION DE FORMULAS LACTEAS, ENTERALES (NEONATOLOGIA, PEDIATRIA, Y EMERGENCIA PEDIATRICA).



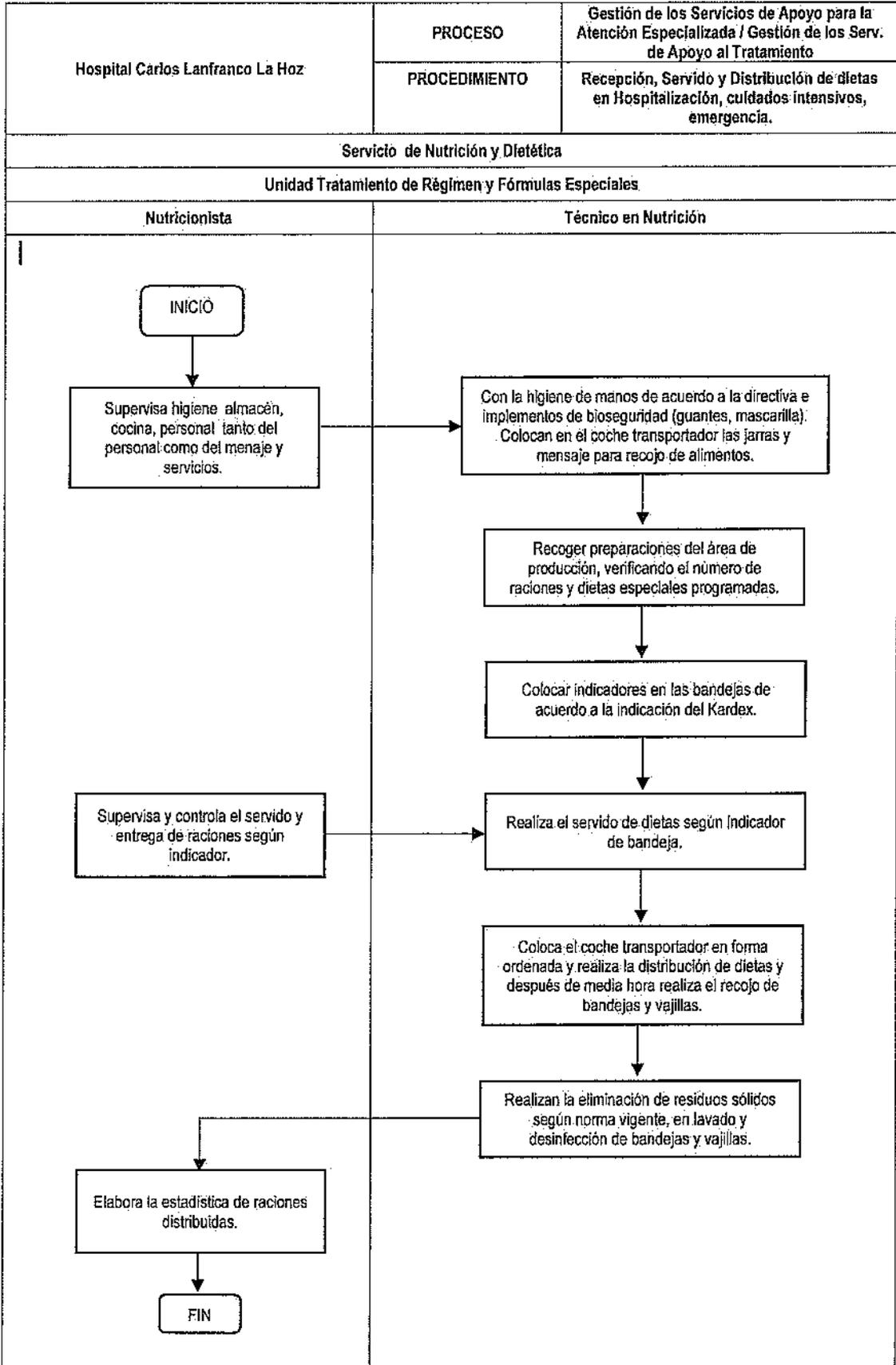
PREPARACION Y CONTROL DE FORMULAS ENTERALES (HOSPITALIZACION, CUIDADOS INTENSIVOS, EMERGENCIA) ADULTOS.



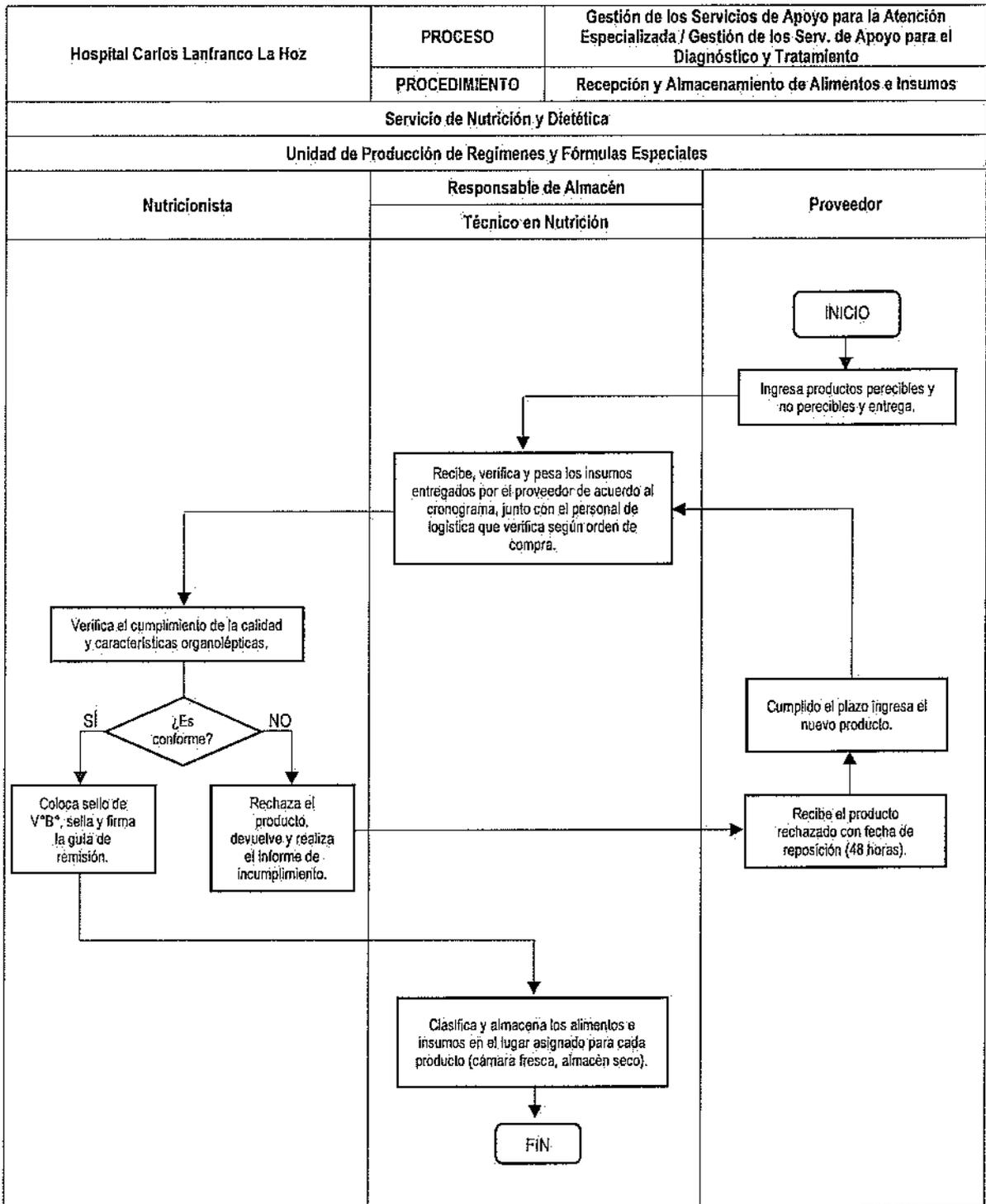
**FORMULA, MONITOREO EL SOPORTE DE NUTRICIÓN PARENTERAL.**



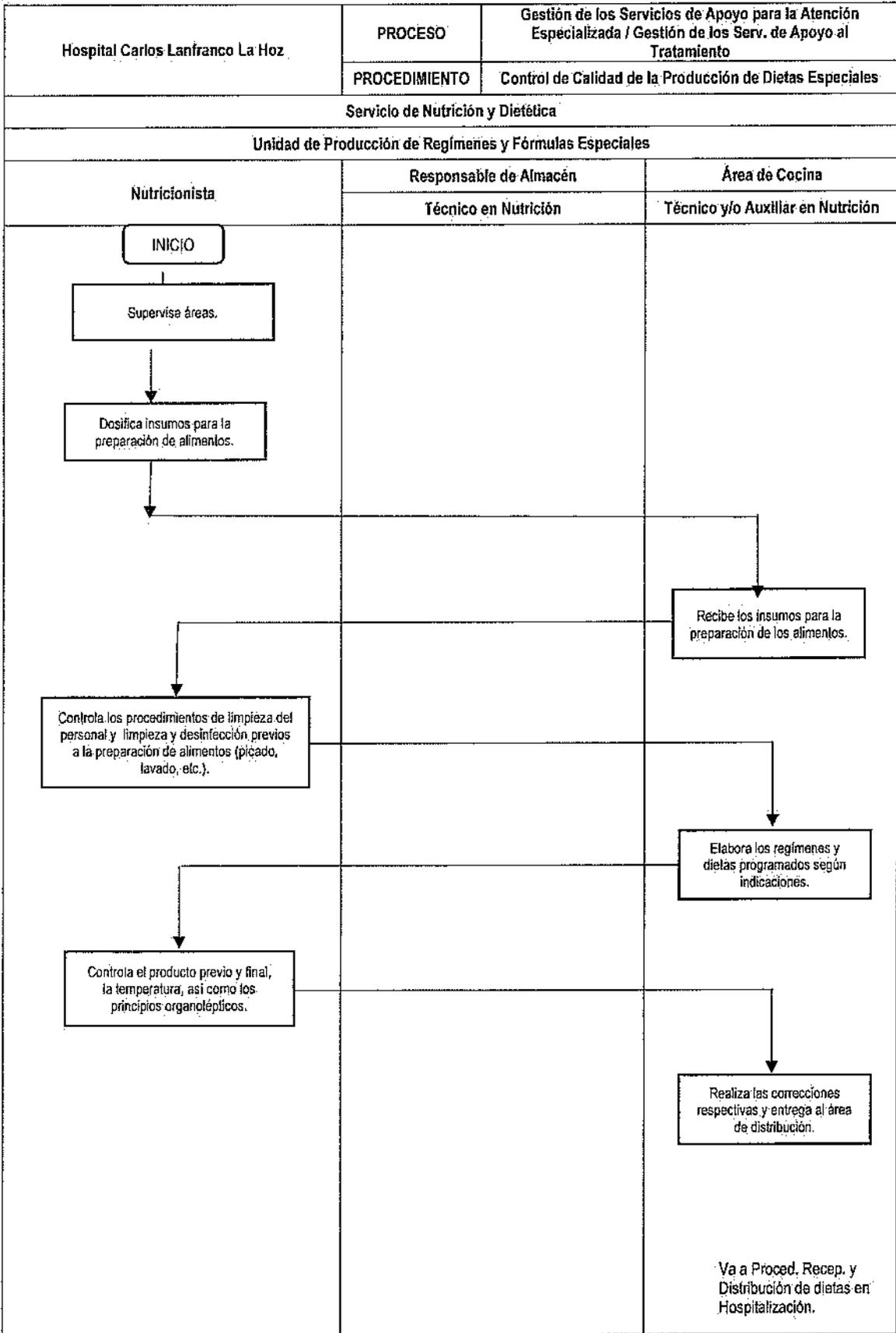
**RECEPCION SERVIDO Y DISTRIBUCION DE DIETAS EN HOSPITALIZACION, CUIDADOS INTENSIVOS, EMERGENCIA.**



RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS.



**CONTROL DE CALIDAD DE LA PRODUCCION DE REGIMENES Y DIETAS ESPECIALES**



ATENCIÓN DEL PERSONAL EN EL COMEDOR

