



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 30 de DICIEMBRE de 2016

Visto el Expediente N° 29866/2016, con Informe N° 076-2016-OEPE/HCH, sobre aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición y Dietética del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Informe N° 430-2016-DND-HCH, la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, informa que se ha revisado y actualizado el Manual de Procedimientos del citado Departamento, el cual adjunta para su aprobación;

Que, a través del Informe N° 076-2016-OEPE/HCH, el Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emitió opinión técnica favorable para la aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición y Dietética del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia, manifestando que cumple con lo establecido en el acápite 5.6.5. Formulación del Manual de Procesos y Procedimientos, conforme a la Directiva N° 007-MINSA/OGPE-V.02, encontrándose acorde a la estructura General de Procesos, al cumplir con lo establecido en el Cap. II Art. 10° literal d) establecido por la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

Que, en virtud de lo dispuesto en el numeral V del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, es responsabilidad del Estado vigilar, cautelar y atender los problemas de desnutrición y de salud mental de la población, los de salud ambiental, (...);

Que, por Resolución Ministerial N° 603-2006-SA/DM, se aprobó la Directiva N° 007-MINSA/OGPE-V.02 "Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional" y sus modificatorias;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano;

Que, por Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprobó la Norma Técnica de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética;

Que, por Resolución Jefatural N° 144-2016/IGSS, se aprobó el Mapa de Procesos de los Institutos Especializados y Hospitales, Órganos Desconcentrados del Instituto de Gestión de Servicios de Salud;

Que, con Resolución Directoral N° 029-2013-HCH/DG, se aprobó el Manual de Procedimientos de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia;

Que, el objetivo del Manual indicado en los párrafos anteriores, es la establecer normativamente los procedimientos requeridos para la ejecución de los procesos para la optimización de los recursos de nutrición y dietética, integrando en forma técnica asistencia administrativa a las capacidades resolutivas existentes, ayudando a contribuir a solucionar los problemas de salud de la población;





Que, de los precedentes anteriormente indicados, se advierte que efectivamente resulta necesario aprobar el Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición y Dietética del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia, con la finalidad de contar con un documento técnico normativo de gestión, instrumento de comunicación, capacitación e información para entrenar, capacitar y orientar permanentemente al personal;

Que, estando a los documentos de Visto, y lo opinado por la Oficina de Asesoría Jurídica en el Informe N° 952-2016-OAJ-HCH;

Con el visado del Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y Jefes del Departamento de Nutrición y de la Oficina de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo previsto en el artículo 6º, literal e) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Cayetano Heredia, aprobado por Resolución Ministerial N° 216-2007/MINSA;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- APROBAR el Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición y Dietética del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia, que en anexo aparte se adjunta y que forma parte de la presente resolución.

Artículo 2º.- Déjese sin efecto la Resolución Directoral N° 029-2013-HCH/DG, que aprobó el Manual de Procedimientos de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia.

Artículo 3º.- Disponer que la Jefe del Departamento de Emergencia y Cuidados Críticos del Hospital Cayetano Heredia, realice el seguimiento y cumplimiento del contenido del Manual aprobado en el artículo 1º, de la presente resolución.

Artículo 4º.- Encargar a la Oficina de Comunicaciones la publicación de la presente resolución en la página web del Hospital.

Regístrese y comuníquese.



SCAM/DSRC/BIC/bic
C.c.:
Dirección General
Direcc. Planeam. Estrat.
Dpto. Nutrición.
Oficina Asesoría Jurídica
(Archivo: PLANEAM. ESTRAT).

 MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
Dr. SEGUNDO ACHO MEGO
DIRECTOR GENERAL
C.M.P. 27241

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
EL PRESENTE DOCUMENTO ES COPIA
FIEL DEL ORIGINAL

30 DIC. 2016

EMILIANO ELIAS SUAREZ QUISPE
ASISTENTE ADMINISTRATIVO
FEDATARIO TITULAR
TRÁMITE INTERNO

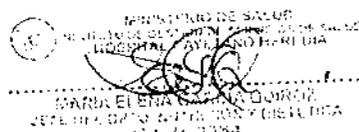
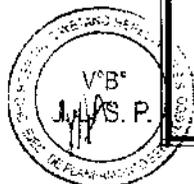
**MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA**

**MANUAL DE PROCESOS Y
PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA**



AÑO 2016

APROBADO POR: R.D. N° -2016-HCH/DG





HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

Dirección General:
Dr. Segundo Cecilio Acho Mego
Director General

Dr. Emilio Cabello Morales
Director Adjunto

Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico:
Dr. Jorge Luis Salvador Pichilingue
Jefe de Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico

Departamento de Nutrición y Dietética:
Lic. María Elena García Quiroz
Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética

Lic. María Esther Lizano Bazalar
Jefe de Unidad de Producción de Regímenes y Formulas Especiales

Lic. Gladys Teresa Rivero Méndez
Jefe de Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia.

Elaborado por:
Lic. Dani Yanina Chirinos Zapata

Asesoramiento Técnico:

Unidad de Organización:
Sra. Rosa Canseco Vergara
Jefe de la Unidad de Organización





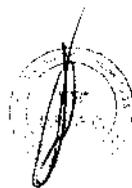
INDÍCE

CAPITULO I	
Introducción	3
CAPITULO II	
Objetivo del Manual	5
Alcance del Manual	6
CAPITULO III	
Base Legal	7
Responsable	9
CAPITULO IV	
Mapa de Procesos	11
Nivel 0, 1, 2, 3	
CAPITULO V	
Procedimientos	15
ANEXO	
Glosario de Términos	



MINISTERIO DE SALUD
 INSTITUTO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
 HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

.....
 MARÍA ELENA GARCÍA QUIROZ
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 C. 12 P. 0304





PERÚ

Ministerio de Salud

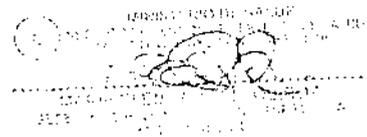
Instituto de Gestión de Servicios de Salud

Hospital Cayetano Heredia

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CAPÍTULO I

Introducción



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





INTRODUCCIÓN

El Manual de los procesos y procedimientos de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, 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 unidades orgánicas para la atención del paciente, contemplando los cargos o puestos de trabajo que intervienen durante su ejecución, precisando las responsabilidades y participación durante su desarrollo.

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.

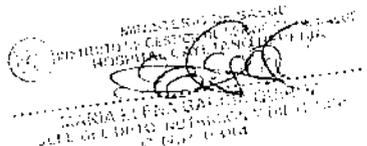
Estos procedimientos son elaborados por dos unidades funcionales:

- ✓ Unidad de Producción de Regímenes y Formulas Especiales
- ✓ Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia.

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



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto de Gestión de Servicios de Salud

Hospital Cayetano Heredia

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CAPÍTULO II

Objetivos del Manual



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

5

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





2.1. Objetivo del Manual

La actualización de los Procedimientos de Nutrición y Dietética, como documento técnico de sistematización normativo de gestión institucional tiene como objetivo.

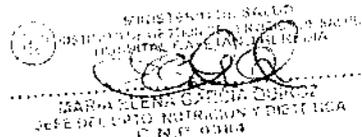
- ✓ Establecer normativamente los procedimientos requeridos para la ejecución de los procesos para la optimización de los recursos de nutrición y dietética, integrando en forma técnica asistencial administrativa las capacidades resolutorias existentes, ayudando a contribuir a solucionar los problemas de salud de la población.
- ✓ Definir las actividades, tipo, producto, usuario y base legal en los procedimientos de nutrición y dietética a través de la descripción por cada una de las actividades en el procedimiento.

2.2. Alcance del Manual

Los criterios técnicos y demás disposiciones de la actualización de los procedimientos de nutrición y dietética, son de aplicación obligatoria por el Departamento de Nutrición y Dietética.



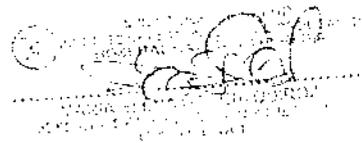
OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



CAPÍTULO III BASE LEGAL



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

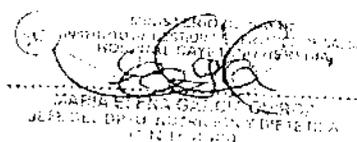




3.1 Base Legal

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

- Ley N° 26842 - Ley General de Salud.
- Ley N° 27657 – Ley del Ministerio 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 Supremo 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 Administrativo del Ministerio de Salud – TUPA”.
- Decreto Supremo N° 030-2002-PCM – Aprueba Reglamento de la Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.

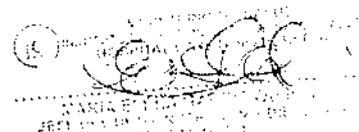




- Resolución Ministerial N° 751-2004, que aprueba la N.T.N° 018-MINSA/DGS'-V.01 "Norma Técnica del Sistema de Referencia y Contrareferencia de los Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA, que aprueba la Directiva N° 007-MINSA/OGPP-V.02 "Directiva para la Formulación de 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.
- 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 N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- Resolución Ministerial N° 216-2007/MINSA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Cayetano Heredia.
- 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 Jefatural N° 144-2016/IGSS, que aprueba el "Mapa de Procesos de los Institutos Especializados y Hospitales, Órganos Desconcentrados del Instituto de Gestión de Servicios de Salud".

3.2 Responsables

El Departamento de Nutrición y Dietética, es responsable de la actualización de los procesos y procedimientos con el asesoramiento técnico de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico.

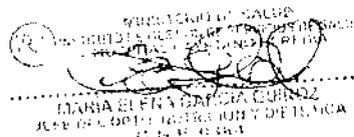




La jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética es responsable de visar los procedimientos de su competencia, así como hacer visar a las unidades funcionales que correspondan y enviar para su aprobación, asimismo tiene la responsabilidad de su implementación en coordinación con la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico.

El Director General es responsable de la aprobación de los procesos y procedimientos mediante Acto Resolutivo.

El Departamento de Nutrición y Dietética es responsable directo de velar por el cumplimiento de los procesos y procedimientos aprobados.





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto de Gestión de Servicios de Salud

Hospital Cayetano Heredia

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CAPÍTULO IV

MAPA DE PROCESO

NIVEL 0

Gestión de los Servicios de Apoyo para al Diagnóstico y Tratamiento



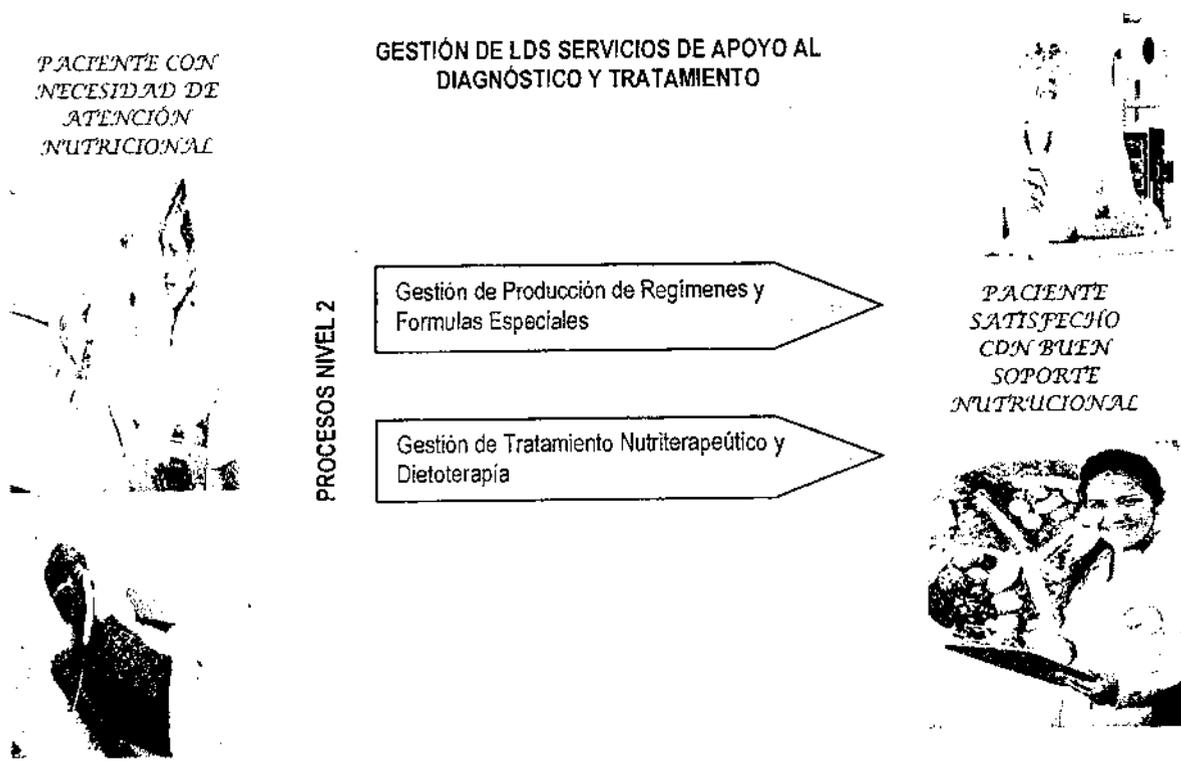
OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



PROCESO NIVEL 1



Proceso Nivel 1:

Gestión de los Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

Proceso misional orientado a planificar, organizar, ejecutar, supervisar y controlar el soporte al diagnóstico y tratamiento especializado en cada unidad prestadora de servicios de salud finales.

OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO Y ORGANIZACIÓN
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Procesos Nivel 2:

2.1 Gestión de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales

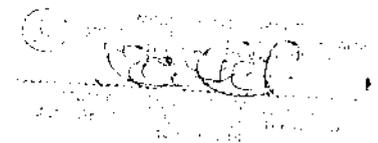
Acción que se encarga de programar y elaborar las preparaciones culinarias planificadas de acuerdo a guías, protocolos y estándares nacionales e internacionales, con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales; individuales y colectivos de las personas hospitalizadas, personal y otros usuarios que el establecimiento determine.

Recibe materias primas e insumos que son transformados en regímenes dietéticos, dieto terapéuticos y fórmulas especiales, debiendo asegurar la calidad óptima, inocua y adecuada a las necesidades nutricionales de sus usuarios.

Su responsabilidad principal es garantizar que estos productos lleguen en las mejores condiciones al usuario final: paciente o personal de la institución.

2.2 Gestión de Tratamiento Nutriterapéutico y Dietoterapia

Acción que se encargada de planificar, supervisar, y evaluar el tratamiento dietético del paciente hospitalizado teniendo en cuenta la evaluación clínica, diagnóstico clínico, necesidades nutricionales y hábitos alimentarios. Realiza la evaluación y diagnóstico nutricional, así como provisión de cuidados alimentarios, nutricionales y metabólicos, monitoreo y educación de los pacientes hospitalizados adultos y niños, incluso antes y después de la atención quirúrgica; tiene como objetivo contribuir a la prevención, mantenimiento y/o recuperación de su estado de nutrición y salud.

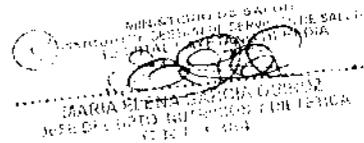




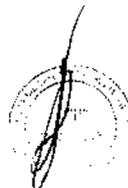
Nivel 3:

PROCEDIMIENTOS

1. Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados.
2. Consulta Nutricional Especializada.
3. Preparación y Dosificación y Distribución de Leche Materna.
4. Supervisión y Control del Lactario Institucional.
5. Preparación, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas (Neonatología, Pediatría I y UCI Pediátrica).
6. Recepción, Servido y Distribución de Dietas en Hospitalización.
7. Recepción y Almacenamiento de Alimentos e Insumos.
8. Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales.
9. Preparación y Control de Fórmulas Enterales y lácteas (Adulto y Pediatría II).
10. Atención del Personal en el Comedor.



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN





PERÚ

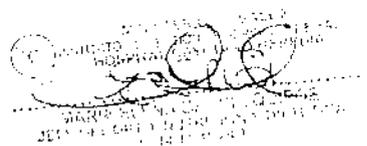
Ministerio de Salud

Instituto de Gestión de Servicios de Salud

Hospital Cayetano Heredia

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CAPÍTULO V PROCEDIMIENTOS



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





PROCEDIMIENTOS

Ficha N°

[Empty box for Ficha N°]

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

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

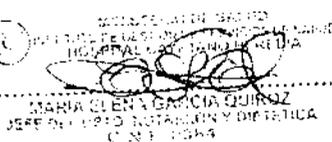
[Empty box for (2) OFICINA / DIRECCIÓN]

N° Orden (3)	Procedimiento y/o Documento de Origen (4)	Denominación del Procedimiento (5)	Resultado / Producto (6)	Usuario (7)	Base Legal (8)
1	Ficha de Tamizaje Nutricional	Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados	Atención	Paciente	NG
2	Paciente citado	Consulta Nutricional Especializada	Paciente Atendido	Paciente	NG
3	Formato de Leche materna	Preparación y Dosificación y Distribución de Leche Materna	Leche materna en buen estado	Neonato	NG
4	Formato de Inscripción	Supervisión y Control del Lactario Institucional	Registro del uso del lactario institucional	Personal Activo	NG
5	Prescripción de Fórmulas Lácteas	Preparación, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas (Neonatología, Pediatría I y UCI Pediátrica)	Distribución de Fórmulas Lácteas	Paciente Neonato y Niños	NG
6	Solicitud de Regímenes	Recepción, Servido y Distribución de Dietas en Hospitalización	Informe de Raciones entregadas	Paciente	NG
7	Orden de compra	Recepción y Almacenamiento de Alimentos e Insumos	Registro de Ingreso	Logística	NG
8	Pedidos de Raciones	Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales	Raciones entregadas	Paciente	NG
9	Prescripción de Fórmulas Enterales y Lácteas	Preparación y Control de Fórmulas Enterales y lácteas (Adulto y Pediatría II)	Distribución de Fórmulas Enterales y Lácteas	Paciente	NG
10	Pedido de Raciones-SICAP	Atención del Personal en el Comedor	Raciones Atendidas	Dpto. NyD	NG

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

FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR





PERÚ

Ministerio de Salud

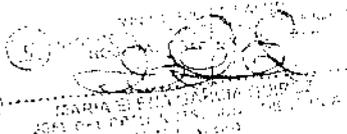
Instituto de Gestión de Servicios de Salud

Hospital Cayetano Heredia

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

Datos Generales							
Órgano:		Departamento de Nutrición y Dietética					
Nombre:							
Cargo:		Jefe de Departamento					
Cód. Proc.	Denominación de Proceso/Sub Proceso	Procedimiento	Indicador(es) de medición	Antecedente al Proceso (entrada)		Consecuencia del Proceso (Salida)	
				Documento de entrada	Órgano, Unidad Orgánica o área donde Proviene	Documento o arto de salida	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 Nutricional a Pacientes Hospitalizados	Total de Paciente con Riesgo Nutricional / Total de Pacientes con Evaluación Nutricional x 100	Ficha de Tamizaje Nutricional	Hospitalización	Paciente sin Riesgo Nutricional	Hospitalización
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Consulta Nutricional Especializada	Total de Paciente con Riesgo Nutricional / Total de Pacientes Atendidos x 100	Interconsulta	Consulta Externa	Paciente Atendido con Historia Clínica	Dpto. de Nutrición y Dietética
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Preparación y Dosificación y Distribución de Leche Materna	Total de Incumplimiento del BPM / Total de Supervisiones Realizadas x 100	Hoja de Prescripción de leche materna	Historia Clínica Neonatología	Leche Materna en buen estado según norma	Dpto. de Nutrición y Dietética
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Supervisión y Control del Lactarín Institucional	Total de madres que hacen uso del lactarín institucional / Total de madres del hospital en etapa de lactancia	Ficha de Registro del lactarín institucional	Órgano y Unidades Orgánicas	Leche Materna en buen estado según norma / Lactante Satisfecho	Dpto. de Nutrición y Dietética
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Preparación, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas (Neonatología, Pediatría y UCI Pediátrica)	Total de Incumplimiento del BPM / Total de Supervisiones Realizadas x 100	Hoja de Prescripción de Fórmulas Lácteas	Historia Clínica	Distribución de Fórmulas Lácteas	Dpto. de Nutrición y Dietética





Datos Generales							
Órgano:		Departamento de Nutrición y Dietética					
Nombre:							
Carga:		Jefe de Departamento					
Cód. Proc.	Denominación de Proceso/Sub Proceso	Procedimiento	Indicador(es) de medición	Antecedente al Proceso (entrada)		Consecuencia del Proceso (Salida)	
				Documento de entrada	Órgano, Unidad Orgánica o área donde Proviene	Documento o acto de salida	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	Recepción, Servido y Distribución de Dietas	Total de Incumplimiento del BPM / Total de Supervisiones Realizada x 100	Solicitud de Regímenes	Historia Clínica de Paciente Hospitalizado	Informe de Raciones Entregadas	Dpto. de Nutrición y Dietética
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Recepción y Almacenamiento de Alimentos e Insumos	Total de Productos Rechazados / Total de Productos Entregados x 100	Orden de Compra	Dpto. de Nutrición y Dietética	Registro de Ingreso	Oficina de Logística
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales	Total de Incumplimiento del BPM / Total de Supervisiones Realizada x 100	Pedidos de Raciones	Hospitalización	Raciones Entregadas	Dpto. de Nutrición y Dietética
	Proceso: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada Sub Proceso: Gestión de los Serv. de Apoyo para el Dx. y Tratamiento	Preparación y Control de Fórmulas Enterales y Lácteas (Adulto y Pediatría II)	Total de Incumplimiento del BPM / Total de Supervisiones Realizada x 100	Prescripción de Fórmulas Enterales y Lácteas	Historia Clínica de Paciente Hospitalizado	Raciones Entregadas	Dpto. de Nutrición y Dietética
	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 Realizada x 100	Pedidos de Raciones	SICAP	Raciones Atendidas	Dpto. de Nutrición y Dietética



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv. de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Atención Nutricional a Pacientes Hospitalizados	FECHA:	2016
		CODIGO:	

PROPÓSITO:	Estandarizar el procedimiento de la evaluación integral y especializada del paciente hospitalizado en forma eficiente y oportuna.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Departamentos y servicios de hospitalización.
MARCO LEGAL:	. Arts. 3°, 22°, 25° y 27° de la Ley N° 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 personal 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

INDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de pacientes con riesgo nutricional	%	Ficha Clínica de Nutrición	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ Pacientes con riesgo nutricional} = \frac{\text{Total de pacientes con riesgo nutricional}}{\text{Total de pacientes con evaluación nutricional}} \times 100$			

- INDICADORES**
- a) Al usuario se le dará un trato amable y respetuoso e información con lenguaje claro y comprensible.
 - b) Es responsabilidad de la nutricionista realizar el tamizaje a todo paciente hospitalizado
 - c) Es responsabilidad de la nutricionista al término de su guardia entregar reporte del trabajo realizado por escrito a la nutricionista ingresante de guardia
 - d) Es responsabilidad del nutricionista el alta médica entregar el regimen nutricional según patología.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
Inicio	Paciente hospitalizado 1. Recibe interconsulta nutricional y prioriza la atención, realizando evaluación a todos los pacientes nuevos hospitalizado 2. Realiza el tamizaje de riesgo nutricional aplicando los formatos según normas establecidas y registra los datos obtenidos. 2.1 En caso de que el paciente no tenga riesgo nutricional, entrega la prescripción dietética convencional y entrega al área de producción el requerimiento y distribuye de acuerdo a las dietas requeridas. Va procedimiento de Producción 2.2. Si tiene riesgo nutricional, determina el tipo de riesgo de desnutrición moderado o severo 3. Realiza valoración del riesgo nutricional (valoración global subjetiva - VGS) 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 con estimación de ingesta diaria, aplicando el esquema de tratamiento nutricional según estado del paciente, registrando en la historia clínica, karte 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
Fin	

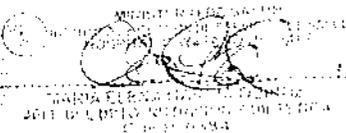
ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Ficha de Tamizaje Nutricional	Historia Clínica	diaria	manual

SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Paciente sin riesgo nutricional	Hospitalización	diaria	manual

DEFINICIONES:	<p>Tamizaje Nutricional: es el proceso de identificar las características que están asociadas con problemas alimentarios o nutricionales en la población general.</p> <p>Valoración Global Subjetivo (VGS): es un método que con la interpretación de un interrogatorio simple y un examen físico permite emitir un diagnóstico del estado nutricional del paciente y tomar las respectivas medidas de manejo.</p> <p>Valoración Nutricional Objetiva: es un método complejo, costoso y que requiere de entrenamiento profesional. Lo realiza un nutricionista dietista posterior a la VGS y cuando se inicia una intervención nutricional.</p>
REGISTROS:	1. Ficha de tamizaje nutricional
ANEXOS:	1. Flujograma 2. Ficha

Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
 OEPE-Unidad de Organización

F-ORG-10.0



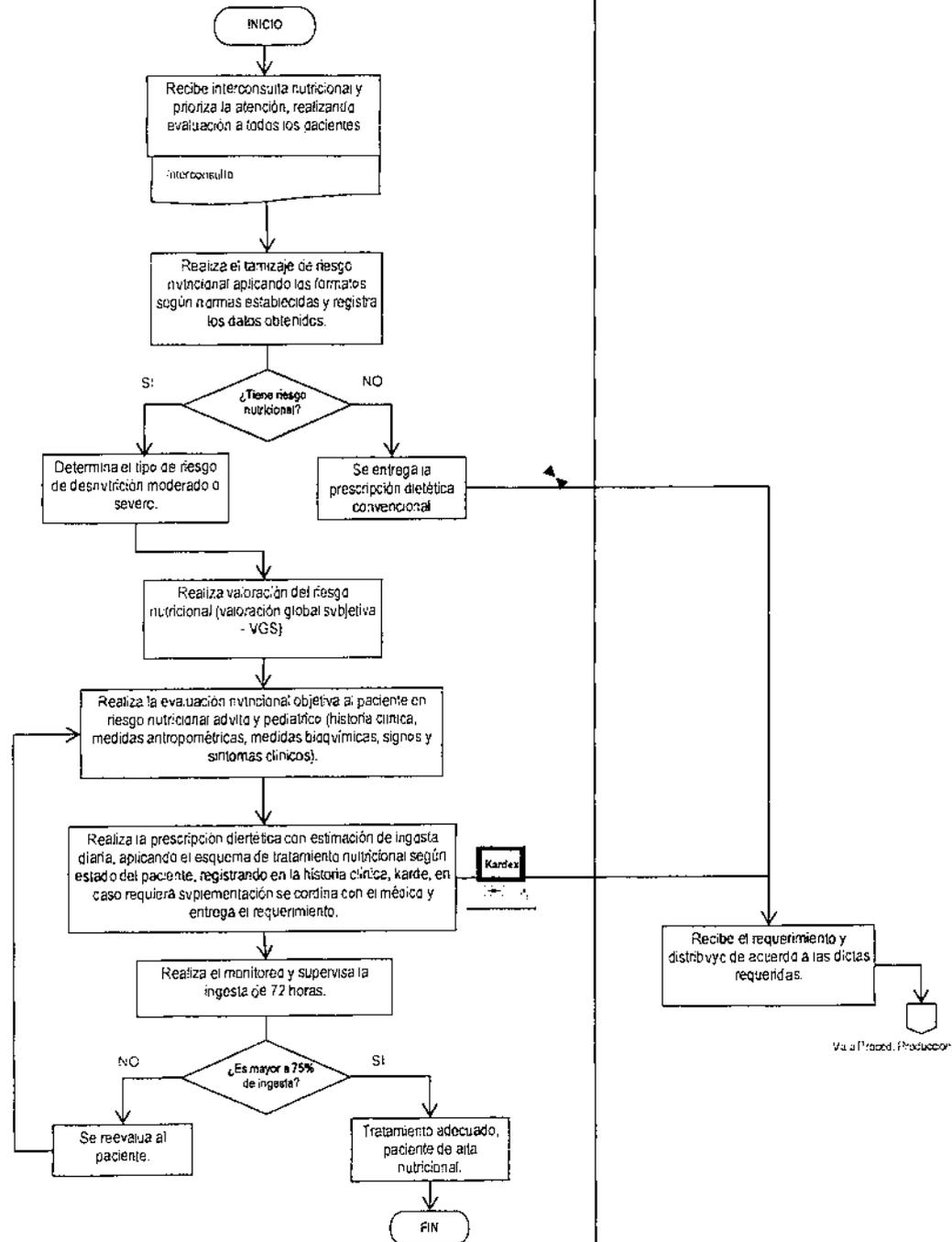
Departamento de Nutrición y Dietética

Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia

Unidad Tratamiento de Régimen y Formulas Especiales

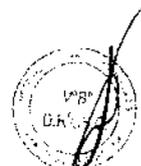
Nutricionista

Nutricionista



Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
DEPE-Unidad de Organización

Pág. 20 de 38
Fecha: 2016



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PRDCESD: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NDMBRE DEL PRDCESD	CONSULTA NUTRICIONAL ESPECIALIZADA	FECHA: 2016
		CODIGO

PRDPOSITO:	Estandarizar el procedimiento de la evaluación integral y especializada del paciente en Consulta Externa en forma eficiente y oportuna.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Departamentos y Servicios.
MARCO LEGAL:	Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, 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 personal de hospitales.

INDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de pacientes con riesgo nutricional	%	Ficha Clínica de Nutrición	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ Pacientes con riesgo nutricional} = \frac{\text{Total de pacientes con riesgo nutricional}}{\text{Total de pacientes atendidos}} \times 100$			

- NORMAS**
- a) Todo paciente deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno y brindará consejería con lenguaje claro y comprensible.
 - b)

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
Inicio	Paciente viene del procedimiento de citas
Paciente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viene el día de su cita a ser atendido. 2. Revisa la historia clínica e interconsulta y verifica la condición del paciente (nuevo o continuador) 3. Realiza la evaluación antropométrica (peso, talla), bioquímica, dietética y registra en la historia clínica e historia nutricional. 4. Establece la valoración dietética aplicando recordatorio de 24 horas, frecuencia de consumo de alimentos, identifica hábitos, costumbres, alergias e intolerancias. 5. 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"> - Indica valor calórico total - Macronutrientes - Micronutrientes - Indica grupos y cantidad de alimentos por día. - Horarios de alimentación. - Tipos y formas de preparación a seguir. - Entrega guía de alimentación y fecha de reevaluación. 6. Recibe guía de alimentación e indicación sobre su régimen nutricional. Va al procedimiento de citas. 7. Registra datos del paciente en la historia clínica, hoja HIS y FUA de la atención realizada.
Departamento de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrición y Dietoterapia / Nutricionista	
Paciente	
Nutricionista	
Fin	

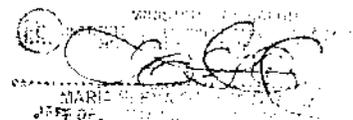
ENTRADAS			
NDMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Paciente citado con interconsulta	Historia Clínica	diana	manual

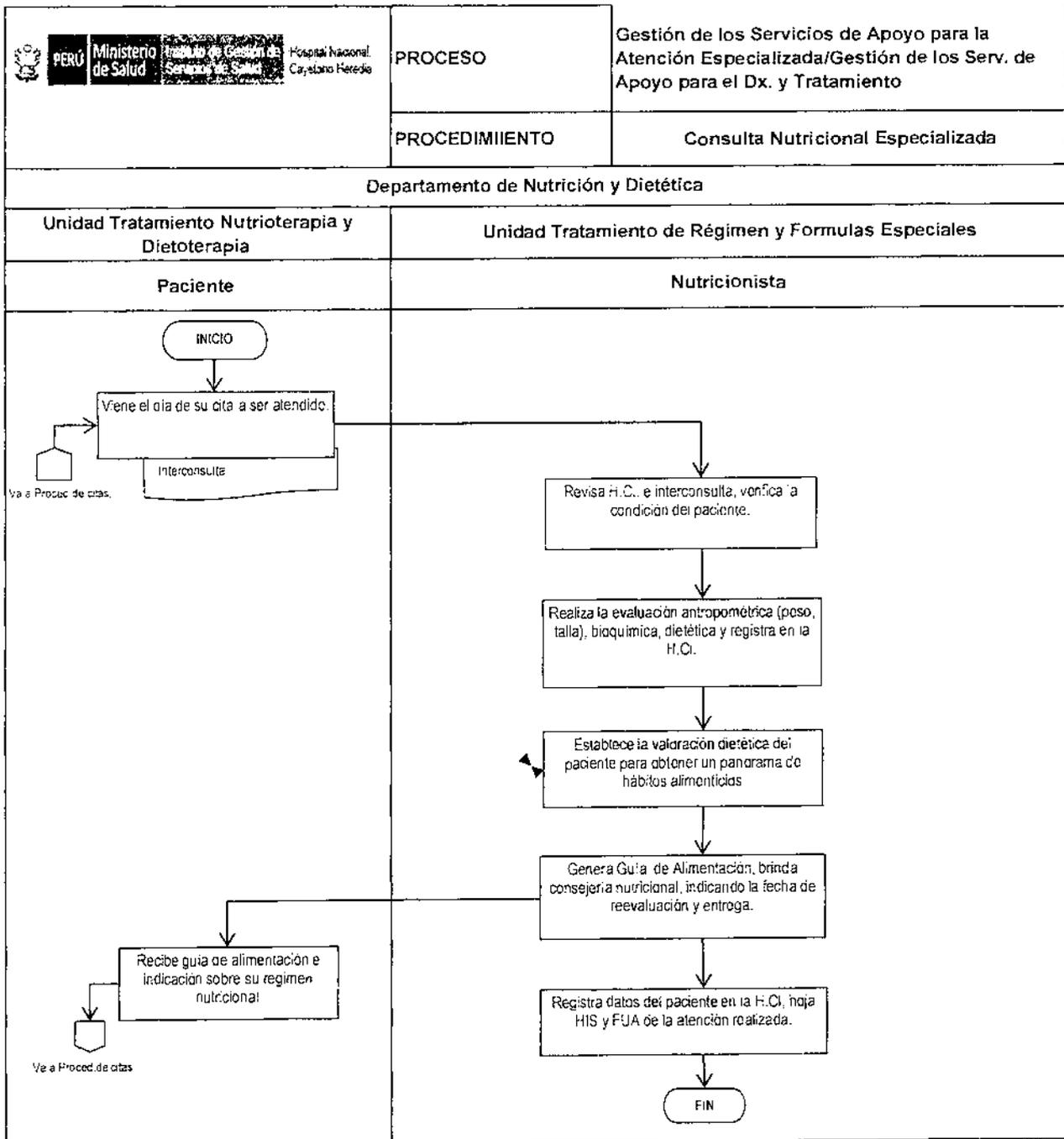
SALIDAS			
NDMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Paciente atendido	su casa	diana	manual

DEFINICIONES:	Atención Nutricional de Paciente Ambulatorio: proceso individualizado del estado nutricional del paciente a través de parámetros objetivos y subjetivos e instalación del tratamiento dietético nutricional. Estado Nutricional: es la condición de la persona que resulta de la relación entre las necesidades nutricionales individuales y la ingestión, absorción y utilización de los nutrientes contenidos en los alimentos.
REGISTRDS:	1. Guía Dietética 2. Formato HIS y Hoja FUA
ANEXDS:	1. Flujograma 2. Ficha

Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
OEPE/Unidad de Organización

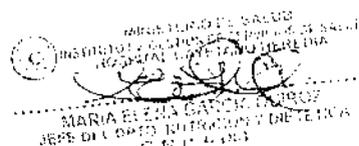
F-ORG-100





Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
OEPE-Unidad de Organización

Pág. 22 de 38
Fecha: 2016



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PRDCESD: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Preparación, Dosificación y Distribución de Leche Materna	FECHA: 2016
		CODIGO:

PROPÓSITO: Estandarizar el procedimiento de la preparación, dosificación y distribución de la leche materna a los pacientes de neonatología.

ALCANCE: Departamento de Nutrición y Dietética, Departamentos Pediatría y Servicio de Neonatología

MARCO LEGAL:

- Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, 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 personal 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

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de Incumplimiento del BPM	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ Pacientes de Incumplimiento del BPM} = \frac{\text{Total de incumplimiento del BPM}}{\text{Total de supervisiones realizadas}} \times 100$			

NORMAS

- La madre del neonato deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno.
- En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad.
- Todo personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD N° 415-2015-HCH/DG
- Es responsabilidad del nutricionista al término de su guardia entregar reporte del trabajo realizado por escrito a la nutricionista ingresante de guardia.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Inicio	
Departamento de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista	<ol style="list-style-type: none"> 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 leche materna y entrega. Supervisar las fases previa, rotulado, dosificación y distribución de leche materna. Recepcionar hoja de indicación y realiza la higiene de manos clínico según norma vigente Colocar gorro, mascarilla, mandil y lavará las manos según norma vigente. Realizar la higiene de manos con alcohol gel, limpiar la mesa de procedimiento esteril y mesa auxiliar. Colocar mandil esteril, guantes esteriles, campo de mesa y el equipo biomédicos e insumos de mesa auxiliar. Realizar la higiene respectiva de lapiceros y manos para el rotulado respectivo según Guía Técnica vigente. Realizar la higiene respectiva para la dosificación de leche materna, extrae del refrigerador cubeta de leche materna y según el rotulado dosifica volumen de leche y guarda la leche restante en el refrigerador. Preparar la cubeta con agua a 80°C para baño maría con los vasos de leche materna preparadas. Tapar las cubetas con campo esteril y carrito para su distribución en cada área la cubeta en el lugar asignado, reportando al personal responsable y registra. Realizar el lavado y desinfección de utensilios, vajillas, equipos biomédicos utilizados y envía a esterilizar (1/2 hora). Realizar la limpieza de mesones, muebles y carros de uso interior y segregación de residuos sólidos.
FIN	

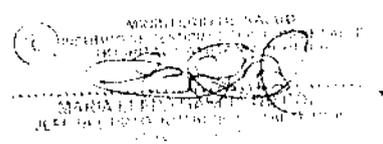
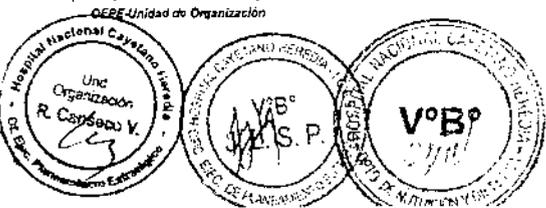
ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPD
Hoja de prescripción de leche materna	Historia Clínica	diaria	manual

SALIDAS

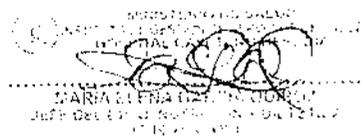
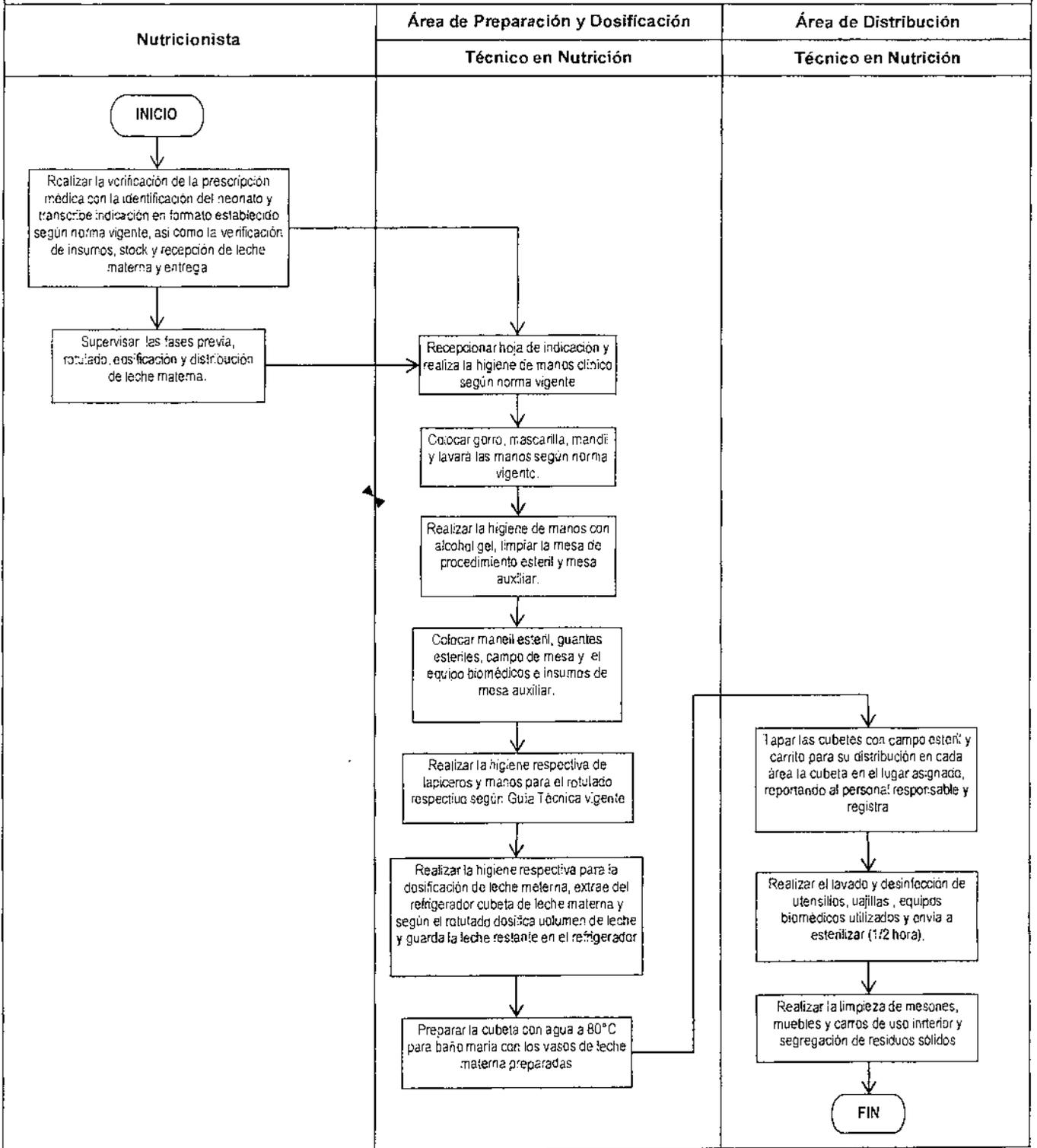
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Leche materna en buen estado según norma	neonato	diaria	manual

DEFINICIONES:	<p>La lactancia materna es la forma ideal de aportar a los niños pequeños los nutrientes que necesitan para un crecimiento y desarrollo saludables.</p> <p>La reactivación se define como el restablecimiento de la producción de leche materna por parte de una mujer que ha interrumpido el amamantamiento.</p>
REGISTROS:	1. Formato de recepción de leche materna
ANEXOS:	<ol style="list-style-type: none"> Flujograma Ficha



Departamento de Nutrición y Dietética

Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv. de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Supervisión y Control del Lactario Institucional	FECHA: 2016
		CODIGO:

PROPÓSITO: 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.

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

MARCO LEGAL:

- Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- 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.
- 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

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de madres lactantes que hacen uso del lactario	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ madres lactantes que hacen uso de lactario} = \frac{\text{Total de madres que hacen uso del lactario institucional}}{\text{Total de madres en etapa de lactancia}} \times 100$			

NORMAS

- La madre institucional deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno.
- En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad
- El personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD. N° 415-2015-HCH/DG
- El horario de funcionamiento del lactario es de lunes a sábado de 7:00 a 7:00 pm

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Inicio Trabajadora en periodo de lactancia del Hospital Dpto. N y D/ UTND. / Téc. Nutrición	1. Solicita su voluntad de hacer uso del lactario institucional.
Dpto. N y D/ UTND. / Nutricionista	2. Llenará los datos del Registro de Usuarios del Lactario, colocando la hora de ingreso.
Trabajadora en periodo de lactancia del Hospital	3. Supervisa la fase previa, la higiene de manos según norma vigente y brinda consejería de alimentación de la madre lactante.
Dpto. N y D/ UTND. / Téc. Nutrición	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.
Dpto. N y D/ UTND. / Nutricionista	5. Rotula envase estéril con nombres, apellidos y fecha.
Trabajadora en periodo de lactancia del Hospital	6. Procede a la extracción de la leche siguiendo con las pautas que le indica la nutricionista y refrigera en el lugar indicado.
Dpto. N y D/ UTND. / Téc. Nutrición	7. En el caso que lactancia es directa, sostiene al bebe para que la madre pueda realizar la higiene de acuerdo a la orientación recibida.
Dpto. N y D/ UTND. / Nutricionista	8. Verifica que la técnica de amamantamiento sea la adecuada y reorienta según sea el caso.
Trabajadora en periodo de lactancia del Hospital	9. Al finalizar su estancia en el lactario, firmará en el Registro de Usuarios del Lactario, cada vez que haga uso de él mismo y colocará el volumen extraído.
FIN	

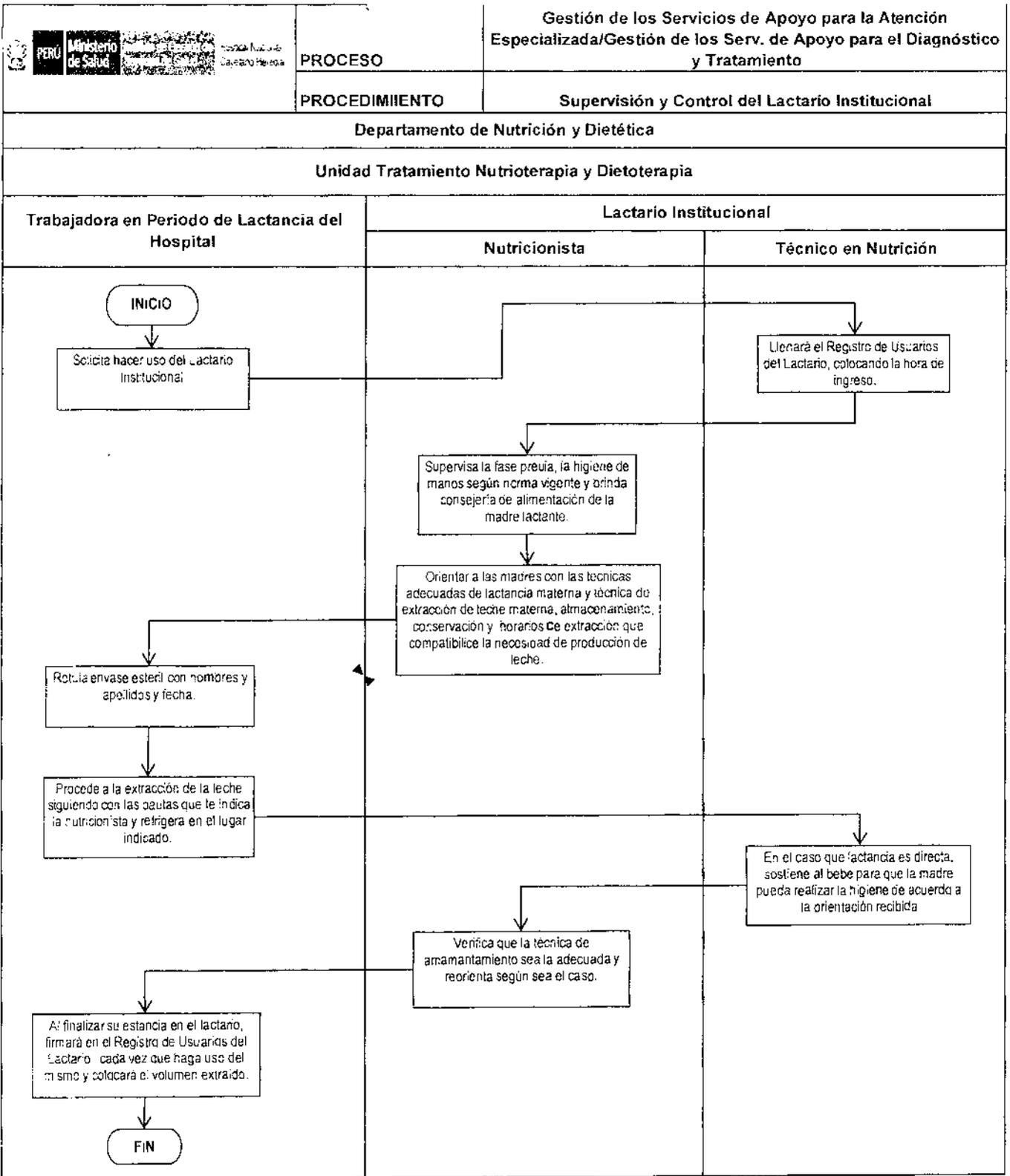
ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Solicita uso de lactario	Registro de usuarios al lactario	diaria	manual

SALIDAS

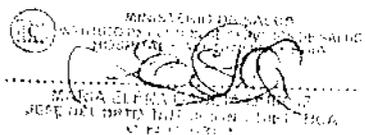
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Leche materna en buen estado según norma / lactante satisfecho	Firma registro	diaria	manual

DEFINICIONES:	La lactancia materna es la forma ideal de aportar a los niños pequeños los nutrientes que necesitan para un crecimiento y desarrollo saludables. La re-lactación se define como el restablecimiento de la producción de leche materna por parte de una mujer que ha interrumpido el amamantamiento.
REGISTROS:	1. Formato de recepción de leche materna
ANEXOS:	1. Flujiograma 2. Ficha



Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
 OEPE-Unidad de Organización

Pág. 26 de 38
 Fecha: 2016



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PRDCESD: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Preparación, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas (Neonatología, Pediatría I y UCI Pediatría)	FECHA: 2016
		CODIGO:

PROPÓSITO:	Estandarizar el procedimiento de la preparación, dosificación y distribución de fórmulas lácteas a los pacientes hospitalizados.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Departamentos Asistenciales.
MARCO LEGAL:	Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97 Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud RM. N° 046-a2-SA/DVM, que aprueba la Norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal de hospitales. Resolución Ministerial N° 666-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética

INDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de Incumplimiento del BPM	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ Pacientes de Incumplimiento del BPM} = \frac{\text{Total de incumplimiento del BPM}}{\text{Total de supervisiones realizadas}} \times 100$			

NORMAS
a) Todo paciente deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno.
b) En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad.
c) Todo personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD. N° 415-2015-HCH/DG
e) Es responsabilidad de la nutricionista al término de su guardia entregar reporte del trabajo realizado por escrito a la nutricionista ingresante de guardia.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
Inicio Departamento de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutrioterapia y Dietoterapia / Nutricionista	<ol style="list-style-type: none"> 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 leche materna y entrega. Supervisar de la fase previa, rotulado, dosificación y distribución de fórmulas lácteas. Recepcionar hoja de indicación y realiza la higiene de manos clínico según norma vigente. Colocar gorro, mascarilla, mandil y lavará las manos según norma vigente. Realizar la higiene de manos con alcohol gel, limpiar la mesa de procedimiento esteril, mesa auxiliar y limpia con alcohol 70° latas de formulas. Colocar mandil esteril, guantes esteriles, campo de mesa, jarras graduadas y el equipo biomédicos e insumos de mesa auxiliar. Realizar la higiene respectiva de lapiceros y manos para el rotulado respectivo según Guía Técnica vigente. Dosificar la cantidad de insumos a preparar para la fórmula láctea y según el rotulado se procede al llenado de fórmula según guía vigente. Preparar la cubeta con agua a 80°C para baño maría con los vasos de fórmulas preparadas para su distribución. Tapar las cubetas con campo esteril y camito para su distribución en cada área la cubeta en el lugar asignado, reportando al personal responsable y registra. Realizar el lavado y desinfección de utensilios, vajillas, equipos biomédicos utilizados y envía a esterilizar (1/2 hora). Realizar la limpieza de mesones, muebles y carros de uso interior y segregación de residuos sólidos
FIN	

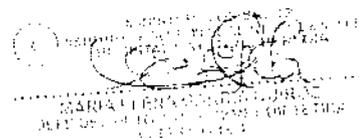
ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Hoja de prescripción de Fórmulas Lácteas	Historia Clínica	diaria	manual

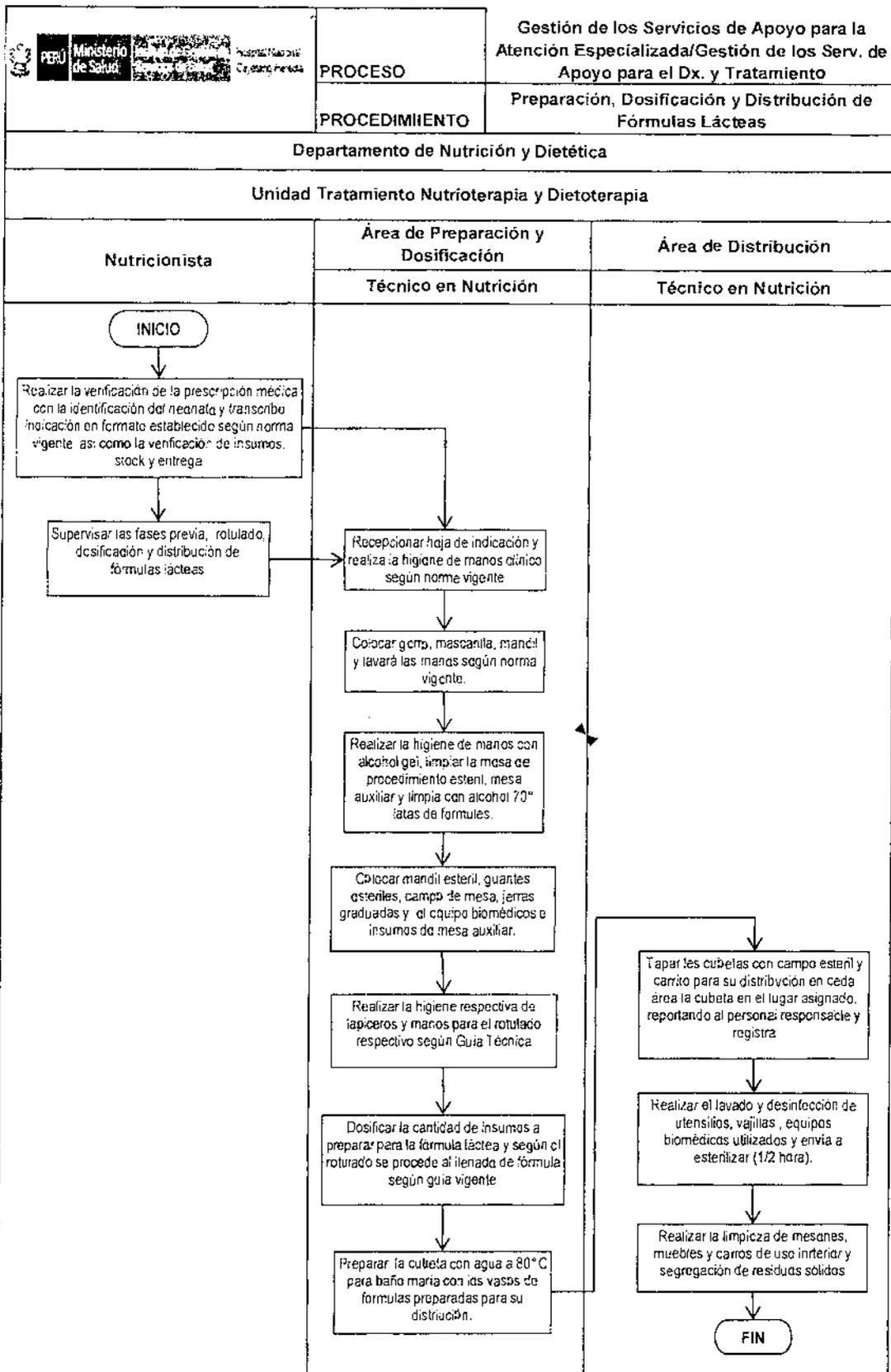
SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Distribución de Fórmulas Lácteas	Paciente neonato y niños	diaria	manual

DEFINICIONES:	La fórmula láctea Infantil, se define como una "leche modificada en su composición química, física y en sus características organolépticas, para adaptar el producto a las necesidades de los lactantes y niños en la primera infancia"
REGISTROS:	1. Formato de pedidos de fórmulas.
ANEXOS:	1. Flujograma 2. Ficha

Elaborada por: Departamento de Nutrición y Dietética
OEPE-unidad de Organización

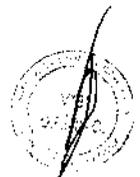
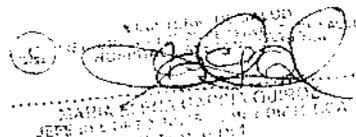
F-CRG 103





Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
 DEPE-Unidad de Organización

Pág. 28 de 38
 Fecha: 2016



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESD: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyc para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PRDCEIMIENTO	Recepción, Servido y Distribución de Dietas en Hospitalización	FECHA 2016
		CDDIGO:

PROPÓSITO:	Lograr la distribución de dietas normales y especiales a los pacientes en horario y temperatura adecuada.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Departamentos Asistenciales.
MARCO LEGAL:	Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, 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 personal de hospitales. Resolución Ministerial N° 665-2013/MNSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de Incumplimiento del BPM	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ Pacientes de Incumplimiento del BPM} = \frac{\text{Total de incumplimiento del BPM}}{\text{Total de supervisiones realizadas}} \times 100$			

NORMAS

- a) Todo paciente deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno.
- b) En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad.
- c) Todo personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD. N° 415-2015-HCH/DG
- d) El Técnico de Nutrición deberá entregar las dietas en el horario establecido con la temperatura adecuada.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Inicio	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Nutricionista supervisa la higiene de la fase previa, rotulado, dosificación y distribución de fórmulas lácteas, tanto de personal como del menaje y servicios. 2. La técnica realiza higiene de manos de acuerdo a la directiva e implementos de bioseguridad (guantes, mascarilla) Colocan en el cache transportador las jarras y menaje para recojo de alimentos. 3. Recoger preparaciones del área de producción, verificando en número de raciones y dietas especiales programadas 4. Colocar indicadores en las bandejas de acuerdo a la indicación del Kardex. 5. Nutricionista supervisa y controla el servido y entrega de raciones según indicador. 6. Realiza el servido de dietas según indicador de bandeja. 7. Coloca en el cache transportador en forma ordenada y realiza la distribución de dietas y después de media hora realiza el recojo de bandejas y vajillas. 8. Realizan la eliminación de residuos sólidos según norma vigente, el lavado y desinfección de vandejas y vajillas. 9. Elabora la estadística de raciones distribuidas y entrega a la Jefatura.
Dpto. de Nutrición y Dietética / Unidad Tratamiento Nutritoterapia y Dietoterapia / Nutricionista / Técnico en Nutrición	
FIN	

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Solicitud de regímenes	Historia Clínica	diana	manua'

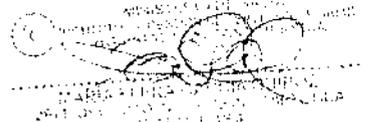
SALIDAS

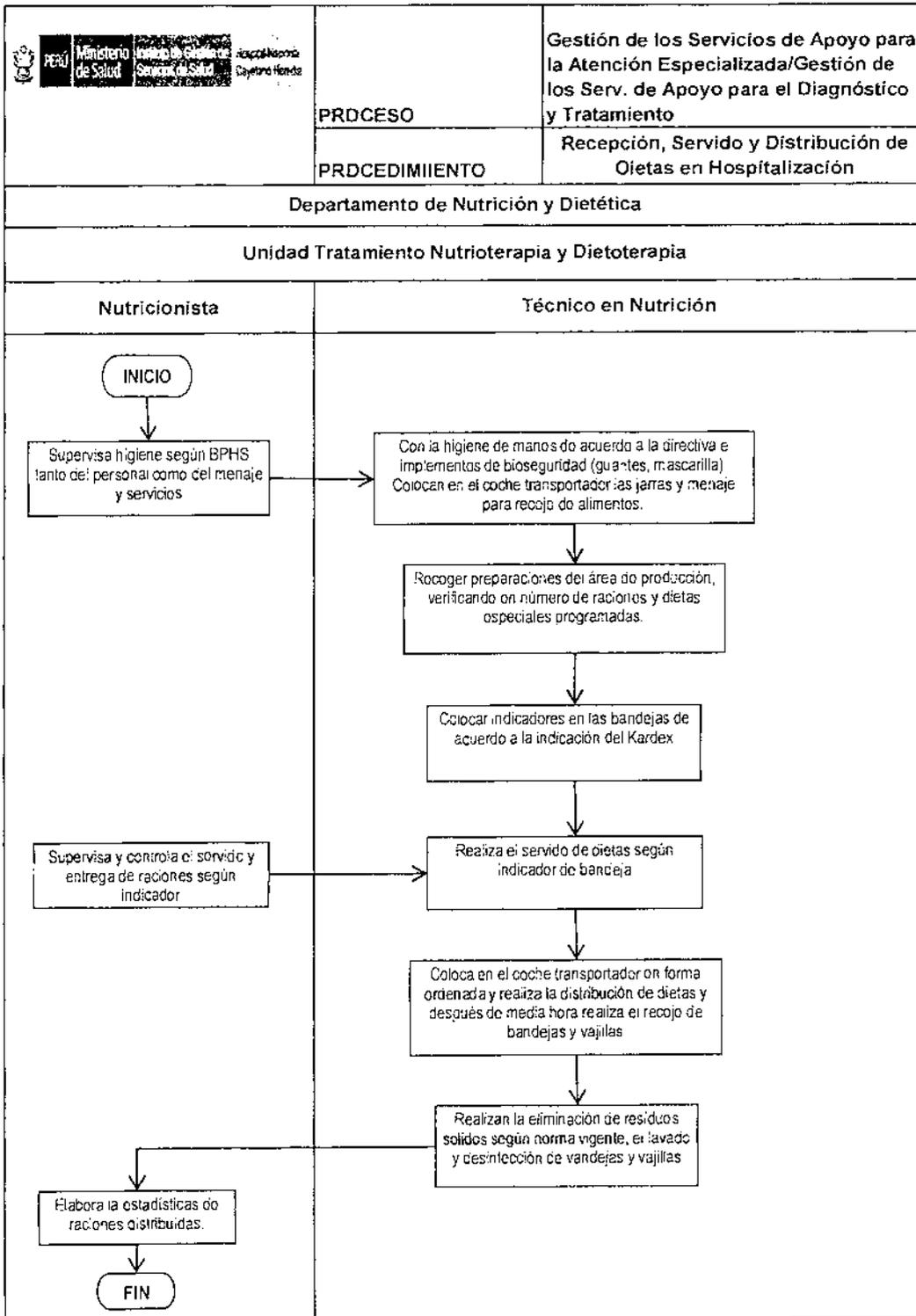
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Informe de raciones entregadas	Dpto. Nutrición y Dietética	mensual	manua'

DEFINICIONES:	<p>Dietas hospitalarias: se refiere a alimentación por vía oral con alimentos/ nutrientes adecuados a las necesidades de los pacientes en cada momento y según la patología.</p> <p>Dieta Líquida: formada por líquidos claros (no leche) infusiones y zumos.</p> <p>Dieta Hipocalórica: son dietas bajas en calorías y sin azúcar utilizadas en pacientes diabéticos o con exceso de peso.</p>
REGISTROS:	1. Formato de Pedido de Dietas
ANEXOS:	1. Flujograma 2. Ficha

Elaborado por: Departamento de Nutrición y Biotécnicos
OEPE-Unidad de Organización

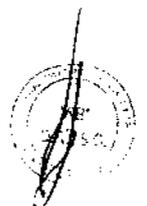
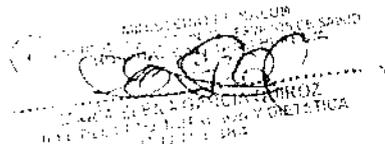
F-ORG-103





Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
OEPE-Unidad de Organización

Pág. 30 de 38
Fecha: 2016



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv. de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Recepción y Almacenamiento de Alimentos e Insumos	FECHA: 2016
		CODIGO:

PROPÓSITO: Estandarizar el procedimiento de recepción y almacenamiento, garantizando productos de primera calidad para la preparación de regímenes.

ALCANCE: Departamento de Nutrición y Dietética, Oficina de Logística.

MARCO LEGAL:
 - Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 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 personal de hospitales.
 - RM. N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

INDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% de Rechazo del Producto	%	Formato de Recepción de Víveres	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ de Rechazo del Producto} = \frac{\text{Total de productos rechazados}}{\text{Total de productos entregados}} \times 100$			

NORMAS

- a) El responsable de almacén deberá cumplir con el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y no Perecibles aprobada con RD N° 416-2015-HCH/DG
 b) En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Inicio	
Proveedor	1. Ingresan productos perecibles y no perecibles y entrega.
Dpto. 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, junto con el personal de logística que verifica según orden de compra.
Dpto. Nutrición y Dietética / U. Prod. Regímenes y F. Especiales / Nutricionista	3. Verifica el cumplimiento de la calidad y características organolépticas.
	4. En caso no este conforme, rechaza el producto, devuelve, realiza un informe de incumplimiento y entrega al proveedor.
Proveedor	5. Recibe el producto rechazado con fecha de reposición (48 horas)
	6. Cumplido el plazo ingresa el nuevo producto y va al numeral 1.
Dpto. Nutrición y Dietética / U. Prod. Regímenes y F. Especiales / Nutricionista / Téc. Nutrición	7. Si el producto esta conforme, coloca sello de V°B°, sella y firma la guía de remisión.
	8. Clasifica y almacena los alimentos e insumos en el lugar asignado para cada producto (cámara fresca, almacén seco).
FIN	

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Orden de compra	proveedor	semanal	manual

SALIDAS

NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Registro de ingreso	Logística	semanal	manual

DEFINICIONES: Características Bromatológicas.- Condiciones básicas establecidas para que los alimentos puedan ser considerados aptos para el consumo humano.

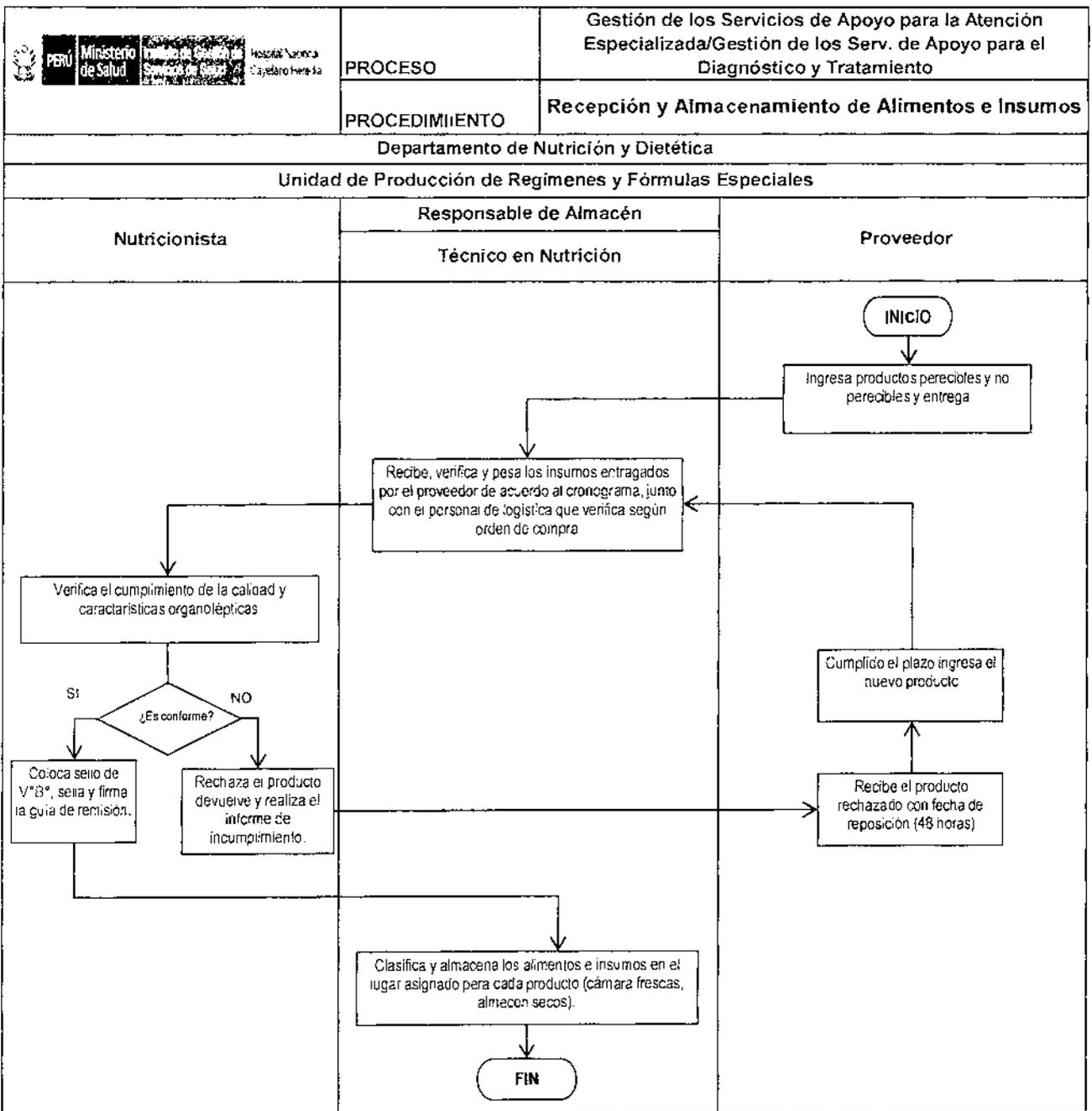
Codex Alimentarios: Conjunto de normas internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano

REGISTRDS: 1. Formato de Recepción de Ingresos de Insumos.

ANEXOS: 1. Flujograma
 2. Ficha

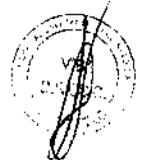


Handwritten signature and date: 2016



Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
OEPE-Unidad de Organización

Pág. 32 de 38
Fecha: 2016





FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESD: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Control de Calidad de la Producción de Regímenes y Dietas Especiales	FECHA: 2016
		CODIGO:

PROPÓSITO:	Garantizar la conservación del valor nutritivo, características organolépticas y la inocuidad en los alimentos.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Hospitalización
MARCO LEGAL:	Arts. 3°, 22°, 25° y 27° de la Ley N° 26842, 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 personal de hospitales.
	Resolución Ministerial N° 655-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética

INDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% incumplimiento de BPM	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ incumplimiento de BPM} = \frac{\text{Total de Incumplimiento de BPM}}{\text{Total de Supervisiones realizadas}} \times 100$			

- NORMAS**
- a) Todo paciente deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno.
 - b) En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad.
 - c) Todo personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD N° 415-2015-HCH/DG
 - c) Es responsabilidad de la nutricionista al término de su guardia entregar reporte del trabajo realizado por escrito a la nutricionista ingresante de guardia.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
Inicio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosisifica insumos para la preparación de alimentos. 2. Recibe y entrega los insumos para la preparación de dietas según la dosificación requerida. 3. Recibe los insumos para la preparación de los alimentos. 4. Controla los procedimientos de limpieza del personal y limpieza y desinfección previos a la preparación de alimentos (picado, lavado, etc). 5. Elabora los regímenes y dietas programados según indicaciones. 6. Controla el producto previo y final, la temperatura, así como los principios organolépticos. 7. Realiza las correcciones respectivas y entrega al área de distribución. 8. Distribuye los regímenes por servicios.
FIN	

ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Pedidos de Raciones	Formato Establecido	diario	manual

SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPD
Raciones Entregadas	Paciente Hospitalizado	diario	manual

DEFINICIONES:	Control de Calidad, conjunto de atributos que hacen referencia de una parte a la presentación, composición y pureza, tratamiento tecnológico y conservación que hacen del alimento algo más o menos apetecible al consumidor y por otra parte al aspecto sanitario y valor nutritivo del alimento"
	Codex Alimentarios: Conjunto de normas internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano
REGISTRDS:	1. Formato de Calidad de Preparación de Alimentos
ANEXOS:	1. Flujograma 2. Ficha

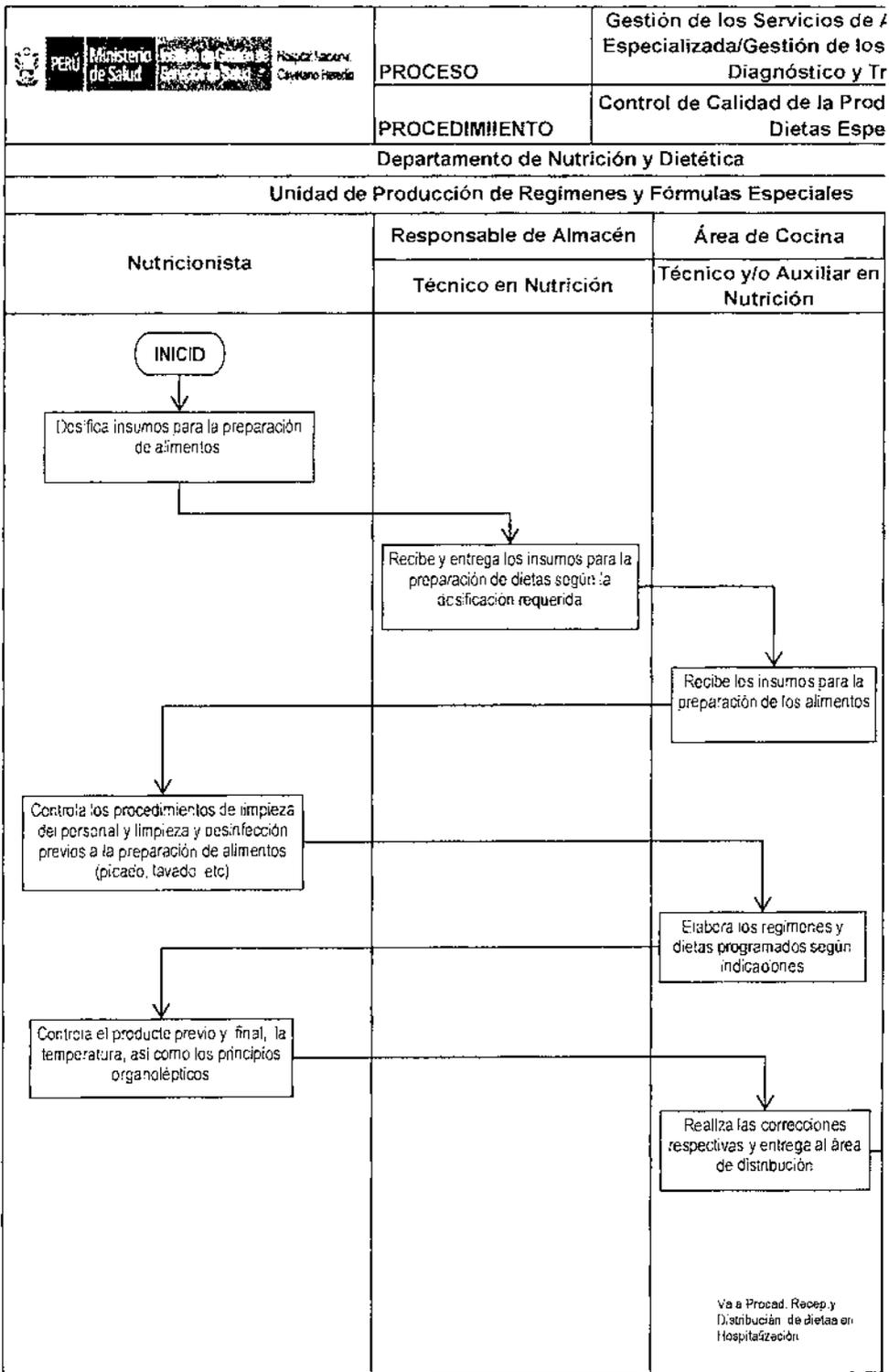
Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
OEPE-Unidad de Organización

F-ORG-10 0

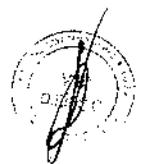
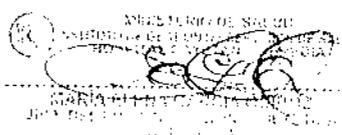


[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
 OEPE-Unidad de Organización



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PROCESO: Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Preparación y Control de Fórmulas Enterales y Lácteas (Adulto y Pediatría II)	FECHA: 2016 CODIGO:
--------------------------	---	------------------------

PROPÓSITO:	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.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Hospitalización
MARCO LEGAL:	Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, publicado el 20-07-97. Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud. RM. N° 046-62-SA/DVM, que aprueba la Norma de funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal 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

ÍNDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
% incumplimiento de BPM	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ incumplimiento de BPM} = \frac{\text{Total de Incumplimiento de BPM}}{\text{Total de Supervisiones realizadas}} \times 100$			

NORMAS
a) Todo paciente deberá recibir un trato digno, respetuoso y oportuno. b) En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad. c) Todo personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD. N° 415-2015-HCH/DG d) Es responsabilidad de la nutricionista al término de su guardia entregar reporte del trabajo realizado por escrito a la nutricionista ingresante de guardia.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
Inicio	Viene del procedimiento de atención nutricional de hospitalización 1. Recepciona indicación de fórmulas a preparar y entrega 2. Recibe indicación de fórmulas a preparar, esteriliza materiales, frascos y utensilios a usar. 3. Supervisa principios de BPM y BPHS al personal a su cargo. 4. Realiza el rotulado de frascos, para el llenado de fórmulas enterales, pediátricas y ablactancias. 5. Realiza la supervisión y monitoreo de fórmulas enterales, pediátricas y ablactancias preparadas 6. Realiza la preparación y envasado de fórmulas enterales, pediátricas y ablactancias. 7. Procede a la distribución por servicios en los coches transportadores.
FIN	

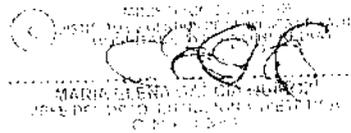
ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Prescripción de Fórmulas Enterales y Lácteas	Historia Clínica	diaria	manual

SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Raciones Entregadas	Paciente niños y Adulto	diaria	manual

DEFINICIONES:	La suplementación oral consiste en la administración de fórmulas nutritivas de elaboración industrial, con el objetivo de compensar los déficit en los pacientes que realizan una alimentación insuficiente. Nutrición enteral, es la técnica de nutrición artificial que utiliza la vía digestiva para la administración por vía oral y/o por sonda de fórmulas de composición definida. Codex Alimentarios: Conjunto de normas internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano
REGISTROS:	1. Registro de Ingreso
ANEXOS:	1. Flujoograma 2. Ficha

Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
SEPE-Unidad de Organización

I-CRG-100

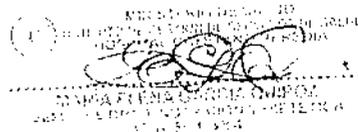
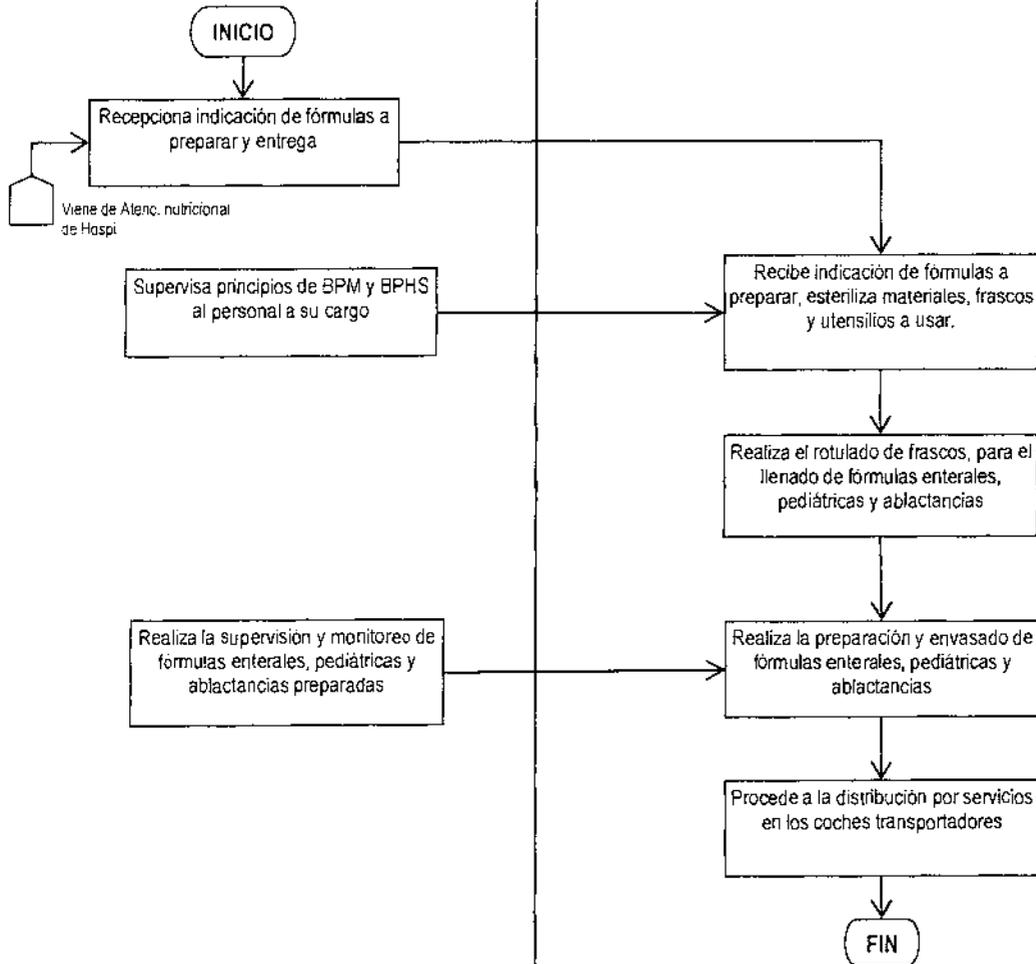


Departamento de Nutrición y Dietética

Unidad de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales

Nutricionista

Técnico en Nutrición



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

PRDceso. Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención Especializada/Gestión de los Serv.de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Atención del Personal en el Comedor	FECHA:	2016
		CODIGO:	

PRDPOSITO:	Brindar atención de calidad al personal, asegurando una alimentación balanceada.
ALCANCE:	Departamento de Nutrición y Dietética, Oficina de Administración de Recursos Humanos.
MARCO LEGAL:	Arts. 3º, 22º, 25º y 27º de la Ley N° 26842, 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 personal 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

ÍNDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNID. DE MEDIDA	FUENTE	RESPDNSABLE
% Incumplimiento de BPM	%	Ficha de Evaluación	Departamento de Nutrición y Dietética
$\% \text{ incumplimiento de BPM} = \frac{\text{Total de Incumplimiento de BPM}}{\text{Total de Supervisiones realizadas}} \times 100$			

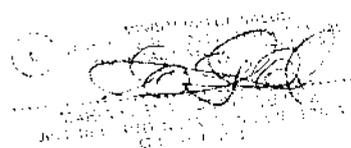
NORMAS
a) Se brindará al personal un trato digno, respetuoso y oportuno.
b) En la ejecución del procedimiento se deberá cumplir con las normas de bioseguridad.
c) Todo personal deberá cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos aprobado con RD. N° 415-2015-HCH/DG

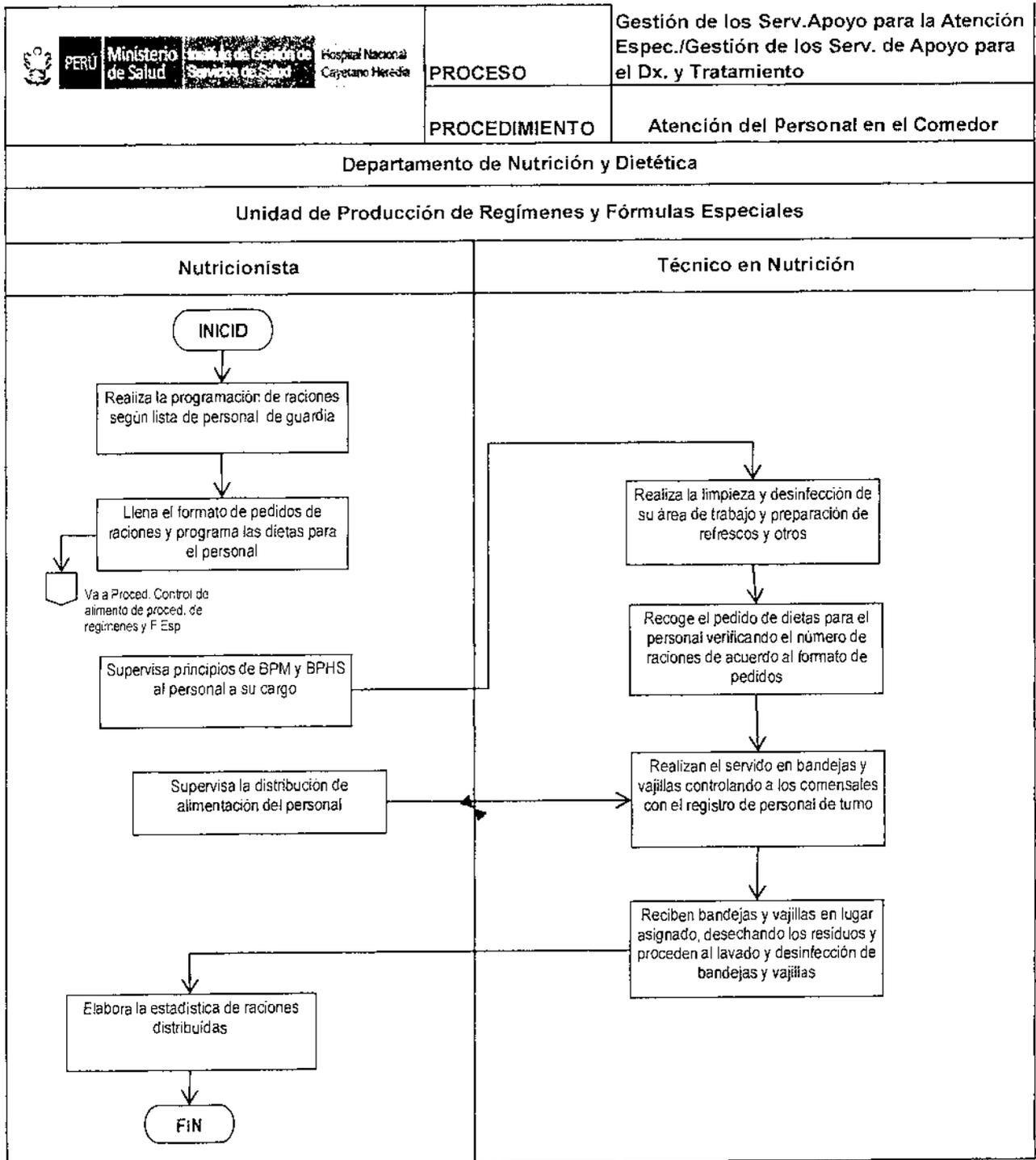
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
Inicio	<ol style="list-style-type: none"> Realiza la programación de raciones según lista de personal de guardia. Llena el formato de pedidos de raciones y programa las dietas para el personal. Va al procedimientos de control de alimentos de procedimientos de regimenes y fórmulas especiales. Supervisa principios de BPM y BPHS al personal a su cargo. Realiza la limpieza y desinfección de su área de trabajo y preparación de refrescos y otros. Recoge el pedido de dietas para el personal verificando el numero de raciones de acuerdo al formato de pedidos. Supervisa la distribución de alimentación del personal. Realizan el servido en bandejas y vajillas controlando a los comensales con el registro de personal de turno. Reciben bandejas y vajillas en lugar asignado, desechando los residuos y proceden al lavado y desinfección de bandejas y vajillas. Elabora la estadística de raciones distribuidas.
Dpto.Nutrición y Dietética / Unidad de Producción de Regimenes y Formulas Especiales / Nutricionista / Téc.Nutrición	
FIN	

ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPC
Pedido de Raciones	SICAP	Diaria	automático

SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPD
Raciones Atendidas	Dpto. Nutrición	mensual	manual

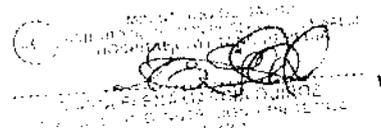
DEFINICIONES:	<p>Requisición de Alimentos: Actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos destinados a la preparación de los regimenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta las normas técnicas establecidas, tablas de dosificación de alimentos y cantidad de raciones necesarias.</p> <p>Codex Alimentarios: Conjunto de normas internacionales establecidas para las características minimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano</p>
REGISTROS:	1. Registro de Ingreso
ANEXOS:	1. Flujoograma 2. Ficha





Elaborado por: Departamento de Nutrición y Dietética
 OEPE-Unidad de Organización

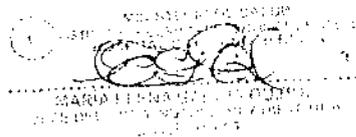
Pág. 38 de 38
 Fecha: 2016





ANEXO

GLOSARIO DE TÉRMINOS



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN





Glosario de Términos

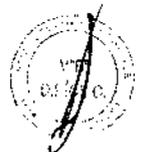
Requisición de Alimentos: Actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos destinados a la preparación de los regímenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta las normas técnicas establecidas, tablas de dosificación de alimentos y cantidad de raciones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

Planeamiento de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos: Es la actividad que consiste en la programación, valoración y determinación del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y dieto terapéuticos, teniendo en cuenta las normas nutricionales establecidas, presupuesto, hábitos, costumbres, alimentos de la estación y cumplimiento de las leyes fundamentales de la Alimentación.

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.

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 colectivas y que permitan cubrir las necesidades biológicas en la salud y en la enfermedad, contemplando a la vez sus gustos, costumbres y posibilidades.

Dieta Balanceada.- Es una dieta que proporciona todos los nutrientes y





energía en cantidad y calidad adecuada, además de ser cultural y psicológicamente aceptable.

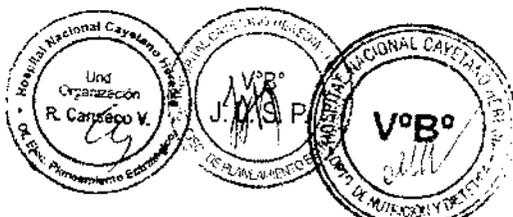
Alimentos Perecibles: Aquel que se deteriora rápidamente por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de micro organismos saprofitos del medio ambiente o por las condiciones especiales de su tratamiento para conservar sus cualidades.

Alimento 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.

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.

Desnutrición: Es un desequilibrio del organismo producido por una alimentación deficiente, cuyas repercusiones pueden ser graves para el crecimiento, desarrollo o funcionamiento del organismo.

Alimentación Complementaria: Es la 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 de los seis hasta los 24 meses de edad.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Evaluación Nutricional: Es la valoración individualizada del estado nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio, a través de parámetros objetivos y subjetivos.

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.

Formulas 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 nutricional y de salud.

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.

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.



OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MARIA ELENA GARCIA TORRES
AUTOR DEL CAPÍTULO 10





PERU

Ministerio de Salud

Instituto de Gestión del Servicio de Salud

Hospitales Cayetano Heredia

Departamento de Nutrición y Dietética

Servicio de Nutrioterapia y Dietoterapia

TAMIZAJE DE RIESGO NUTRICIONAL (NRS 2002)

NUTRITIONAL RISK SCREENING

PRIMERA ETAPA.

VALORACIÓN DEL RIESGO NUTRICIONAL		SI	NO
IMC: <20.5 (Peso: Kg. Talla: m.)			
¿El paciente ha perdido peso en los últimos 3 meses?			
¿El paciente ha reducido su ingesta en la última semana?			
¿Es un paciente grave?			

SI: Cualquier respuesta positiva conduce la valoración del riesgo nutricional (segunda etapa).

NO: Todas las respuestas son negativas, al paciente debe ser evaluado semanalmente. Si el paciente es programado para una cirugía mayor se establece un plan preventivo.

SEGUNDA ETAPA.

A + B + C = Riesgo nutricional; en donde: A = Alteración del estado nutricional, B = Severidad de la enfermedad, C = Edad.

ESTADO NUTRICIONAL		SEVERIDAD DE LA ENFERMEDAD	
Normal 0 puntos	Estado nutricional normal.	Normal 0 puntos	Requerimientos nutricionales normales.
Leve 1 punto	* Pérdida de peso mayor al 5% en 3 meses, o * Ingesta dietética entre 50-75% del requerimiento normal en la última semana.	Leve 1 punto	Enfermedades crónicas con complicaciones agudas, (DM2, EPOC, Cirrosis, Cáncer, Hemodiálisis), Fractura de cadera.
Moderado 2 puntos	* Pérdida de peso mayor al 5% en 2 meses. * IMC entre 18.5 y 20.5, o * Ingesta energética de 25%-50% en la última semana.	Moderado 2 puntos	Cirugía mayor abdominal, pacientes con neumonía severa, neoplasias hematológicas.
Severo 3 puntos	* Pérdida de peso mayor a 5% en 1 mes (más de 15% en tres meses), o * IMC menor a 18.5 más deterioro del estado general, o * Ingesta energética de 0 a 25% en la última semana.	Severo 3 puntos	Pacientes con trauma de cabeza, pacientes en estado crítico en UCI (APACHE>10), pacientes trasplantados, etc.
Edad:	Si > 70 años de edad, debe agregarse 1 punto al score total.		

≥ 3 PUNTOS: RIESGO NUTRICIONAL la Terapia Nutricional debe de ser iniciado lo antes posible.

< 3 PUNTOS: REEVALUACIÓN SEMANAL. Puede utilizarse de forma preventiva en caso de considerar riesgo de deterioro.

Clasificación del Riesgo Nutricional	1er Tamizaje	2do Tamizaje	3er Tamizaje	4to Tamizaje
Fecha de Evaluación:				
Puntaje y Resultado de Tamizaje Nutricional				
Nutricionista Responsable:				

SEVERIDAD DE LA ENFERMEDAD:

Score=1: Paciente con enfermedad crónica hospitalizada por complicaciones agudas, se encuentra débil oera fuera de cama regularmente. Elevado requerimiento proteico, pero se puede cubrir por vía oral o suplementos en la mayoría de los casos.

Score=2: Paciente postrado debido a su enfermedad; por ejemplo, por cirugía mayor abdominal. El requerimiento proteico está substancialmente incrementado, pero puede ser cubierto, aunque el soporte artificial es requerido en la mayoría de casos.

Score=3: Paciente en cuidados intensivos con ventilación asistida, etc. El requerimiento proteico es elevado y no puede ser cubierto incluso con soporte artificial. El catabolismo proteico y pérdida de nitrógeno pueden ser significativamente otenuados.

Kondrup J, Rosmusset H H, Hamborg O et al. Nutritional Risk Screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. Clin Nutr 2003; 22: 321-336.

DIAGNOSTICO MEDICO:

CAMA

SERVICIO: HC: PACIENTE:



TAMIZAJE DE RIESGO NUTRICIONAL PEDIATRICO: STAMP

Screening Tool for the Assessment of Malnutrition in Paediatrics

INFORMANTE:

PARENDESCO:

PASO 1 - DIAGNOSTICO.

¿Tiene el niño un diagnóstico con implicancias nutricionales?	Puntaje	1er Tamizaje	2do Tamizaje	3er Tamizaje	4to Tamizaje
Implicancias nutricionales establecidas.	3				
Posibles implicancias nutricionales.	2				
Sin implicancias nutricionales.	0				

* Consecuencias nutricionales establecidas: Fiebre intestinal, diarrea intratable, quemaduras y trauma mayor, Enfermedad de Crohn, Fibrosis quística, disfagia, enfermedad hepática, cirugía mayor, alergias e intolerancias alimentarias múltiples, enfermedad oncológica en tratamiento actual, enfermedad renal / falla renal, encefalopatía del metabolismo.

* Posibles consecuencias nutricionales: Problemas de conducta alimentaria, Cardiopatías, parálisis cerebral, labio leporino y paladar hendido, enfermedad celíaca, diabetes, reflujo gastroesofágico, cirugía menor, condiciones neuromusculares, trastornos psiquiátricos, virus syncytial respiratorio (VSR), alergia a intolerancia alimentaria única.

* Sin Consecuencias nutricionales: Cirugías simples de un día, intervenciones, asma no complicada.

PASO 2 - INGESTA NUTRICIONAL.

¿Cómo es la ingesta nutricional del niño?	Puntaje	1er Tamizaje	2do Tamizaje	3er Tamizaje	4to Tamizaje
Sin ingesta nutricional.	3				
Pobre ingesta nutricional o recientemente disminuida.	2				
Sin cambios en los patrones alimentarios y buena ingesta.	0				

PASO 3 - PESO Y TALLA.

Utilice la grafica de crecimiento de desviación estándar para determinar la clasificación del niño(a). Según OMS 2006 / OMS 2007.	Puntaje	1er Tamizaje	2do Tamizaje	3er Tamizaje	4to Tamizaje
		Edad: Peso: Talla:	Edad: Peso: Talla:	Edad: Peso: Talla:	Edad: Peso: Talla:
Menor de -3 DS (ó P/E menor de -2DS).	3				
Menor de -2 a Mayor o igual de -3 DS.	2				
De 0 a mayor o igual a -2 DS.	0				

PASO 4 - RIESGO GLOBAL DE MALNUTRICION.

Clasificación de Riesgo Nutricional	1er Tamizaje	2do Tamizaje	3er Tamizaje	4to Tamizaje
Fecha de entrevista:				
RIESGO NUTRICIONAL: Riesgo Alto (De 4 a más), Riesgo Moderado (De 2 a 3), Riesgo Bajo (De 0 a 1)				
Nutricionista Responsable:				

PASO 5 - PLAN DE CUIDADOS.

Riesgo alto	1) Tomar medidas inmediatas. 2) Aplicar Historia Clínica Nutricional Pediátrica. 3) Monitorizar según Guía de Atención Nutricional.
Riesgo moderado	1) Monitorizar la ingesta nutricional del niño durante 3 días. 2) Repetir el tamizaje STAMP después de 3 días. 3) Modificar el plan de cuidados según Guía de Atención Nutricional.
Riesgo bajo	1) Continuar con la atención clínica habitual. 2) Repetir el tamizaje STAMP semanalmente, durante la hospitalización. 3) Modificar el plan de cuidados según Guía de Atención Nutricional.

R. A. Lema More, Et al. Validation of a nutritional screening tool for hospitalized pediatric patients. Nutri. Hosp. vol 27 no.5 Madrid sept.-oct. 2012

DIAGNOSTICO MEDICO:

CAMA

SERVICIO: HC: PACIENTE:



PERÚ

Ministerio de Salud

Ministerio de Educación

HOSPITAL Cayetano Heredia

Departamento de Nutrición y Dietético

Servicio de Nutrioterapia y Dietoterapia

HISTORIA CLINICA NUTRICIONAL

3. ESTRATEGIA NUTRICIONAL.

PROBLEMA NUTRICIONAL PRIORIZADO	OBJETIVOS	INTERVENCION Y/O ESTRATEGIA NUTRICIONAL.
Antropométrico:		
Bioquímico:		

4. INDICACIONES.

4.1. Prescripción Nutrioterapéutica.

Requerimiento de Energía y Macronutrientes.

Peso	Kcal x día	Kcal x Kg	Proteínas			Lípidos			Carbohidratos			KcalNP /gN
			%	g/día	g/Kg	%	g/día	g/Kg	%	g/día	g/Kg	

4.2. Prescripción Dietoterapéutica.

Regimen	Volumen	Vía

4.3. Recomendaciones.

Exámenes recomendados:

Próxima evaluación:



[Handwritten Signature]
 SANTA ELENA GARCIA
 DEPT. DE NUTR. Y DIETETICA

NUTRICIONISTA



Fecha:

Hora:

1. EVALUACION NUTRICIONAL.

1.1. SCAN.

SECTOR	SEÑO CLINICO	CAUSA PROBABLE / VALORACION CLINICA

1.2. IFN.

FARMACO	INTERACCION	RECOMENDACION

1.3. IA.

Fecha	Regimen	Via	Energia		Proteinas		Lipidos		Carbohidratos		Kcal/NP/gN
			Kcal/dia	Kcal/Kg/d	g/dia	g/Kg/d	g/dia	g/Kg/d	g/dia	g/Kg/d	

* Valoración Dietética:

1.4. A.F. 1.1. Pcte critica. 1.2. Pcte en cama. 1.25. Pcte en cama + movimiento.

1.5. CRE.

F. Nac: _____ Edad: _____ P. Ing. (Kg): _____ P. Act. (Kg): _____ Talla (cm): _____

* Indicadores Antropométricos:	Valor:	Clasificación:
PCT (mm):		
P. Brazo (cm):		
CMB (cm):		

* Indicadores / índices Antropométricos:	Valor:	Clasificación:

* Valoración Antropométrica:

1.6. BIOQUIMICA NUTRICIONAL.

* Séricas:

Fecha:		
Albumina (3.5-5.3)		
Prot total (6.3-8.2)		
Glucosa (75-110)		
Creatinina (M:0.6-1.5, M:0.7-1.2)		
Urea (M:19-43, M:15-36)		

Fecha:		
Hb		
Htc		
RTE (>1500)		
FCR (<1)		

* Otros:

Fecha:		
Sodio (135-142)		
Potasio (3.5-5.3)		
Calcio ⁺⁺ (1.15-1.29)		
Fósforo (2.5-4.5)		

Fecha:		

* Valoración Bioquímica:

2. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL:

.....

.....

.....

.....

.....

DIAGNOSTICO MEDICO:

CAMA:

SERVICIO: HC: PACIENTE:



**FORMATO DE PRESCRIPCIONES DIETETICAS
HOSPITALIZACION MEDICINA Cod: 241800**

N° CAMA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
78							
79							
80							
Uci Med. Cod 250103							
600							
601							
602							
603							
87							
88							



MANIA REYNOLDO
SPE DE NUTRO...
C.N.P. 0381



HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

FORMATO DE PRESCRIPCIONES DIETETICAS
HOSPITALIZACION MEDICINA Cod: 241800

UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICION CLINICA

N° CAMA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
69							
70							
71							
72							
73							
74							
75							
76							
77							

FORMATO DE PRESCRIPCIONES DIETETICAS HOSPITALIZACION PEDIATRIA-Cod: 242300

FECHA:

Cama	Régimen:	Desayuno:	Almuerzo y Comida:	Otros:
137				
138				
139				
140				
141				
142				
143				
144				
145				
146				
147				
148				
149				
150				
151				
152				
153				
154				

PEDIATRIA INTERMEDIOS

155	
156	
157	
158	
159	

MUESTRO CI SALOM
 MARIA ELENA GARCIA GONZALEZ
 JEFE DEL INICIO, MANEJO Y SEGUIMIENTO
 C. 119 12396

C: FAM: BI: BI Hcl: Hgl: BI Sev: LIQ: TO:





FORMATO DE PRESCRIPCIONES DIETETICAS HOSPITALIZACION PEDIATRIA-Cod: 242300

Cama	Régimen:	Desayuno:	Almuerzo y Comida:	Otros:
161				
162				
163				
164				
165				
166				

167				
168				
169				
170				
171				
172				

173				
174				
175				
176				
177				
178				

AISLADOS PEDIATRIA

UCI - PEDIATRIA

611				
612				
613				
614				
615				
616				

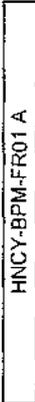
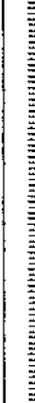
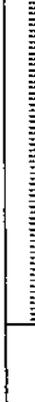
FECHA:

FORMATO DE PRESCRIPCIONES DIETETICAS
HOSPITALIZACION EMERGENCIA PEDIATRICA Cod. 230106 Y PEDIATRIA II

PACIENTE CAMA	PRESCRIPCION	CANT.	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
557														
558														
559														
560														
561														
562														
563														
564														
565														
566														
567														



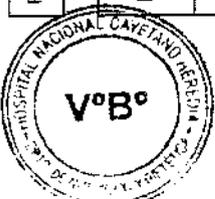
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS DE SALUD
HEREDIA
MARIA TERESA GARCIA SURO
JEFE DE CLINICA DE NEONATOLOGIA Y PEDIATRIA EMERGENCIA

		HNCY-BPM-FR01 A
		Edición: 02
		Fecha: Enero 2016
		Página 1 de 1
CHECK LIST DEL PERSONAL OPERATIVO DE PRODUCCION DEL DPTO. NUTRICION Y DIETETICA		

HORA:	
-------	--

FECHA:	
--------	--

Nº	NOMBRE	PUESTO	UNIFORME						LIMPIEZA PERSONAL			Observaciones	Acciones Correctivas	Firma	
			Pantalón Limpio	Polo Limpio	Chaqueta Limpia	Mandil Limpio	Gorro/Cofia Limpio	Botas Limpias	Cabello Corto	Uñas cortas	Lavado de manos				
1	JUAN JOSE GAMARRA PINGLO	Area Almacén													
2	JOSE SALHUA ALHUAY	Area Almacén													
3	JOSE E. CABEZAS	Area Almacén													
4	ROGER RAYMUNDES RAMOS	Area Cocina													
5	COTRINA ROJAS WALTER	Area Cocina													
8	MARIO ROSELL PRADO	Area Cocina													
7	CCOICA ALENDEZ EUSTAQUIO	Area Cocina													
8	DOLIER YOEL HUAMAN LEON	Area Cocina													
9	RICHARD ARAUJO DAVILA	Area Cocina													
10	JAUNER SALAZAR HIDALGO	Area Cocina													
11	FRANCISCO DAMIAN DIAZ	Area Cocina													
12	JULIO RAMOS CANO	Area Cocina													
13	RAYMUNDO NIZAMA JORGE	Area Cocina - alma													
14	JOSE PATILLA GARAY	Area Cocina													
15	ENRIQUE GARCIA PAREDES	Area Cocina													
16	CARCAMO GALLEGOS GREG.	Area Cocina													
17	ARMANDO MARIN ALVAN	Area Cocina													
18	LENIN GORDILLO DAVILA	Area Cocina													
19	FLORES QUESADA HENRY	Area Cocina													
20	JIMMY JHON DAMIAN NOLASCO	Area Cocina													
21	DE LA CRUZ VALVERDE WILMEH	Area Cocina													
22	ORCCO CONTRERAS JUAN	Area Cocina													
23	PERALTA TURCO TEODORO	Area Cocina													
24	MAMANI CASAS ISIDRO	Area Cocina													
25	MAGAN LA ROSA MARLON	Area Cocina													
C:	CONFORME														
NC:	NO CONFORME														




 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

Responsable del Area de Aseguramiento de la Calidad

ECHA: HORA:

Nº	NOMBRE	PUESTO	UNIFORME						LIMPIEZA PERSONAL			Observaciones	Acciones Correctivas	Firma		
			Pantalón Limpio	Polo Limpio	Chaqueta Limpia	Mandil Limpio	Gorro/Cofia Limpio	Botas limpias	Cabello Corto	Uñas cortas	Lavado de manos					
1	EMILIA ALHUAY HUASCO	Area Formulas														
2	NOEMI HUAPAYA GARCIA	Area Formulas														
3	HERMELINDA MESTANZA ARELLANOS	Area Formulas														
4	JULIA BLANCO ZEVALLOS	Area Formulas														
5	JULIA PABLO CASANI	Area Formulas														
7	WILMER DE LA CRUZ VALVERDE(Cas)	Area Formulas														
8	CORDOVA HIDALGO HITSONN	Area Formulas														
9	JORGE RAYMUNDO NIZAMA (Cas)	Area Formulas														
0	DAVID OSCAR BENAVIDES FLORES (Cas)	Area Formulas														
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
20																



CONFORME
NO CONFORME

Responsible del Area de Aseguramiento de la Calidad

Dpto. Nutrición y Dietética

UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FORMULAS ESPECIALES

FORMATO DE DISTRIBUCION DE PREPARACIONES

Fecha	Lavado de manos		Verifica distribución de preparaciones		Recepciona preparaciones		Coloca preparación en envase		Coloca en coche		Coloca baño maría 80°C x 2 horas.		Observaciones
	si	no	si	no	si	no	si	no	si	no	si	no	
1/													
2/													
3/													
4/													
5/													
6/													
7/													
8/													
9/													
10/													
11/													
12/													
13/													
14/													
15/													
16/													
17/													
18/													
19/													
20/													
21/													
22/													
23/													
24/													
25/													
26/													
27/													
28/													
29/													
30/													
31/													



MINISTERIO DE SALUD
 INSTITUTO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
 HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
 DEPT. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CL. P. 00001

Firma
 Nutricionista Responsable