Ministerio de Salud
Instituto Nacional de Salud Mental
"Honorio Delgado – Hideyo Noguchi"

N° 294-2014-DG/INSM-"HD-HN"

Resolución Directoral

San Martín de Porres, 26 de setiembre de 2014.

VISTO: El Expediente con Registro de UTD Nº 004450-2014, de fecha 28 de mayo de 2014.

CONSIDERANDO:

Que, el Manual de Procesos y Procedimientos (MAPRO) del Equipo de Nutrición, Unidad funcional del Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, ha sido elaborado tomando como base la 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" y sus modificatorias; mediante el numeral 5.6 tiene como finalidad establecer formalmente los procedimientos requeridos para la ejecución de los procesos organizacionales de la entidad que logren el cumplimiento de los objetivos y funciones. Precisando en el numeral 5.6.3 que el Manual de Procesos y Procedimientos debe ser utilizado como un instrumento para la sistematización de los flujos de información y documentos base para el desarrollo del plan estratégico de sistemas de información de la entidad y del sector;

Que el numeral 5.6.7 de la Directiva N°007-MINSA/OGPP-V.02, establece que los Jefes de las Unidades Orgánicas deberán evaluar el Manual de Procesos y Procedimientos por lo menos una vez al año, debiendo ejecutarse las modificaciones siguiendo las normas y procedimientos que han sido establecidos para su formulación y aprobación;

Que, el numeral 5.6.5 literal b) establece que la Oficina de Organización o quien haga sus veces en cada entidad, dará conformidad a las actividades de los procesos y procedimientos que le corresponde desarrollar a las Unidades Orgánicas y en los casos pertinentes asignará un profesional para la asistencia técnica del diseño de los procedimientos;

Que, mediante Nota Informativa Nº 127-2014-EN-DEADYT-INSM"HD-HN", la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento en coordinación con la Jefa deL Equipo del Equipo de Nutrición, proponen el proyecto del Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición.

Que, mediante Nota Informativa N° 066-2014-OEPE-EOI N° 013-INSM "HD-HN", de fecha 19 de setiembre de 2014 el Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emite opinión favorable sobre el proyecto del Manual de Procesos y Procedimientos (MAPRO) del Equipo de Nutrición del Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico, por lo que recomienda al Director General, la aprobación, mediante Resolución Directoral.

Que, el literal e) del artículo13° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado-Hideyo Noguchi", aprobado por Resolución Ministerial N° 462-2006/MINSA, señala como función de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, lograr el diagnóstico y análisis organizacional para formular y mantener actualizados los documentos de gestión en cumplimiento a las normas vigentes;

Con la visación del Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y del Director Adjunto de la Dirección General; y,

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · Director (e) de Instituto Especializado
W. Castillo M.

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · Dirección Adjunta
H. Vargas M.

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
J. Ríos P.

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · Oficina de Asesoría Jurídica
A. AGUILAR Y.

Ministerio de Salud
Instituto Nacional de Salud Mental
"Honorio Delgado – Hideyo Noguchi"

N° 294 -2014-DG/INSM-"HD-HN"

Resolución Directoral

H. Vargas M.

De conformidad con el Manual de Organización y Funciones de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, el mismo que fuera aprobado mediante Resolución Directoral Nº 250-2010-DG-INSM"HD-HN"; la Directiva N° 007-MINSA/OGPP.V.02 *"Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional"* el mismo que fuera aprobado mediante Resolución Ministerial Nº 603-2006/MINSA y con lo dispuesto en el literal e) del artículo 11° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Especializado de Salud Mental "Honorio Delgado - Hideyo Noguchi", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 462-2006/MINSA;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar el Manual de Procesos y Procedimientos (MAPRO) del Equipo de Nutrición, Unidad funcional del Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado - Hideyo Noguchi"; el mismo que forma parte de la presente Resolución Directoral.

J. Ríos P.

Artículo 2º.- El Equipo de Nutrición del Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico, de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, son responsables de la aplicación y cumplimiento del Manual de Procesos y Procedimientos (MAPRO) del Equipo de Nutrición aprobado en el artículo primero.

Artículo 3º.- Encargar a la Oficina de Comunicaciones la publicación del presente Manual, en el portal de la Web del Instituto.

Regístrese y comuníquese,

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL
"HONORIO DELGADO - HIDEYO NOGUCHI"
Dr. WALTER HUMBERTO CASTILLO MARTELL
Director (e) del Instituto Especializado
CMP 19640 RNE 14778

A. AGUILAR Y.

c.c. ( ) Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
( ) Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
( ) Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico
( ) Coordinación del Equipo de Nutrición
( ) Oficina de Asesoría Jurídica
( ) Órgano de Control Institucional
( ) Archivo.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL
"HONORIO DELGADO – HIDEYO NOGUCHI"

DIRECCION DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
EQUIPO DE NUTRICION

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

AÑO 2014

MINISTERIO DE SALUD
SERVICIO DE NUTRICION
Instituto Nacional de Salud Mental "HDN-HN"

MINISTERIO DE SALUD
Director Ejecutivo
Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
Instituto Nacional de Salud Mental "HDN-HN"
F. Alvarado S.

DIRECTORIO INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL "HONORIO DELGADO - HIDEYO NOGUCHI"

Dr. Walter Humberto Castillo Martell
Director General

Med. Psiq. Horacio Benjamin Vargas Murga
Director Adjunto

Econ. Lupo Nilo Vargas Gil
Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Administración

MC. Julio Francisco Ríos Peña
Director Ejecutivo de la Oficina de Planeamiento Estratégico

MC. Franz Alvarado Sánchez
Director Ejecutivo de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

Lic. Maribel Reyna Casas
Coordinadora del Equipo de Nutrición

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"
F. Alvarado S.

INDICE

	Pág
INTRODUCCION	04
CAPITULO I: ASPECTOS GENERALES	
1.1 Objetivo	04
1.2 Alcance	04
1.3 Base Legal	04
1.4 Glosario de términos	05
CAPITULO II: PROCEDIMIENTOS	
Procedimientos – Anexo 4	07
Listado de Procedimientos del Equipo de Nutrición	
Preparación de raciones completas	09
Distribución de raciones para pacientes hospitalizados	12
Distribución de raciones para personal	15
Requerimiento de insumos	18
Recepción y almacenamiento de alimentos	20
Atención nutricional ambulatoria	23
Visita Nutricional	26
ANEXOS:	
Formatos utilizados por el Equipo de Nutrición (Formatos 1 al 12)	29

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

INTRODUCCION

El Manual de Procedimientos es el documento técnico normativo de gestión institucional mediante el cual se describe en forma ordenada y secuencial la ejecución de tareas que ejecuta cada uno de los cargos o puestos de trabajo del Equipo de Nutrición, que de manera interdependiente alcanzarán el resultado o producto de los procedimientos, establecidos en el Reglamento de la Ley del Ministerio de Salud. El presente documento integra el objetivo del manual, base legal, información clara y precisa sobre los procedimientos, flujograma y formato a utilizar con su descripción correspondiente.

Cabe señalar que el manual deberá ser revisado y actualizado constantemente conforme a las necesidades del Equipo de Nutrición y los lineamientos que existan.

CAPITULO I
ASPECTOS GENERALES

1.1 OBJETIVOS

Estandarizar criterios para los procedimientos en base a documentos técnicos que permitan contribuir a las correctas realizaciones de las actividades y flujos encomendadas al personal.

1.2 ALCANCE

Los criterios técnicos y demás disposiciones del presente Manual de Procedimientos Administrativos son de aplicación obligatoria por todo el personal del Equipo de Nutrición; identificando y estableciendo los procedimientos para así unificar las acciones técnico – administrativo precisando su funcionamiento y responsabilidades.

1.3 BASE LEGAL

Para la formulación del Manual y Procedimientos Administrativos se ha considerado la siguiente base legal:

- Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado
- Ley del Ministerio de Salud, Ley N° 27657 y su Reglamento por el Decreto Supremo N° 013 – 2002 – SA (19-11-2002).
- Directiva N° 007-MINSA/OGPE-V.02 "Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional", aprobada con Resolución Ministerial Nº 603 – 2006 – MINSA (28-06-2006), modificada con la R.M. Nº 205-2009/MINSA y R.M. Nº 317-2009/MINSA.
- Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado- Hideyo Noguchi". Resolución Ministerial N° 462 – 2006 – MINSA. (17-05-2006).

MINISTERIO DE SALUD · SERVICIO DE NUTRICION · Instituto Nacional de Salud Mental · HD-HN

MINISTERIO DE SALUD · Dirección Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento · Instituto Nacional de Salud Mental · HD-HN

F. Alvarado S.

- Manual de Organización y Funciones de la Dirección de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento. Resolución Directoral N° 250 – 2010 – DG – INSM-"HD-HN". (31 – 12 -2010).
- NTS N°103 -MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética. R.M N° 665 /MINSA
- Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA. Reglamento de Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial 046 – 82 – SA/DVM – Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud.
- Resolución Directoral N° 0047-79-SA/DS "Normas y procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Conservación, Preparación y Servido de alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud"
- Código Sanitario (DL. 17505)

1.4 GLOSARIO DE TERMINOS

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 de Dietas: Es la actividad que consiste en la programación, valoración y determinación del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y de dietas, teniendo en cuenta las normas nutricionales establecidas, presupuesto, hábitos, costumbres, alimentos de la estación y cumplimiento delas 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 fraccionarla 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.

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental HD-HN • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental HD-HN • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

Consejería Nutricional: Es una actividad mediante la cual se proporciona información especifica, 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.

Enfermedad de transmisión alimentaria (ETA) Es la enfermedad que se produce después del consumo de alimentos y/o agua, considerados como contaminados, confirmado por la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

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

Diagnostico 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.

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental • HDN-OPH •

MINISTERIO DE SALUD • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento • Instituto Nacional de Salud Mental • HDN-OPH •

CAPITULO II

PROCEDIMIENTOS
Anexo 4
INVENTARIO DE PROCEDIMIENTO

Ficha N° [ ]

PROCESO/SUBPROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD
1) OFICINA/DIRECCIÓN (2° Nivel organizacional)	DIRECCIÓN EJECUTIVA DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
(2) OFICINA/DIRECCIÓN (3° nivel organizacional)	EQUIPO DE NUTRICIÓN

N° Orden (3)	Procedimiento y/o Documento de Origen (5)	Denominación del Procedimiento (6)	Resultado/ Producto (7)	Usuario (8)	Base Legal (9)
1	Pedido de raciones completas y terapéuticas	Preparación de raciones completas y terapéuticas	Dietas completas y terapéuticas preparadas	Técnicos en Nutrición encargada de la distribución	**S/N**
2	Dietas completas y terapéuticas preparadas	Distribución de raciones para pacientes hospitalizados	Dietas completas y terapéuticas Distribuidas	Paciente hospitalizado	**NG**
3	Relación de Personal	Distribución de raciones para personal	Raciones entregadas	Personal	NG
4	Rol de menús por periodos	Requerimiento de Insumos	Orden de Compra	Logística	NG
5	Orden de compra	Recepción y Almacenamiento de alimentos	Acta de recepción	Nutrición	NG
6	Recibo de caja Formato Unico de Atención (FUA) Historia Clínica	Atención Nutricional ambulatoria	Indicación de Tratamiento	Paciente	NG
7	Historia Clínica de paciente hospitalizado	Monitoreo Nutricional	Indicaciones Nutricionales	Paciente hospitalizado	NG

FECHA.....-.....-.....

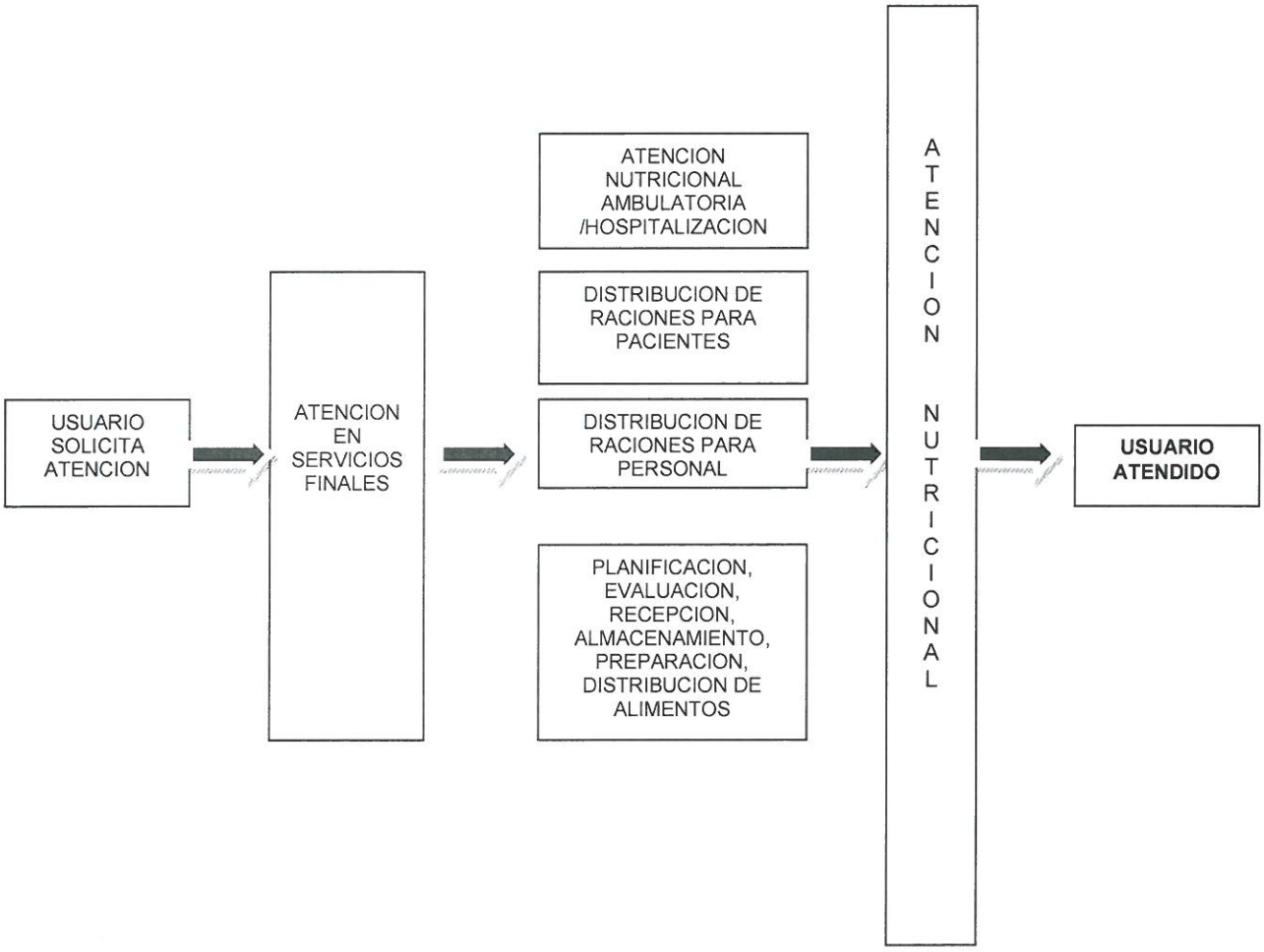
MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL
"HONORIO DELGADO - HIDEYO NOGUCHI"
Méd. Ciruj. FRANZ J. ALVARADO SÁNCHEZ
Director Ejecutivo
Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
CMP: 24592

FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR

MINISTERIO DE SALUD SERVICIO DE NUTRICION Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

EQUIPO DE NUTRICION



MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN •

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición			
PROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD		
SUB PROCESO	NUTRICION		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**PREPARACION DE RACIONES COMPLETAS Y TERAPEUTICAS**	FECHA (3):	**Mayo 2014**
		CÓDIGO (4):	
PROPÓSITO (5) :	Preparar las raciones completas y terapéuticas para los pacientes hospitalizados y personal de guardia del INSM"HD-HN", según tabla de dosificación y conforme a las condiciones de higiene y calidad.		
ALCANCE (6) :	Servicio de Nutrición y los Servicios de Hospitalización.		
MARCO LEGAL (7) :	• Ley del Ministerio de Salud Nº 27657 y su Reglamento D.S. Nº 013-2002 –SA. • Ley de Inocuidad de alimentos D.L N°1062 • NTS de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética. RM 665-2013/MINSA		

INDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Raciones preparadas conforme al número de raciones programadas del día	Porcentaje	Informe mensual	Nutricionista del área de producción

NORMAS (9)

Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas R.M. N°449 – 2006/MINSA.
Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas.

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. El Nutricionista responsable del Servicio de Hospitalización
   - 1.1. El Nutricionista asignado al Servicio de Hospitalización, en coordinación con el equipo multidisciplinario prescribe el tipo de dietas y los tiempos de comida del paciente.
   - 1.2. El Nutricionista al final de la visita médica totaliza el número de dietas según el tipo y los tiempos de comida del paciente.
   - 1.3. Registra el pedido total de dietas completas y dietas terapéuticas en la programación del **Formato de N° 7 y Formato N°8** por tiempos de comida, por los servicios de hospitalización a su cargo.
2. El Nutricionista responsable del Servicio de Producción
   - 2.1. Recibe los pedidos de dietas y elabora la programación de dietas terapéuticas.
   - 2.2. De acuerdo a la programación de menús, realiza la dosificación de los alimentos según la Tabla de Dosificación de Alimentos .
   - 2.3. Imprime la solicitud de insumos en el que se indica la cantidad de alimentos necesarios para la elaboración. (Formato Nº 11: "Solicitud de insumos indicando la cantidad de alimentos necesarios para la elaboración).
   - 2.4. Entrega la solicitud de insumos al almacén.
   - 2.5. Elabora los indicadores de distribución de raciones con la descripción del tipo y número de raciones por servicio de hospitalización.
   - 2.6. Supervisa la preparación de las raciones conforme a la tabla de dosificación y a las normas de higiene alimentaria establecidas

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • SERVICIO DE NUTRICION • INSM-HDHN

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

3. El Técnico en Nutrición encargado del almacén, entrega los insumos según lo solicitado en cantidad (peso) y tipo que se especifique en la solicitud. Si no existen insumos, deberá reportar los faltantes al Nutricionista de producción quién deberá elaborar la reprogramación.
4. El Técnico en Nutrición, del área de producción :
   4.1. Utilizando el uniforme blanco completo con mascarilla y gorro, lava y desinfecta las manos al inicio de sus actividades y cuantas veces sea necesario en todo el proceso.
   4.2. Limpia y desinfecta el área de trabajo.
   4.3. Verifica que el número de raciones solicitadas, la cantidad y tipo de alimentos entregados por almacén sea conforme a la programación.
   4.4. Habilita los alimentos para la preparación (lavado, pelado, corte, trozado, picado y licuado) según sea el caso.
   4.5. Realizar la preparación (mezcla, licuado, cocción, exprimido y horneado) según indicaciones de nutricionista del área de producción. Para estas actividades deberá utilizar los utensilios y equipos adecuados (cuchillo, tablas de picar de plástico, marmitas a vapor, cocinas eléctricas, sartenes, hornos eléctricos, además de licuadoras industriales y otros).
   4.6. Realiza la limpieza y desinfección del área de trabajo y ordena las preparaciones para la distribución de raciones terapéuticas a cada Técnico en Nutrición de los diversos servicios.
   4.7. Distribuye las raciones a los Técnicos de Nutrición por cada servicio de hospitalización conforme al formato de distribución de raciones.
   4.8. Reporta el número de raciones sobrantes y/o faltas al Nutricionista de producción.
   4.9. Realiza el lavado de utensilios y limpieza de área para inicio de los procedimientos posteriores

FIN

ENTRADAS (11)

NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Pedido de raciones completas y dietas terapéuticas.	Nutricionista de hospitalización	Diario	Manual

SALIDAS (12)

NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Raciones Completas y Dietas terapéuticas preparadas	Técnico en Nutrición encargado de las distribución a pisos	Diario	Manual

DEFINICIONES (13) :

Programación: Se entiende por programación, como el listado total de las preparaciones destinadas para cubrir las diferentes dietas: blanda, hipograsa, hiposódica, etc. Además también se describe la preparación del régimen normal y la destinada al comedor de personal.

Dieta terapéutica: Cantidad de comida y bebida que ingiere una persona de manera diaria, conforme a ciertos objetivos y normas técnicas teniendo en cuenta el sexo, al edad, la patología, etc.

Repostería: Espacios físicos que se ubican en los servicios de hospitalización, destinas al servicio de raciones alimentarias, además de la higienización de las bandejas y menaje utilizado.

REGISTROS (14) :

Formato de programación de raciones y dietas terapéuticas
Formato de programación de menú
Formato de Solicitud de insumos

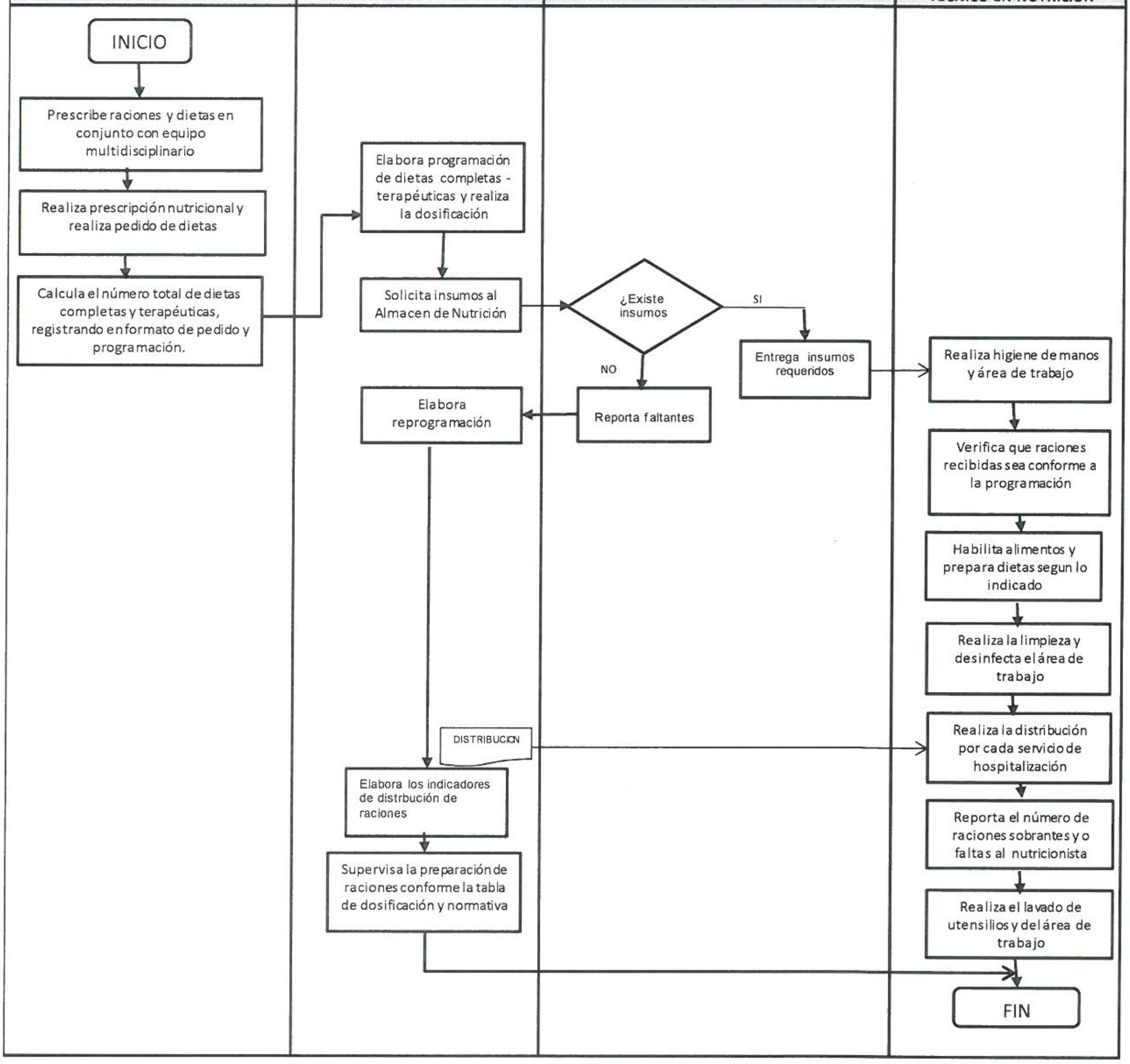
ANEXOS (15): Flujo grama del Procedimiento.

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental · SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

FLUJOGRAMA Nº 1			
PROCEDIMIENTO: PREPARACION DE RACIONES COMPLETAS Y TERAPÉUTICAS			
DIRECCION DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO			
DEPARTAMENTO DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO			
EQUIPO DE NUTRICION			
AREA DE HOSPITALIZACION	AREA DE PRODUCCION	ALMACEN DE INSUMOS	COCINA CENTRAL / DIETAS
NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA	TECNICO DE NUTRICION	TECNICO EN NUTRICION



MINISTERIO DE SALUD – SERVICIO DE NUTRICION – Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD – Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento – Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"
F. Alvarado S.

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición			
PROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD		
SUB PROCESO	NUTRICION		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**DISTRIBUCION DE RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS**	FECHA (3):	**Mayo 2014**
		CÓDIGO (4):	
PROPÓSITO (5) :	Entregar oportunamente las raciones a los pacientes hospitalizados del Instituto.		
ALCANCE (6) :	Servicio de Nutrición Servicios de Hospitalización		
MARCO LEGAL (7) :	• Ley del Ministerio de Salud Nº 27657, referida a la normatividad de los procesos y sub procesos del Ministerio de Salud y su Reglamento D.S Nº 013 – 2002 – SA • DS Nº 017 – 2005- SA: Texto único de procedimientos administrativos MINSA. DIRECTIVA N°007– MINSA – OGP RM N° 371 – MINSA – SD / DM • Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas R.M N° 449 – 2006/MINSA • Norma Técnica de Salud de la Unidad de Productora de Servicios de Salud de Nutricióny Dietética" N° 103 . RM N° 665 – 2013/MINSA		

INDICES DE PERFORMANCE (8)

INDICADOR (8ª)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Porcentaje de raciones distribuidas según programación	Número de raciones distribuidas	Programación	Equipo de Nutrición

NORMAS (9)

Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. El Nutricionista del área de producción:
   1.1 Entrega los indicadores de distribución de raciones con la descripción del tipo y número de raciones por servicio de hospitalización (Formato N°3).
   1.2 Supervisa la distribución de raciones alimentarias según programación.

2. El (la) Técnica en Nutrición encargado de la distribución en el servicio de hospitalización:
   2.1 Recoge del área de producción las preparaciones y verificando que la cantidad de raciones se conforme a la programación.
   2.2 Traslada las preparaciones de regímenes normales y dietéticos, en coches por las rutas establecidas hacía las áreas de repostería de hospitalización del Instituto.

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

2.3 Sirve y entrega las raciones a los pacientes hospitalizados de acuerdo a indicadores. Formato N°3 (a) (b). Esto se realiza en horarios establecidos :
Desayuno : 7.45 am a 8.30 am
Almuerzo : 12.00m a 12:30pm
Comida : 5.00pm : 5:15pm

3. El Nutricionista asignado al Servicio de hospitalización supervisa la entrega de raciones a cada paciente. (Formato N°4)
4. El (la) Técnica en Nutrición en el servicio de hospitalización:
   4.1 Recoge las charolas y demás utensilios y coloca en el coche transportador para su lavado, desinfección y almacenado.
   4.2 Reporta al Nutricionista raciones sobrante o faltante.

FIN

ENTRADAS (11)

NOMBRE (11ª)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Solicitud de dietas	Número de Dietas solicitadas en Servicio de Hospitalización	Diario	Manual

SALIDAS (12)

NOMBRE (12ª)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Informe de Raciones Entregadas	Pacientes hospitalizados	Diario	Manual

DEFINICIONES (13) :

Repostería: Espacios físicos que se ubican en los servicios de hospitalización, destinas al servicio de raciones alimentarias, además de la higienización de las bandejas y menaje utilizado.

REGISTROS (14) :
Registro de Dietas
Registro de Raciones Entregadas

ANEXOS (15) : Flujo grama del Procedimiento.

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental "HDH-HN"

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HDH-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

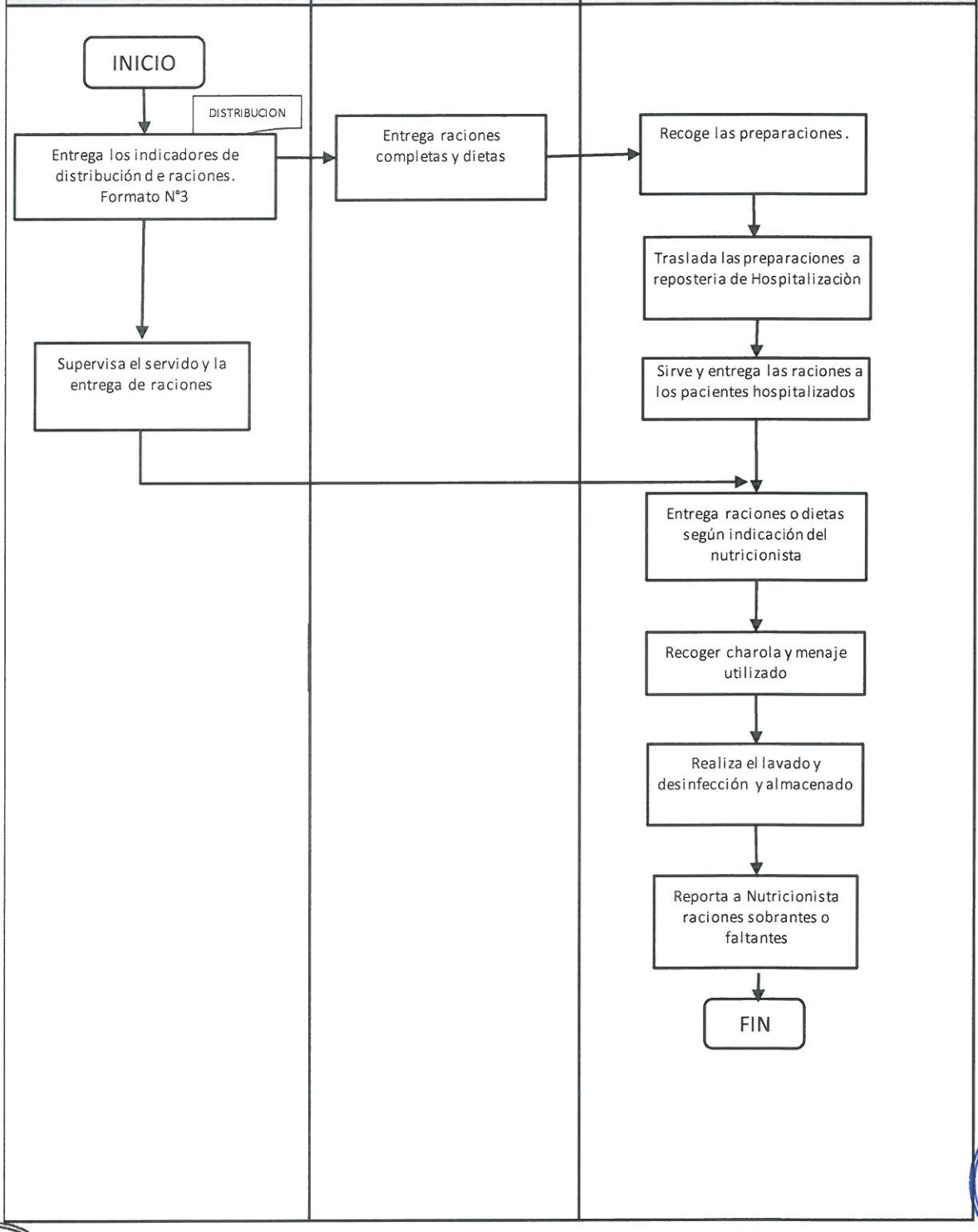
FLUJOGRAMA Nº 2

PROCEDIMIENTO: DISTRIBUCION DE RACIONES A PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

DIRECCION DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO

DEPARTAMENTO DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO

EQUIPO DE NUTRICION



MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN • SERVICIO DE NUTRICION

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición

Proceso (1): PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD			
Sub Proceso : NUTRICION			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**DISTRIBUCION DE RACIONES PARA PERSONAL**	FECHA (3): CÓDIGO (4):	**Mayo 2014**
PROPÓSITO (5) :	El usuario recibirá una alimentación balanceada y de calidad		
ALCANCE (6) :	Personal asistencial		
MARCO LEGAL (7) :	• Ley del Ministerio de Salud Nº 27657, referida a la normatividad de los procesos y sub procesos del Ministerio de Salud. • DS Nº 017 – 2005- SA: Texto único de procedimientos administrativos correspondientes al Ministerio de Salud. DIRECTIVA N ° 007 – MINSA – OGP RM N° 371 – MINSA – SD / DM • R M Nº 0046 – 82 – SA/DVM. Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud		

INDICES DE PERFORMANCE (8)

INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Porcentaje de raciones distribuidas según programación	Raciones distribuidas	Programación	Equipo de Nutrición

NORMAS (9)

Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. El Nutricionista
   1.1 Entrega los indicadores de distribución de raciones al Técnico de Nutrición responsable de distribuir. (Formato N°3 (c)).
   1.2 Supervisa la distribución de raciones alimentarias según programación de personal.
2. El Técnico de Nutrición encargado de la distribución de raciones al personal del INSM"HD-HN":
   2.1 Recoge del área de producción las preparaciones verificando que la cantidad de raciones sea conforme la programación y lo traslada al área de comedor.
   2.2 Sirve en las bandejas las preparaciones, cuidando de mantener la temperatura adecuada. Las comidas que se sirven calientes, en el comedor deben mantenerse hasta el momento de servirse a temperatura por encima de 65º, por el sistema de baño maría (mesas calientes).
   2.3 Entrega la ración al personal de guardia del INSM"HD-HN", previa identificación y registro de la entrega en listado correspondiente. (Formato Nº 1 (a) (b))
3. El usuario (personal de guardia) recoge la bandeja y menaje utilizado, luego del servicio coloca la bandeja con el menaje en el lugar asignado para ello.

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

4. El Técnico en Nutrición recoge la bandeja y realiza el lavado de vajillas:
   - 4.1 Retira los alimentos sobrantes de las bandejas en los tachos de desperdicios.
   - 4.2 Luego coloca bajo chorro de agua, los platos, quedando libre de desperdicios.
   - 4.3 Llena la poza de lavadero con agua y diluir el detergente.
   - 4.4 Pone a inmersión bandeja y platos
   - 4.5 Elimina el detergente de las bandejas, menaje y vajilla bajo chorro de agua.
   - 4.6 Pone a escurrir en las canastillas e introducir a la esterilizadora.
   - 4.7 Deja que escurran al medio ambiente y una vez secas las guarda
   - 4.8 Realiza inventario de vajillas y utensilios. (Formato N°2)
5. El Técnico en Nutrición reporta al Nutricionista raciones sobrantes o faltantes.

FIN

ENTRADAS (11)

NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Rol de personal de guardia	Registro de personal autorizado	Mensual	Manual

SALIDAS (12)

NOMBRE (12a)	FUENTE (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Raciones entregadas	Personal	Diaria	Manual

DEFINICIONES (13) :

Proceso a través del cual se brinda atención alimentaria a personal autorizado

REGISTROS (14) :

Registro de limpieza diaria, inventario de vajillas, Registro de personal programado

ANEXOS (15) : Flujo grama de Procedimiento

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HN • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

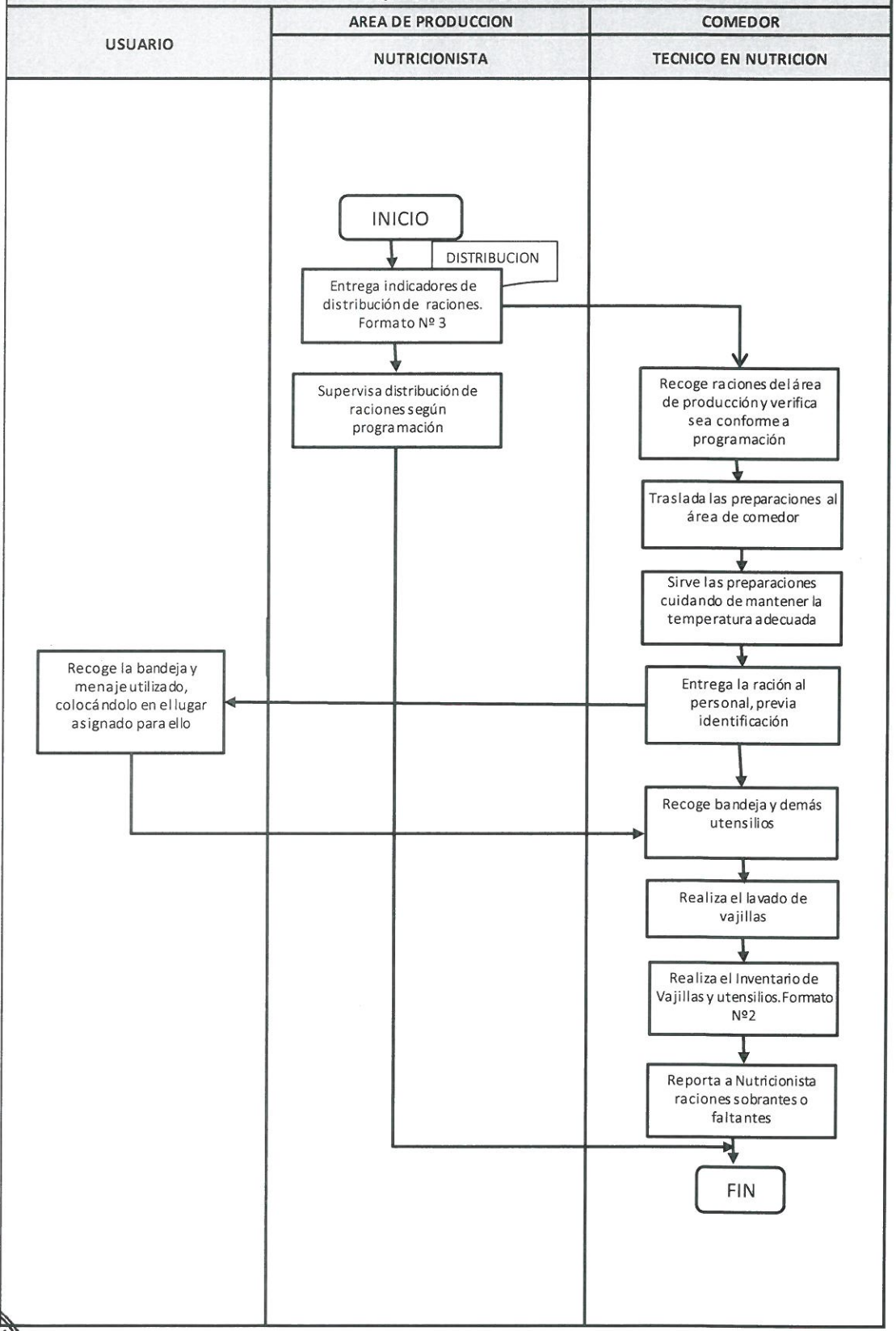
FLUJOGRAMA Nº 3

PROCEDIMIENTO: DISTRIBUCION DE RACIONES PARA PERSONAL

DIRECCION DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO

DEPARTAMENTO DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO

EQUIPO DE NUTRICION



MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición			
PROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD		
SUB PROCESO	NUTRICION		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**REQUERIMIENTO DE INSUMOS**	FECHA (3):	**Mayo 2014**
		CÓDIGO (4):	
PROPÓSITO (5) :	Lograr regímenes balanceados		
ALCANCE (6) :	Paciente y personal de guardia		
MARCO LEGAL (7) :	• Tabla de requerimientos nutricionales 2003 • Tabla de composición de los alimentos 1993		

INDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	**UNIDAD DE MEDIDA**	**FUENTE**	**RESPONSABLE**
Estadística de raciones	Número de raciones que se preparan	Fórmula de preparación diaria	Nutricionista

NORMAS (9)

Tabla de requerimientos nutricionales

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. Nutricionista determina los estándares técnicos de los insumos a solicitar.
2. Nutricionista dosifica los alimentos por persona según preparación y regímenes.
3. Nutricionista calcula los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes y usuarios según datos estadísticos promedios, para el periodo establecido considerando costos. (Formato 7,8,9 y 10)
4. Digitador/secretaria trascribe el requerimiento de insumos y material a logística para su adquisición.
5. Logística adjudica los alimentos de acuerdo a las especificaciones técnicas y normas vigentes.
6. Logística elabora órdenes de compra

FIN

ENTRADAS (11)

NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Programación de menús	Estadística de raciones	Mensual	Manual

SALIDAS (12)

NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Cuadro de requerimiento de alimentos	Oficina de Logística	Mensual	Manual

DEFINICIONES (13) :

Requerimiento: Proceso a través del cual se elabora el cuadro de necesidades de insumos de acuerdo a la programación de dietas completas y terapéuticas.

REGISTROS (14) :

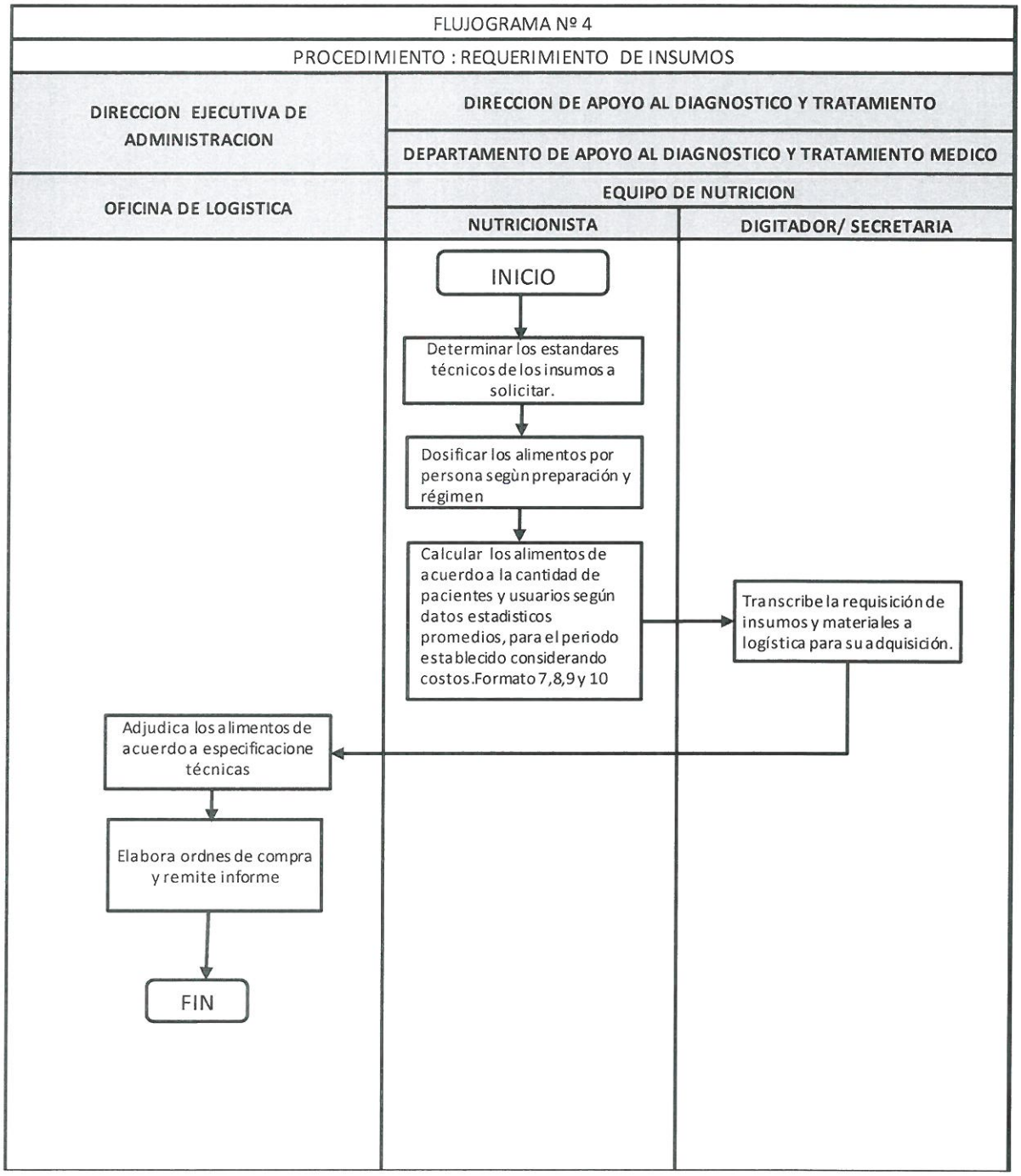
Registro de raciones completas y dietas

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

ANEXOS (15): Flujo grama del Procedimiento.



MINISTERIO DE SALUD · SERVICIO DE NUTRICION · Instituto Nacional de Salud Mental - HD-HH

MINISTERIO DE SALUD · Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento · Instituto Nacional de Salud Mental - HD-HH

F. Alvarado S.

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición			
PROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD		
SUB PROCESO	NUTRICION		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**	FECHA (3):	**Mayo 2014**
		CÓDIGO (4):	
PROPÓSITO (5) :	Recibir y almacenar alimentos para la elaboración de raciones completas y terapéuticas		
ALCANCE (6) :	Servicio de Nutrición y Area de almacén, órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea		
MARCO LEGAL (7) :	• Ley del Ministerio de Salud Nº 27657 y su Reglamento D.S. Nº 013-2002 -SA		

INDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Número de solicitudes atendidas en el plazo establecido sobre el número de solicitudes atendidas según especificaciones técnicas	Solicitudes aceptados	Registro de almacén de Nutrición	Nutricionista/ Técnico de Nutrición asignado al almacén del Servicio

NORMAS (9)

Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. El Responsable de almacén de Logística en conjunto con el Nutricionista deberá recibir y pesar los insumos entregados por el proveedor verificando que sea conforme a lo requerido en la **orden de compra** y al cronograma de ingreso de alimentos solicitados por el Servicio de Nutrición (Formato Nº 12)
2. El Nutricionista controla que todo alimento que ingresa venga en el transporte adecuado y cumpla con las especificaciones de calidad y características bromatológicas de los insumos. (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc.)
3. Si existen alimentos que No cumplen con las especificaciones técnicas, el Responsable de Almacén deberá separar dichos insumos y devolverlos al proveedor para su regularización y pesar los insumos que cumplen con las especificaciones y características bromatológicas.
4. Si existen insumos que cumplen con las especificaciones, el Responsable de Almacén deberá sellar y firmar la guía de remisión y solicitar la firma del Nutricionista.
5. El Responsable de Almacén registra el ingreso de los insumos y emite el pedido comprobante de salida (PECOSA) por los insumos a entregar a Nutrición.
6. Técnico de Nutrición, responsable de almacén acondiciona los espacios físicos y clasifica los insumos:

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

6.1 Acondiciona los espacios físicos y clasifica los alimentos según su tipo de conservación y su fecha de ingreso aplicando el método FIFO(first inside, first outside)
6.2 Almacena los productos cárnicos en cámaras congeladoras - conservadoras (-2 a 3°C), en función a la programación de dietas.
6.3 Almacena los productos lácteos en una cámara conservadora (0 a 5°C).
6.4 Almacena las frutas y verduras o similares en cámaras conservadoras (3 a 8°C).
6.5 Almacena los víveres secos: condimentos, cereales y derivados, leguminosas, azúcar y derivados, enlatados, etc en un ambiente fresco, seco y ventilado.

FIN

ENTRADAS (11)			
NOMBRE (11a)	**FUENTE (11b)**	**FRECUENCIA (11c)**	**TIPO (11d)**
Orden de compra	Proveedor	Semanal	Manual

SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Registro de Ingreso	Nutrición	Semanal	Manual

DEFINICIONES (13) :
Características Bromatológicas: Condiciones básicas establecidas para que los alimentos puedan ser considerados aptos para el consumo humano.
Codex Alimentarius: Conjunto de Normas internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano

REGISTROS (14) : Registro de Ingreso

ANEXOS (15): Flujo grama del Procedimiento.

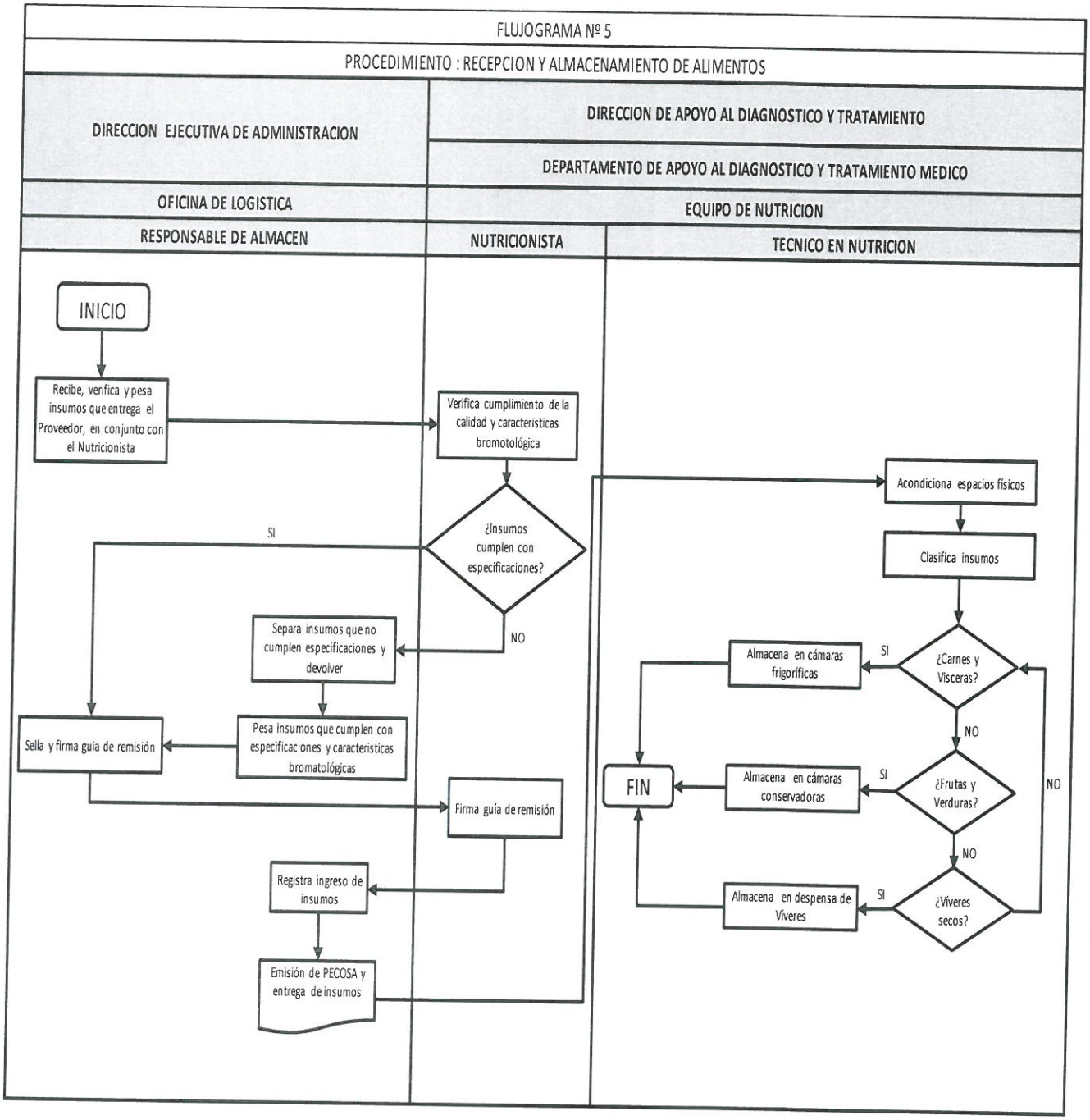
MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental HDH

MINISTERIO DE SALUD • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento • Instituto Nacional de Salud Mental HDH

F. Alvarado S.

FLUJOGRAMA Nº 5

PROCEDIMIENTO : RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



F. Alvarado S.

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición			
PROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD		
SUB PROCESO	NUTRICION		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**ATENCION NUTRICIONAL AMBULATORIA**	FECHA (3):	**Mayo 2014**
		CÓDIGO (4):	
PROPÓSITO (5) :	Determinar el estado nutricional del paciente en la atención ambulatoria		
ALCANCE (6) :	Equipo de Nutrición		
MARCO LEGAL (7) :	• Ley del Ministerio de Salud Nº 27657, referida a la normatividad de los procesos y sub procesos del Ministerio de Salud y su Reglamento D.S Nº 013 – 2002 - SA • DS Nº 017 – 2005- SA: Texto único de procedimientos administrativos correspondientes al Ministerio de Salud. DIRECTIVA N ° 007 – MINSA – OGP RM N° 371 – MINSA – SD / DM		

INDICES DE PERFORMANCE (8)

INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Porcentaje de pacientes atendidos sobre el número de pacientes programados	Pacientes atendidos	HIS	Oficina de Estadística e Informática

NORMAS (9)

Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. El paciente realiza el proceso de admisión para la atención ambulatoria en el Servicio de Nutrición.
2. Técnico de Triaje incorpora ficha de atención nutricional en la Historia Clínica, registra datos personales del paciente: peso, talla y deriva HC al profesional.
3. Nutricionista :
   - 3.1 Realiza la anamnesis nutricional y estima el consumo energético- proteico e identifica hábitos alimenticios, según Historia Nutricional. Formato Nº5
   - 3.2 Registra y analiza indicadores antropométricos e indicadores bioquímicos.
   - 3.3 Determina y registra el diagnostico nutricional.
   - 3.4 Elabora el plan nutricional.
   - 3.5 Indica Tratamiento al paciente.
   - 3.6 Registra atención en la Historia Clínica y en el HIS.
   - 3.7 Indica sacar cita para el seguimiento nutricional.

FIN

ENTRADAS (11)

NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Comprobante de ago Formato Único de Atención (FUA) Historia Clínica	Cajero Admisión	A demanda	Manual

SERVICIO DE NUTRICION – Instituto Nacional de Salud Mental "HDH"

Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento – Instituto Nacional de Salud Mental "HDH"

F. Alvarado S.

SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	**DESTINO (12b)**	**FRECUENCIA (12c)**	**TIPO (12d)**
Indicación de Tratamiento	Paciente	A demanda	Manual

DEFINICIONES (13) :

Atención Nutricional del paciente ambulatorio: Es el proceso individualizado del estado nutricional del paciente a través de parámetros objetivos y subjetivos, e instalar el tratamiento dietético.

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.

REGISTROS (14) :

Ficha de evaluación nutricional y monitoreo.

ANEXOS (15): Flujo grama del Procedimiento.

MINISTERIO DE SALUD * INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL * SERVICIO DE NUTRICION

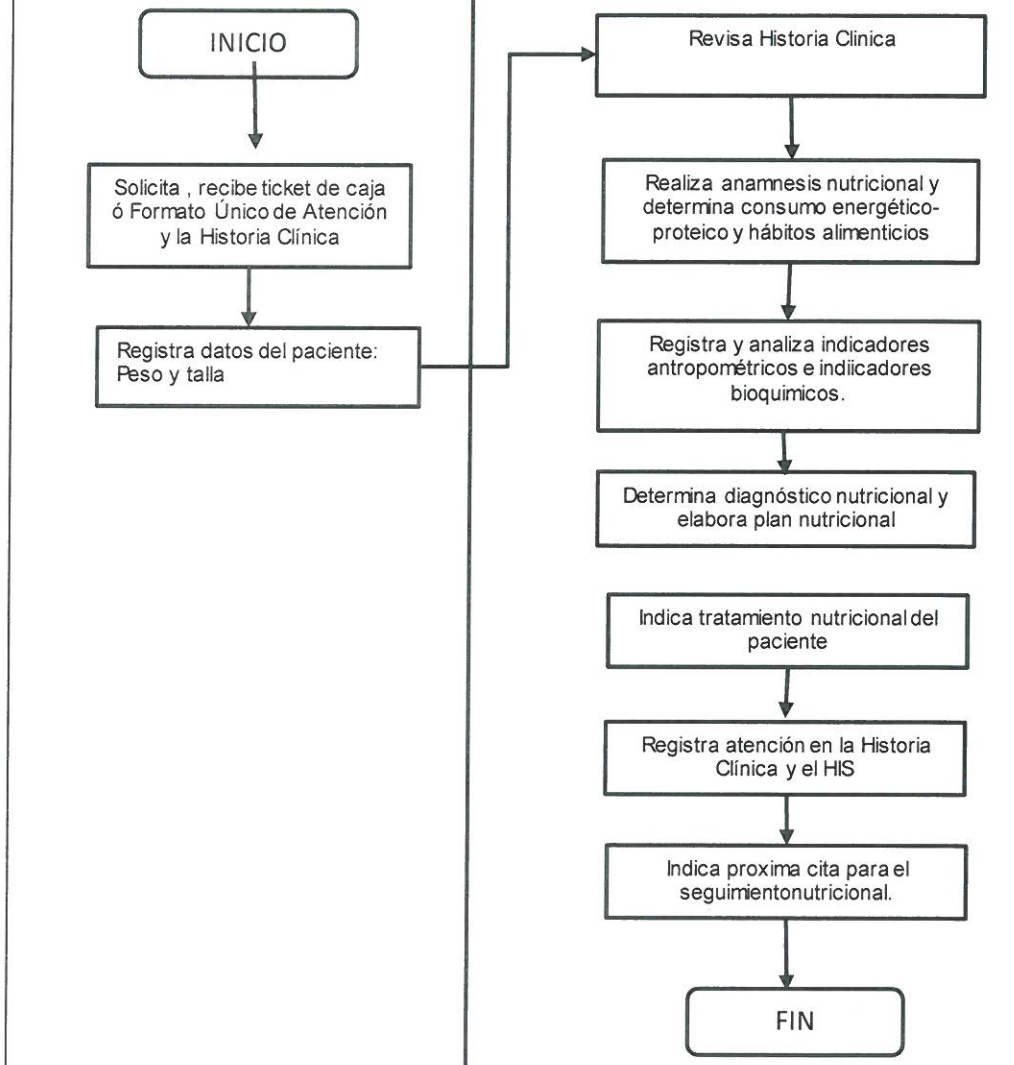
MINISTERIO DE SALUD * INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL * Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

FLUJOGRAMA Nº 6

PROCEDIMIENTO : ATENCION NUTRICIONAL AMBULATORIA

DEIDAE DE ADULTOS Y DEIDAE DE NIÑOS	DIRECCION DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
CONSULTORIOS EXTERNOS	DEPARTAMENTO DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO MEDICO
PERSONAL TECNICO DE TRIAJE	EQUIPO DE NUTRICION
	NUTRICIONISTA



MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • INSM-HDH • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • INSM-HDH • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Manual de Procesos y Procedimientos del Equipo de Nutrición			
PROCESO	PROTECCION, RECUPERACION Y REHABILITACION DE LA SALUD		
SUB PROCESO	NUTRICION		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO (2):	**VISITA NUTRICIONAL**	FECHA (3):	**Mayo 2014**
		CÓDIGO (4):	
PROPÓSITO (5) :	Determinar el estado nutricional del paciente en la atención de hospitalización		
ALCANCE (6) :	Equipo de Nutrición /Jefatura Departamento Médico /Servicios de Hospitalización		
MARCO LEGAL (7) :	• Ley del Ministerio de Salud Nº 27657, referida a la normatividad de los procesos y sub procesos del Ministerio de Salud y su Reglamento D.S Nº 013 – 2002 - SA • DS Nº 017 – 2005- SA: Texto único de procedimientos administrativos. DIRECTIVA N ° 007 – MINSA – OGP RM N° 371 – MINSA – SD / DM		

INDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	**UNIDAD DE MEDIDA (8b)**	**FUENTE (8c)**	**RESPONSABLE (8d)**
Porcentaje de pacientes con Visita Nutricional del total de pacientes hospitalizados del Servicio	Visita Nutricional	Historia Clínica Ficha Nutricional	Equipo de Nutrición

NORMAS (9)

Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS (10)

INICIO

1. El Nutricionista asignado al servicio de hospitalización

1.1 Realiza visita a pacientes hospitalizados y revisa historia clínica.

Realiza la Evaluación Nutricional aplicando indicadores, y registra en Historia Clínica. (Formato Nº5 "Indicadores Antropométricos").

Calcula el requerimiento nutricional.

En coordinación con el equipo multidisciplinario prescribe el tipo de dieta y la frecuencia de consumo por paciente según el cálculo del requerimiento nutricional.

Coordina el esquema de alimentación y los cuidados nutricionales según la enfermedad con el Nutricionista del área de producción y Técnico de Nutrición.

Refuerza al paciente el esquema de alimentación y los cuidados nutricionales según la enfermedad.

Monitorea al paciente según tolerancia, adecuación energética proteica y evolución del estado nutricional. (Formato N°6)

Al alta del paciente, proporciona las indicaciones nutricionales, y según el caso indica sacar cita para la evaluación nutricional ambulatoria.

FIN

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • HHDH • SERVICIO DE NUTRICION

ENTRADAS (11)			
NOMBRE (11a)	**FUENTE (11b)**	**FRECUENCIA (11c)**	**TIPO (11d)**
Historia Clínica	Paciente hospitalizado	Diaria	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	**DESTINO (12b)**	**FRECUENCIA (12c)**	**TIPO (12d)**
Indicaciones nutricionales	Paciente de alta	Diaria	Manual

DEFINICIONES (13) :

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

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.

REGISTROS (14) :

Ficha de Evaluación Nutricional
Libro de Registro de dietas para hospitalización

ANEXOS (15): Flujo grama del Procedimiento.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL
"HONORIO DELGADO-HIDEYO NOGUCHI"
Lic. MARIBEL REYNA CASAS
Coordinadora del Equipo de Nutrición
CNP. 2748

MINISTERIO DE SALUD
Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"
Director Ejecutivo
Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
F. Alvarado S.

FLUJOGRAMA Nº7

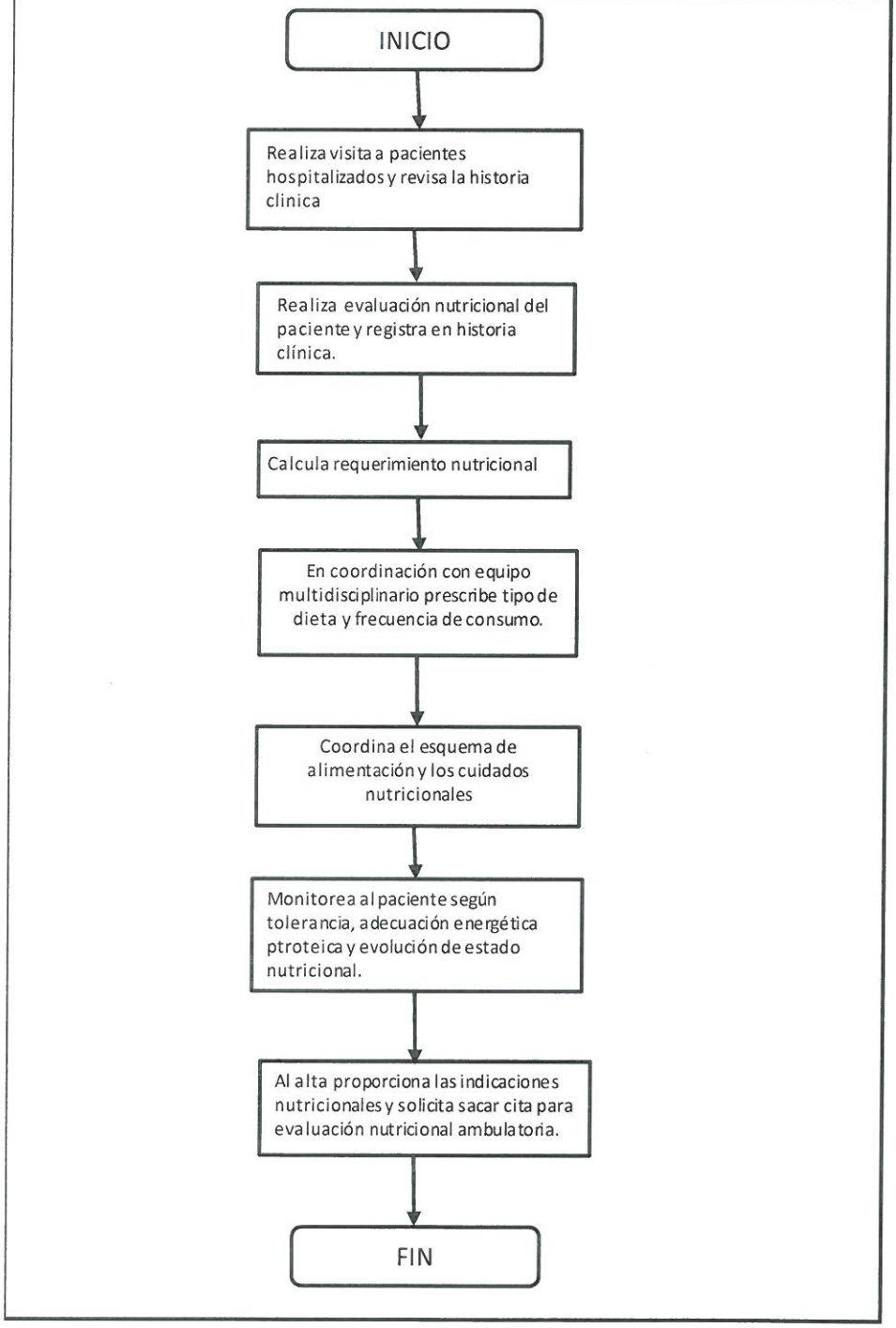
PROCEDIMIENTO : VISITA NUTRICIONAL

DIRECCION DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO

DEPARTAMENTO DE APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO MEDICO

EQUIPO DE NUTRICION

NUTRICIONISTA



MINISTERIO DE SALUD – Instituto Nacional de Salud Mental – SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD – Instituto Nacional de Salud Mental – Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

ANEXOS
FORMATOS 01 al 12

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 1 (a)

RELACION DIARIA DE PERSONAL DE GUARDIA DIURNA

FECHA : ...../...../.....

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	ALMUERZO
	MEDICOS	
1		
2		
	SALUD COLECTIVA	
3		
4		
5		
6		
7		
	SERVICIO SOCIAL	
8		
	NIÑO Y ADOLESCENTES	
9		
10		
	EMERGENCIA	
11		
12		
	DAMAS B1	
13		
14		
	DAMAS B2	
15		
16		
17		
18		
	VARONES B1	
19		
20		
21		
22		
	VARONES B2	
23		
24		
25		
26		
	ADICCIONES	
27		
28		
29		
	FARMACIA	
30		
	CAJA	
31		
	ESTADISTICA	
32		
	SEGURIDAD	
33		
34		
35		
36		
37		
	CASA DE FUERZA	
38	No	
	TRANSPORTE	
39		
40		
41		
	LAVANDERIA	
42		
	TOTAL PROGRAMADO	42
	TOTAL CONSUMIDO	
	SOBRANTES	

Nota : El número de personal de guardia (D) dependerá de la programación de los servicios

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HDH-HNH" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HDH-HNH" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 1 (b)

RELACION DIARIA DE PERSONAL DE GUARDIA NOCTURNA

FECHA :...../...../.....

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CENA	DESAYUNO
	MEDICOS		
1			
2			
	EMERGENCIA		
3			
4			
5			
	DAMAS B1		
6			
7			
8			
	DAMAS B2		
9			
10			
11			
	VARONES B1		
12			
13			
14			
	VARONES B2		
15			
16			
17			
	ADICCIONES		
18			
19			
20			
	FARMACIA		
21			
	CAJA		
22			
	ESTADISTICA		
23			
	SEGURIDAD		
24			
25			
26			
27			
	CASA DE FUERZA		
28			
	TRANSPORTE		
29			
	TOTAL PROGRAMADO	29	
	TOTAL CONSUMIDO		
	SOBRANTES		
	DESTINO		

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 2

INVENTARIO DIARIO DE VAJILLAS - EQUIPO -MUEBLES REPOSTERIA DE .....

FECHA ...../...../.....

TAP. RESPONSABLE TURNO .....

Mañana ( ) Tarde (Guardia ( )

MATERIAL	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	CONFORMIDAD TURNO MAÑANA (SI/ NO)	CONFORMIDAD TURNO TARDE (SI/ NO)
Azafates de plástico	Unidad			
Baldes de Acero inoxidable	Unidad			
Bolos con asa de acero ino	Unidad			
Bolos sin asa de acero inox	Unidad			
Coladeras de acero inox.	Unidad			
Coladores de plástico	Unidad			
Cuchara de ensalada	Unidad			
Cuchara de tallarín	Unidad			
Cucharones de 250cc	Unidad			
Charolas de acero inox.	Unidad			
Espatulas de acero inox.	Unidad			
Espumaderas	Unidad			
Franela Rojas	Unidad			
Jardineras de acero inox.	Unidad			
Jarras de Acero inox.	Unidad			
Jarras de plástico	Unidad			
Kequeras	Unidad			
Olla chica	Unidad			
Porta cuchara	Unidad			
Tazas	Unidad			
Tazón chico de acero inox.	Unidad			
Tazón grande acero inox.	Unidad			
Zanzón color naranja	Unidad			
MUEBLE - EQUIPOS				
Horno Microondas	Unidad			
Silla	Unidad			
Coche Transportador	Unidad			

FIRMA DE RESPONSABLE TURNO MAÑANA

Hora:.....

FIRMA DE RESPONSABLE TURNO TARDE

Hora : .....

LIC. EN NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N°3(a)

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL

INDICADOR DE DIETAS

PABELLON DE .....

FECHA :...../...../..... PREPARACION .....

RACIONES NORMALES

PACIENTES B1 .....

PACIENTES B2 .....

TOTAL [ ] [ ] =

DIETAS

B1

DIETA	NOMBRE DEL PACIENTE	CONFORME (SI) (NO)

.....

.....

B2

Observaciones

.....

.....

SERVICIO DE NUTRICION

Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N°3(b)

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL " HD - HN"

INDICADOR DE DIETAS

PABELLON DE ADICCIONES

FECHA :...../...../..... PREPARACION .....

RACIONES NORMALES

PACIENTES .....

NUTRICION .....

TOTAL [ ] [ ] =

DIETAS

DIETA	NOMBRE DEL PACIENTE	CONFORME (SI) (NO)

Observaciones

.....

.....

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 3 C

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL " HD - HN" SERVICIO DE

INDICADOR DE DIETAS
COMEDOR

FECHA :...../...../..... PREPARACION .....

RACIONES NORMALES

PACIENTES VB1 .....

PACIENTES VB2 .....

DAMAS .....

EMERGENCIA .....

P. GUARDIAS .....

NUTRICION .....

TOTAL [ ]

DIETAS

DIETA	NOMBRE DEL PACIENTE	CONFORME (SI) (NO)

Observaciones

.....

.....

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato Nº 4

SUPERVISION DE LA CALIDAD, CANTIDAD Y DISTRIBUCION DE DIETAS

PABELLON :..... FECHA : ...../...../.....

Hora :.....(am) (pm) Enfermera(o) de Turno.....

Tec. Nutrición.....

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Registro de Dietas :			observacion
		DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

Elaborado por Maribel RC

.....

Lic. En Nutrición

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

FORMATO N° 5

ANAMMESIS ALIMENTARIA

Recordatorio de Ingesta de 24 horas :

Desayuno	Adicional	Almuerzo	Adicional	Cena

Frecuencia de Ingesta de Alimentos :

GRUPO DE ALIMENTOS	DIARIO	2 – 3 VEC/ SEMA.	1 VEZ / SEM	RARA VEZ
Leche				
Queso				
Huevos				
Carnes				
Visceras				
Menestras				
Cereales				
Tubérculos				
Frutas				
Verduras				

Alergías Alimentarias :

Alimentos mal tolerados :

Complemento Nutricional y/o Suplementos vitamínicos

Nombre	Cantidad	Frecuencia

CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS

¿Qué alimentos gustan ?	¿Qué alimentos no gustan?	¿Qué alimentos prefiere ?	¿Qué alimentos rechaza?	¿Qué alimentos teme y por qué?

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 6

PABELLON .....

MONITOREO NUTRICIONAL

Nº HISTORIA CLINICA	FECHA INGRESO	NOMBRES Y APELLIDOS	F.N	EDAD	TALLA (mts)	PESO INGRESO (Kg)	IMC	ESTADO NUTRICIONAL	ESTADO NUTRICIONAL	1		2		3		4		DIETA
										FECHA	ESTADO NUTRICI	FECHA	ESTADO NUTRICI	FECHA.	ESTADO NUTRICI	FECHA	ESTADO NUTRICI	

Elaborado por MRC

.....
NUTRICIONISTA RESPONSABLE

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental "H.D.H.N."

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "H.D.H.N." • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N°7

PROGRAMACION TOTAL DE RACIONES POR TIEMPO DE COMIDA

FECHA ...../...../.....

AREA	DESAYUNO		ALMUERZO		COMIDA		CENA
	NORMAL	DIETAS	NORMAL	DIETAS	NORMAL	DIETAS	
PACIENTES (Usuario Externo)							
DAMAS PISO							
DAMAS COMEDOR							
VARONES PISO							
VARONES COMEDOR							
ADICCIONES							
EMERGENCIA							
PERSONAL (Usuario Interno)							
PERSONAL DE GUARDIA							
NUTRICION							
SUB TOTAL							
TOTAL							

Técnico(a) en Nutrición

Lic. En Nutrición

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 8

PROGRAMACION DE DIETAS TERAPEUTICAS POR SERVICIO

DIETAS	DAMAS		VARONES		ADICCIONES	COMEDOR	TOTAL
	B1	B2	B1	B2			
BLANDAS							
BLANDA C/ PRESA PICADA							
BLANDA HIPOGLUSIDA							
HIPOGRASO							
ANTIALERGICA							
HIPOCALORICAS							
HIPOGLUCIDA							
COMPLETA LICUADA							
HIPOSODICA							
TOTAL							

COMPLETA SIN CARNES ROJAS							
COPLETA SIN PESCADO							
COMPLETA C/HUEVO DURO							
SOPA LICUADA							
ENSALADAS VARIADAS (HIPERCELULOSICA)							
ENSALADAS COCIDAS							

ESPECIAL							

NUTRICIONISTA RESPONSABLE
MRC

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" · Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N° 9

NUMERO DE PORCIONES- RACIONES ATENDIDAS

MES DE .....

PREPARACION	GUARDIA DIURNA		GUARDIA NOCTURNA		PACIENTES				PERSONAL DE NUTRICION		TOTAL	
	P	A	P	A	NORMAL (P)	NORMAL (A)	DIETAS (P)	DIETAS (A)	P	A	P	A
DESAYUNO												
ALMUERZO												
COMIDA												
CENA												
TOTAL DE PORCIONES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

P = Programado
A = Atendido

NUMERO DE RACIONES ATENDIDAS

Raciones Completas	

PORCIONES ADICIONALES	N°
ALMUERZO	
COMIDA	
CENA	

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HDH" • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental "HDH" • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnostico y Tratamiento

F. Alvarado S.

FORMATO N°10

REGIMENES DE DIETAS ATENDIDAS EN EL MES

DIETAS	PABELLON DAMAS B1	PABELLON DAMAS	PABELLON VARONES B1	PABELLON VARONES B2	PABELLON ADICCIONES	EMERGENCIA	TOTAL
BLANDA							
BLANDA HIPERPROTEICA							
BLANDA HIPOGRASA							
HIPOGRASA							
HIPOCALORICA							
HIPOSODICA							
HIPOGLUSIDA							
ANTIALERGICA							
LIQUIDA POR SONDA							
LICUADA							
VEGETARIANO							
HIPERPROTEICA							
HIPERCELULOSICA							
HIPOPROTEICA							
MRC							

MINISTERIO DE SALUD • INSM-HDH • Instituto Nacional de Salud Mental • SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD • Instituto Nacional de Salud Mental • INSM-HDH • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

F. Alvarado S.

Formato N°11

PROGRAMACION DE MENU

FECHA : ...../...../.....

DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
REGIMEN NORMAL		
ADICIONAL 10.00 am		**ADICIONAL 3.00pm**
DIETA BLANDA		***N° Raciones = ...***
DIETA HIPOGRASA		***N° Raciones = ...***
DIETA HIPOCALORICA - HIPOGLUSIDA		***N° Raciones = ...***
DIETA LICUADA /LIQUIDA		
CENA		

.....
Lic. Nutrición

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH

MINISTERIO DE SALUD • Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento • Instituto Nacional de Salud Mental • HD-HH

F. Alvarado S.

Insumos Utilizados

FECHA : ……/……/……..

PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	DES		ALM		COM		CEN	TOTAL
PRODUCTOS CARNICOS		N	D	N	D	N	D	N	
BISTECK DE RES (CORTE DE 120gr)	*KILO*								
CARNE DE POLLO	*KILO*								
MENUDENCIA	*KILO*								
CARNE DE RES PARA GUISO (100gr)	*KILO*								
CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	*KILO*								
CHULETA DE CERDO(CORTE 150GR)	*KILO*								
CHULETA DE PAVITA	*KILO*								
CONSERVA DE ANCHOVETA	*UNIDAD*								
FILETE DE PESCADO	*KILO*								
HIGADO DE RES	*KILO*								
MONDONGO DE RES	*KILO*								
EMBUTIDOS - HUEVOS									
HUEVO DE GALLINA ROSADOS	*KILO*								
JAMON DEL PAIS	*KILO*								
JAMONADA ESPECIAL	*KILO*								
SALCHICHA DE POLLO	*KILO*								
PRODUCTOS LACTEOS									
LECHE EN POLVO	*SOBRE*								
LECHE EVAPORADA X 410 ml	*LATA*								
QUESO EDAM	*KILO*								
QUESO PASTEURIZADO	*KILO*								
YOGURT X LITRO	*FRASCO*								
VIVERES SECOS									
ARROZ	*KILO*								
AVENA	*KILO*								
CEBADA	*KILO*								
FIDEOS CHINO	*KILO*								
FIDEOS SURTIDO 4 TIPOS	*KILO*								
FIDEOS TALLARIN Nº 32	*KILO*								
GALLETA SODA	*CAJA X*								
GALLETA SODA	*UND*								
HARINA DE CHUÑO	*KILO*								
HARINA DE MAIZ	*KILO*								
HARINA DE TRIGO SIN PREPARAR	*KILO*								
MAIZ MORADO	*KILO*								
MAIZENA	*KILO*								
SEMOLA	*KILO*								
TRIGO MORON	*KILO*								
TRIGO RESBALADO	*KILO*								
FREJOLES	*KILO*								
PALLARES	*KILO*								
HABAS SECAS	*KILO*								
LENTEJAS	*KILO*								
AZUCAR BLANCA	*KG*								
AZUCAR RUBIA	*KG*								
CHANCACA	*UND*								
FLAN	*KILO*								
GELATINA	*KILO*								
MERMELADA X 01 KILO	*FRASCO*								
GUINDONES GRANDES	*KILO*								
PASAS	*KILO*								
HIGOS SECOS	*KILO*								
AJO PELADO A GRANEL	*KILO*								
ANIS A GRANEL	*KILO*								
CHICHA DE JORA	*LITRO*								
SILLAO X 500 ml	*UND*								
AJI PANCA	*KILO*								
AJI MIRASOL	*KILO*								
VINAGRE BLANCO X 500ml	*BOT*								
MANI ENTERO	*KILO*								
SAL YODADA	*KILO*								
TE A GRANEL	*KILO*								
OLEOGINOSAS									
ACEITUNA DE BOTIJA	*KILO*								
MANTEQUILLA X 400 gr	*UND*								
ACEITE	*LITRO*								
PANES									
PAN FRANCES	*UND*								

MINISTERIO DE SALUD · SERVICIO DE NUTRICION · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD · Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento · Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

F. Alvarado S.

ALIMENTOS PARA PERSONAS	UNIDAD MEDIDA	DES		ALM		COM		CE	TOTAL
		N	D	N	D	N	D	N	
AJI VERDE	KILO								
ALBAHACA	KILO								
APIO	KILO								
ARVEJAS FRESCAS	KILO								
BETERRAGA	KILO								
BROCOLI	KILO								
CAIHUA PERUANA	KILO								
CALABAZA	KILO								
CAMOTE AMARILLO	KILO								
CEBOLLA CHINA	KILO								
CEBOLLA ROJA	KILO								
CHOCLO ENTERO	KILO								
COLIFLOR	KILO								
CULANTRO	KILO								
ESPINACA	KILO								
FREJOL VERDE	KILO								
HABAS FRESCAS	KILO								
HIERBA BUENA	KILO								
HIERBA LUISA	KILO								
HUACATAY	KILO								
KION	KILO								
LECHUGA AMERICANA	KILO								
LIMONES	KILO								
MANZANILLA	KILO								
MENTA	KILO								
NABO	KILO								
OLLUCO (PICADO)	KILO								
PAPA AMARILLA	KILO								
PAPA BLANCA	KILO								
PEPINILLO	KILO								
PEREJIL	KILO								
PIMIENTO	KILO								
PORO	KILO								
RABANITO	KILO								
ROCOTO	KILO								
TOMATE	KILO								
VAINITAS	KILO								
YUCA	KILO								
ZANAHORIA	KILO								
ZAPALLITO ITALIANO	KILO								
ZAPALLO MACRE	KILO								
FRUTAS									
CARAMBOLA	KILO								
MANGOS	KILO								
MANZANA DE AGUA	KILO								
MANZANA DELICIA	KILO								
MARACUYA	KILO								
MELON	KILO								
MEMBRILLO	KILO								
NARANJA DE JUGO	KILO								
PALTA FUERTE	KILO								
PAPAYA	KILO								
PIÑA REAL	KILO								
PLATANO DE SEDA	CTO								
SANDIA	KILO								
UVA	KILO								

MINISTERIO DE SALUD • SERVICIO DE NUTRICION • Instituto Nacional de Salud Mental • IN-OH

MINISTERIO DE SALUD • Dirección Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento • Instituto Nacional de Salud Mental • IN-OH

F. Alvarado S.

Formato N° 12

PROGRAMACION Y CRONOGRAMA DE ALIMENTOS

MES DE ....

CARNE DE AVES Y MENUDENCIA

ALIMENTOS PARA PERSONAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	FECHAS				
CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	KILO	0					
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0					
CHULETA DE PAVITA	KILO	0					

CARNE DE RES - CERDO Y MENUDENCIA

ALIMENTOS PARA PERSONAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	FECHAS				
BISTECK DE RES (CORTE DE 120gr)	KILO	0					
CARNE DE RES PARA GUISO (100gr)	KILO	0					
CHULETA DE CERDO (CORTE 150GR)	KILO	0					
MONDONGO DE RES	KILO	0					
HIGADO DE RES							
CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KILO	0					

PRODUCTO MARINOS

ALIMENTOS PARA PERSONAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	FECHAS				
FILETE DE PESCADO	KILO	0					

MINISTERIO DE SALUD SERVICIO DE NUTRICION Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

MINISTERIO DE SALUD Director Ejecutivo Oficina de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN"

F. Alvarado S.