

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES
INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS**

PROCEDIMIENTOS DE PROCESOS ASISTENCIALES

PROCESO: 09 NUTRICIÓN

SUBPROCESOS	PROCEDIMIENTOS
Nutrición enteral y parenteral	Nutrición parenteral
	Nutrición enteral y farmacológica por vía oral
Nutrición convencional	Programación de cuadro de necesidades
	Planificación de regimenes normales y dietética
	Almacenamiento de alimentos
	Comprobante de salida de almacén
	Recepción de los alimentos al ingreso
	Evaluación de muestras
	Elaboración de regimenes normales y dietética
	Control de calidad en la preparación de alimentos
	Distribución de los alimentos a las salas periféricas de hospitalización
	Interconsultas en nutrición
	Formulación de guía dietética
	Atención de regimenes dietéticos a pacientes hospitalizados
	Atención nutricional en consultorios externos
Educación nutricional	



FICHA DE PROCEDIMIENTO

- I. DENOMINACIÓN:** NUTRICIÓN PARENTERAL
- II. SUBPROCESO:** Nutrición parenteral y enteral
- III. PROCESO:** Nutrición
- IV. CODIGO:** 090101
- V. CLIENTE O USUARIO:** Paciente oncológico
- VI. OBJETIVO:** Cubrir los requerimientos nutricionales del Paciente por vía parenteral.
- VII. PRODUCTO FINAL:** Paciente con alimentación por vía parenteral
- VIII. PERIODICIDAD:** Eventual
- IX. BASE LEGAL:**
1. Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
 2. Ley N° 27657 – Ley del Ministerio de Salud.
 3. Decreto Supremo N° 013-2002-SA. – Aprueba el Reglamento de la Ley N° 27657.
 4. Resolución Ministerial N° 603-2006-SA/DM – Aprueba la Directiva N° 007-MINSA/OGPP-V.02 - Directiva para la formulación de documentos técnico normativos de gestión.
 5. Resolución Jefatural N° 378-2008-J/INEN– Manual de Organización y Funciones (MOF) de Dirección de Medicina (Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional del Departamento de Medicina Crítica).
- X. NORMAS:**
1. En la ejecución del procedimiento se debe dar estricto cumplimiento a las normas de bioseguridad.
 2. El encargado del área de mezclas Parenterales debe supervisar que el personal técnico y/o de limpieza mantenga la permanente higiene y conservación de los equipos e instalaciones que utilizan.
 3. El proceso de elaboración de las mezclas Parenterales debe ceñirse a los protocolos e indicaciones médicas respectivas.
- XI. RECURSOS HUMANOS:**
1. Médico tratante.
 2. Médico integrante del Comité de Nutrición.
 3. Enfermera integrante del Comité de Nutrición.
 4. Químico Farmacéutico integrante del Comité de Nutrición.
 5. Nutricionista integrante del Comité de Nutrición.
 6. Secretaria
- XII. RECURSOS MATERIALES:**
1. Material de Oficina
 2. Material médico para la nutrición parenteral
 3. Insumos para mezcla de nutrientes.
- INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO:**
1. Ambiente adecuado para la inserción de la vía central endovenosa.
 2. Cabina de Flujo Laminar
- XIV. INDICADORES:**
1. Número de pacientes con nutrición parenteral prescrita
 2. Número de pacientes con nutrición parenteral solicitada/atendida
 3. Cobertura de fórmulas parenterales programadas/atendidas
 4. Tiempo de atención promedio
- XV. ANEXOS:**
1. Descripción del Procedimiento
 2. Flujograma del Procedimiento



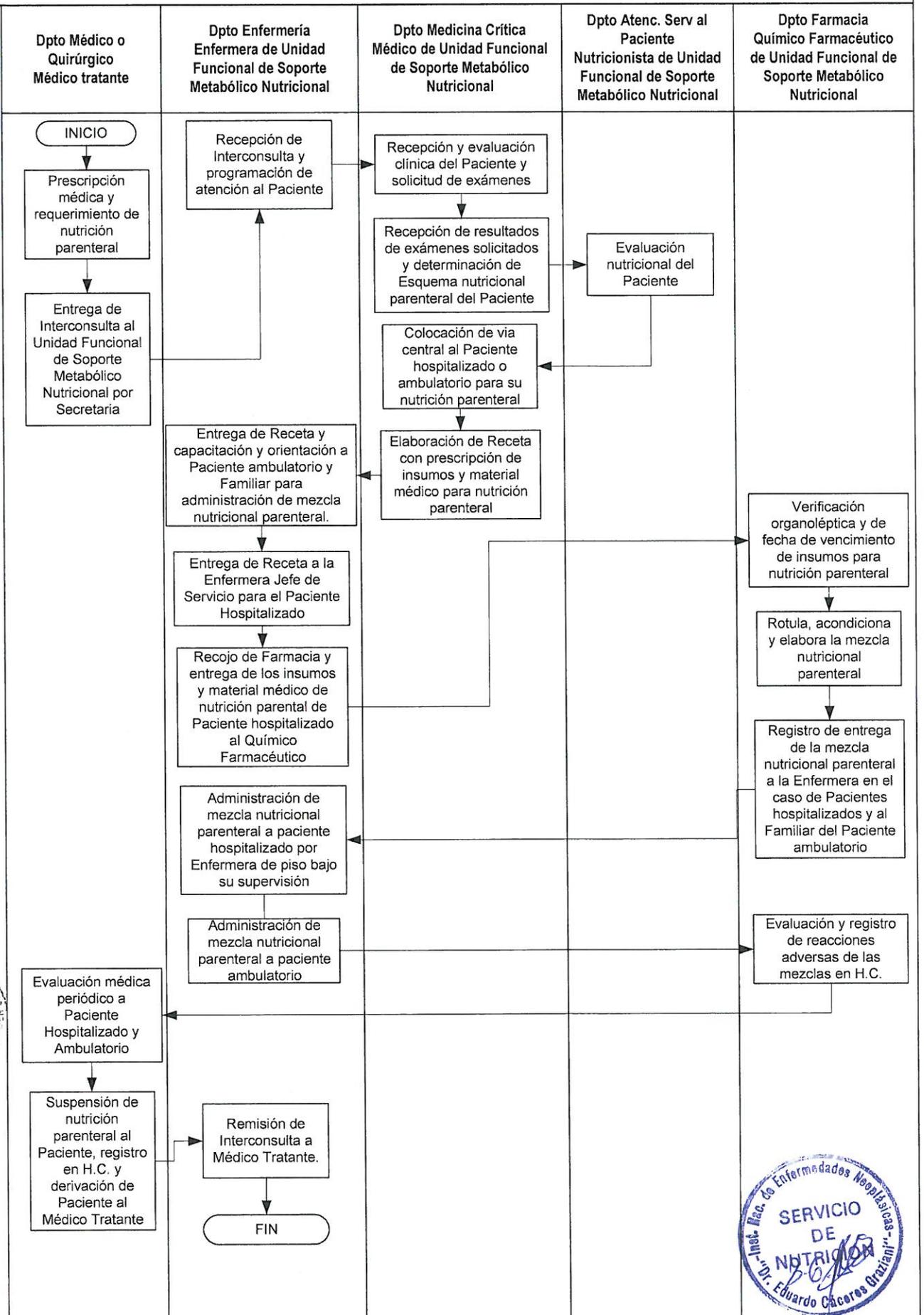
PROCEDIMIENTO: Nutrición Parenteral			PROCESO: Nutrición		SUBPROCESO: Nutrición parenteral y enteral		
N° de Orden	Tipo Activ	Descripción de Actividad	Producto o Resultado	Responsable	Unidad Orgánica del Responsable	Indicador de Gestión o Control	Input/Output de Procedimiento relacionado
1	1	Prescripción médica y requerimiento de nutrición parenteral	Registro de prescripción de nutrición parenteral en H.C.	Médico tratante	Departamento Médico o Quirúrgico	Número de pacientes con nutrición parenteral prescrita	Procedimiento: Evaluación clínica y diagnóstico
2	0	Entrega de Interconsulta a la Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Hoja de Interconsulta	Secretaria	Departamento Médico o Quirúrgico		
3	0	Recepción de Interconsulta y programación de atención al Paciente	Paciente programado	Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		
4	0	Recepción y evaluación clínica del Paciente y solicitud de exámenes de estado basal bioquímicas y hematológicas entre otras	Registro de evaluación y Solicitud de exámenes	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
5	0	Recepción de resultados de exámenes solicitados y determinación de Esquema nutricional parenteral del Paciente	Esquema Nutricional	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
6	0	Evaluación nutricional del Paciente	Hoja nutricional	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
7	0	Colocación de vía central al Paciente hospitalizado o ambulatorio para su nutrición parenteral	Paciente con vía central endovenosa para nutrición parenteral	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
8	0	Elaboración de Receta con prescripción de insumos y material médico para nutrición parenteral	Receta Médica	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
9	0	Entrega de Receta y capacitación y orientación a Paciente ambulatorio y Familiar para la administración de la mezcla nutricional parenteral.	Receta entregada y Paciente y Familiar capacitado	Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		
10	0	Entrega de Receta a la Enfermera Jefe de Servicio para el Paciente Hospitalizado	Receta entregada	Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		
11	0	Adquisición y entrega de los insumos y material médico de nutrición parenteral de Paciente ambulatorio al Químico Farmacéutico	Insumos y material médico adquirido y entregado	Paciente ambulatorio o Familiar	Departamento de Enfermería		Procedimiento Venta, producción y dispensación de medicamentos



PROCEDIMIENTO: NUTRICIÓN PARENTERAL		PROCESO: NUTRICIÓN		SUBPROCESO: NUTRICIÓN PARENTERAL Y ENTERAL			
N° de Orden	Tipo Activ	Descripción de Actividad	Producto o Resultado	Responsable	Unidad Orgánica del Responsable	Indicador de Gestión o Control	Input/Output de Procedimiento relacionado
12	O	Recojo de Farmacia y entrega de los insumos y material médico de nutrición parenteral de Paciente hospitalizado al Químico Farmacéutico	Insumos y material médico recabado y entregado	Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		Procedimiento Venta, producción y dispensación de medicamentos
13	O	Verificación organoléptica y de fecha de vencimiento de insumos para nutrición parenteral. En caso de no encontrarse en buen estado devolución a la Enfermera o Familiar para su cambio hasta que se verifique técnicamente su condición adecuada para la mezcla nutricional prescrita	Insumos y material médico verificados y en buen estado	Químico Farmacéutico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Farmacia		
14	O	Rotula, acondiciona y elabora la mezcla nutricional parenteral	Mezcla nutricional parenteral elaborada, envasada y rotulada	Químico Farmacéutico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Farmacia		
15	O	Registro de entrega de la mezcla nutricional parenteral a la Enfermera en el caso de Pacientes hospitalizados y al Familiar del Paciente ambulatorio	Registro de entrega de Mezclas nutricionales parenterales producidas	Químico Farmacéutico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Farmacia		
16	O	Administración de mezcla nutricional parenteral a paciente hospitalizado por Enfermera de piso bajo supervisión de la Enfermera del Comité de Nutrición Asistencial	Paciente hospitalizado con mezcla nutricional parenteral infundida	Enfermera de Piso y Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		
17	O	Administración de mezcla nutricional parenteral a paciente ambulatorio	Paciente ambulatorio con mezcla nutricional parenteral infundida	Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		
18	O	Evaluación y registro de reacciones adversas de las mezclas en H.C.	Registro de reacciones adversas en H.C.	Químico Farmacéutico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Farmacia		
19	D	Evaluación médica periódica a Paciente Hospitalizado y Ambulatorio a) Si se determina continuar el tratamiento retornar a la Actividad N° 8. b) Si se determina suspender el tratamiento pasar a la siguiente Actividad.	Continuidad o suspensión de nutrición parenteral	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
20	O	Suspensión de nutrición parenteral al Paciente, registro en H.C. y derivación de Paciente al Médico Tratante que prescribió la nutrición parenteral	Registro de suspensión de nutrición parenteral en H.C.	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
21	O	Remisión de Interconsulta a Médico Tratante.	Interconsulta	Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería	Tiempo de atención	

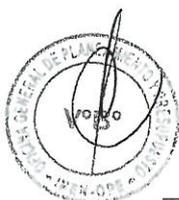


PROCEDIMIENTO: NUTRICIÓN PARENTERAL
PROCESO: Nutrición SUBPROCESO: Nutrición parenteral y enteral

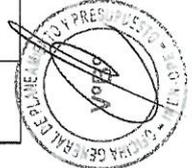


FICHA DE PROCEDIMIENTO

- I. **DENOMINACIÓN:** NUTRICION ENTERAL Y FARMACOLÓGICA POR VIA ORAL
- II. **SUBPROCESO:** Nutrición parenteral y enteral
- III. **PROCESO:** Nutrición
- IV. **CODIGO:** 090201
- V. **CLIENTE O USUARIO:** Paciente oncológico
- VI. **OBJETIVO:** Cubrir los requerimientos nutricionales del Paciente con la fórmula enteral prescrita.
- VII. **PRODUCTO FINAL:** Paciente alimentado con nutrición parenteral.
- VIII. **PERIODICIDAD:** Diaria
- IX. **BASE LEGAL:**
1. Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
 2. Ley N° 27657 – Ley del Ministerio de Salud.
 3. Decreto Supremo N° 013-2002-SA. – Aprueba el Reglamento de la Ley N° 27657- Ley del Ministerio de Salud.
 4. Resolución Ministerial N° 603-2006-SA/DM – Aprueba la Directiva N° 007-MINSA/OGPP-V.02 - Directiva para la formulación de documentos técnico normativos de gestión.
 5. Resolución Directoral N° 047-DG-INEN 2005 (14/03/05) – Comité Nutricional Asistencial.
- X. **NORMAS:**
1. En la ejecución del procedimiento se debe dar estricto cumplimiento a las normas de bioseguridad.
- XI. **RECURSOS HUMANOS:**
1. Médico tratante
 2. Enfermera Jefe de Servicio
 3. Médico integrante del Comité de Nutrición.
 4. Enfermera integrante del Comité de Nutrición.
 5. Nutricionista integrante del Comité de Nutrición.
 6. Técnica de Nutrición
 7. Secretaria
- XII. **RECURSOS MATERIALES:**
1. Material de Oficina
 2. Sonda para la nutrición enteral
 3. Fórmulas enterales.
 4. Bolsas de alimentación enteral con sus equipos.
 5. Bombas de infusión
- XIII. **INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO:**
1. Ambiente adecuado para la atención en consulta del paciente.
 2. Ambiente para educación grupal y demostración
 3. Equipo de esterilización
 4. Sistema de Información de control y estadística de Nutrición.
- XIV. **INDICADORES:**
1. Número de pacientes con nutrición enteral prescrita
 2. Cobertura de fórmulas enterales presentadas/atendidas
- XV. **ANEXOS:**
1. Descripción del Procedimiento
 2. Flujograma del Procedimiento



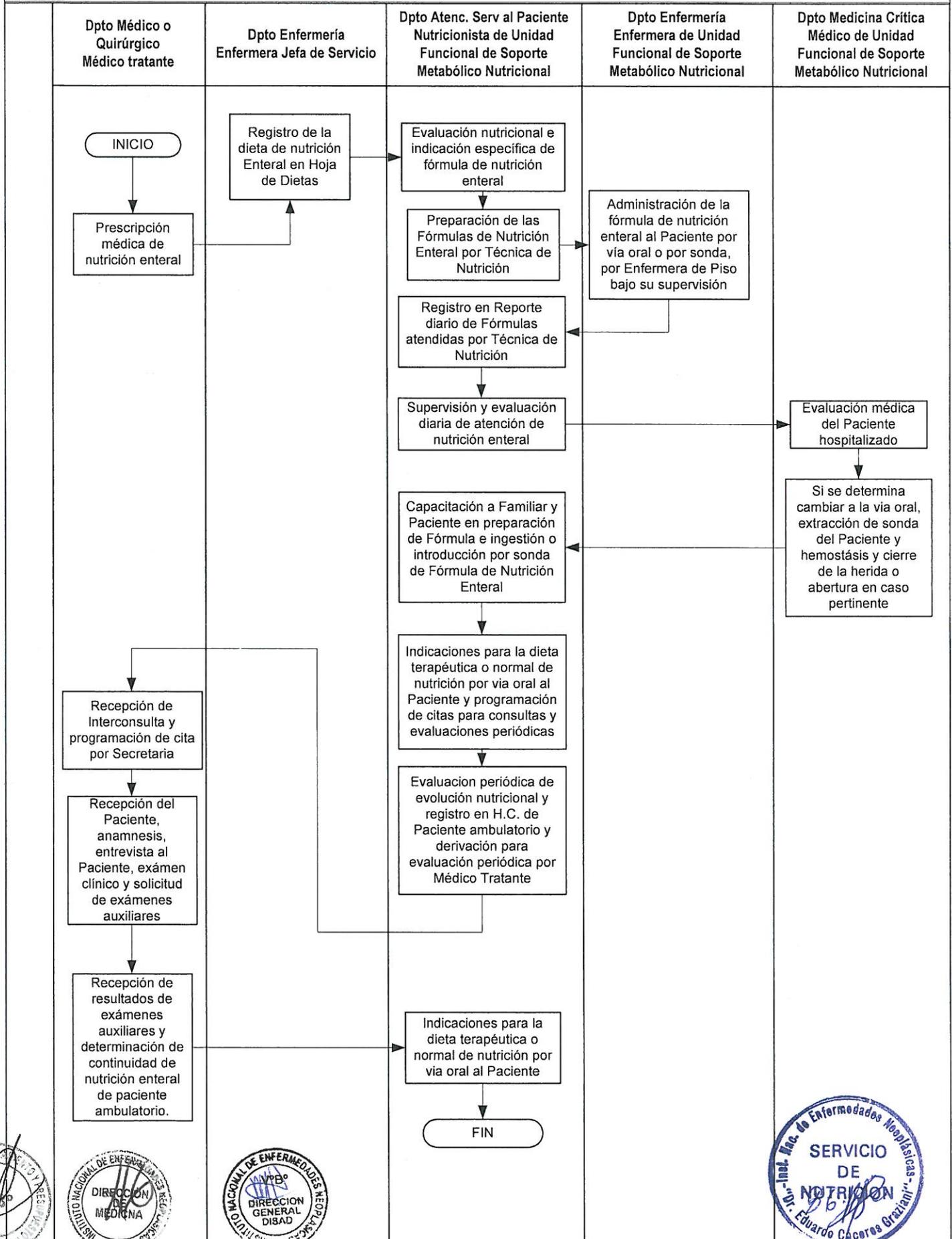
PROCEDIMIENTO: NUTRICIÓN ENTERAL Y FARMACOLÓGICA POR VÍA ORAL		PROCESO: NUTRICIÓN			SUBPROCESO: NUTRICIÓN PARENTERAL Y ENTERAL		
N° de Orden	Tipo Activ.	Descripción de Actividad	Producto o Resultado	Responsable	Unidad Orgánica del Responsable	Indicador de Gestión o Control	Input/Output de Procedimiento relacionado
1	I	Evaluación y prescripción médica de nutrición enteral por vía oral o por sonda para pacientes derivados de intervención quirúrgica oncológica.	Registro de prescripción de nutrición enteral en H.C.	Médico tratante	Departamento Médico o Quirúrgico	Número de pacientes con nutrición enteral prescrita	Procedimiento: Intervención Quirúrgica
2	O	Registro de la dieta de nutrición Enteral en Hoja de Dietas y entrega a Nutricionista Clínica	Hoja de Dietas	Enfermera Jefe de Servicio	Departamento de Enfermería		
3	O	Evaluación nutricional e indicación específica de fórmula de nutrición enteral	Indicación de fórmula de nutrición enteral	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
4	O	Preparación de las Fórmulas de Nutrición Enteral y entrega a la Enfermera a cargo del Paciente hospitalizado	Fórmula de nutrición enteral entregada	Técnica de Nutrición	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
5	O	Administración de la fórmula de nutrición enteral al Paciente por vía oral o por sonda, por Enfermera de Piso bajo supervisión de Enfermera del Comité nutricional asistencial	Formula administrada al Paciente	Enfermera de Piso y Enfermera integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Enfermería		
6	O	Registro en Reporte diario de Fórmulas atendidas a Jefe de Nutrición	Registro y reporte de Fórmulas atendidas	Técnica de Nutrición	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
7	O	Supervisión y evaluación diaria de atención de nutrición enteral	Reporte de supervisión y evaluación de nutrición	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
8	D	Evaluación médica del Paciente hospitalizado a) Si se determina continuar la nutrición enteral por retornar a la Actividad N° 4. b) Si se determina cambiar fórmula retornar a Actividad N° 3 c) Si se determina suspender la nutrición enteral, pasar a la Actividad N° 01 c) Si se da de alta al Paciente y continuar con la nutrición enteral pasar a la siguiente Actividad	Registro en H.C.	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		



PROCEDIMIENTO: Nutrición Enteral y Farmacológica por Vía Oral		PROCESO: Nutrición		SUBPROCESO: Nutrición parenteral y enteral			
N° de Orden	Tipo Activ.	Descripción de Actividad	Producto o Resultado	Responsable	Unidad Orgánica del Responsable	Indicador de Gestión o Control	Input/Output de Procedimiento relacionado
9	D	Si se determina cambiar a la vía oral, extracción de sonda del Paciente y hemostásis y cierre de la herida o abertura en caso pertinente	Sonda extraída	Médico integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Medicina Crítica		
10	O	Capacitación a Familiar y Paciente para la preparación de la Fórmula e ingestión o introducción por sonda de la Fórmula de Nutrición Enteral	Paciente ambulatorio o Familiar capacitado	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
11	O	Adquisición de Fórmula, preparación y administración oral o por sonda de nutrición enteral al Paciente ambulatorio	Formula administrada al Paciente	Paciente o Familiar			Procedimiento Venta, producción y dispensación de medicamentos
12	O	Indicaciones para la dieta terapéutica o normal de nutrición por vía oral al Paciente y programación de citas para consultas y evaluaciones periódicas necesarias	Indicaciones de dieta	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
12	O	Evaluación periódica de evolución nutricional y registro en H.C. de Paciente ambulatorio y derivación para evaluación periódica por Médico Tratante.	Registro de Evaluación nutricional e Interconsulta	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		
13	O	Recepción de Interconsulta y programación de cita	Tarjeta de Cita	Secretaria	Departamento Médico o Quirúrgico		
14	O	Recepción del Paciente, anamnesis, entrevista al Paciente, examen clínico y solicitud de exámenes auxiliares necesarios	Registro de examen en H.C.	Médico tratante	Departamento Médico o Quirúrgico		
15	O	Recepción de resultados de exámenes auxiliares y determinación de continuidad de nutrición enteral de paciente ambulatorio. a) Si se determina continuar la nutrición enteral retornar a la Actividad N° 11 b) Si se determina dar de alta de la nutrición enteral derivar al Paciente a la Nutricionista Clínica	Registro en H.C.	Médico tratante	Departamento Médico o Quirúrgico		Procedimientos: Evaluación de Tejidos y Fluidos
16	O	Indicaciones para la dieta terapéutica o normal de nutrición por vía oral al Paciente	Indicaciones de dieta	Nutricionista integrante de Unidad Funcional de Soporte Metabólico Nutricional	Departamento de Atención de Servicios al Paciente		



PROCEDIMIENTO: NUTRICIÓN ENTERAL Y FARMACOLÓGICA POR VÍA ORAL
PROCESO: Nutrición SUBPROCESO: Nutrición parenteral y enteral



FICHA DE PROCEDIMIENTO

1. PROCEDIMIENTO PROGRAMACIÓN DE CUADRO DE NECESIDADES

Definición: Proceso mediante el cual se formula la programación del cuadro de necesidades, cumpliendo las normas y leyes de acuerdo al presupuesto asignado.

Objetivo: Mantener un constante abastecimiento de alimentos para la elaboración de menús programados tanto de pacientes como personal de guardia, usuarios de comedor.

Materiales: Presupuesto asignado, tablas de composición peruana de alimentos, tablas de dosificación estandarizadas de alimentos, de MINSA e INEN, computo estadístico de pacientes, computadora, calculadora, papel bond A4 y material de escritorio.

Descripción del Proceso.

Lic. En Nutrición - Jefe del Servicio de Nutrición

1. Presupuesto anual asignado.
2. Promedio de usuarios internos y externos
3. Hábitos y preferencias alimentarias de los Usuarios
4. Disponibilidad de alimentos
5. Tipos de preparaciones.
6. Índice de patologías según diagnóstico de los pacientes
7. Realizar la programación de pedido de víveres secos, frescos y cárnicos: teniendo los consolidados con sus respectivos calendarios de ingreso según menú programado.
8. Confeccionar el cuadro de necesidades anual, en el mes de Octubre del año anterior con el fin de llevar a cabo las adjudicaciones y licitaciones de alimentos.
9. Realizar los costos de insumos de las preparaciones normales y dietéticas

Secretaria:

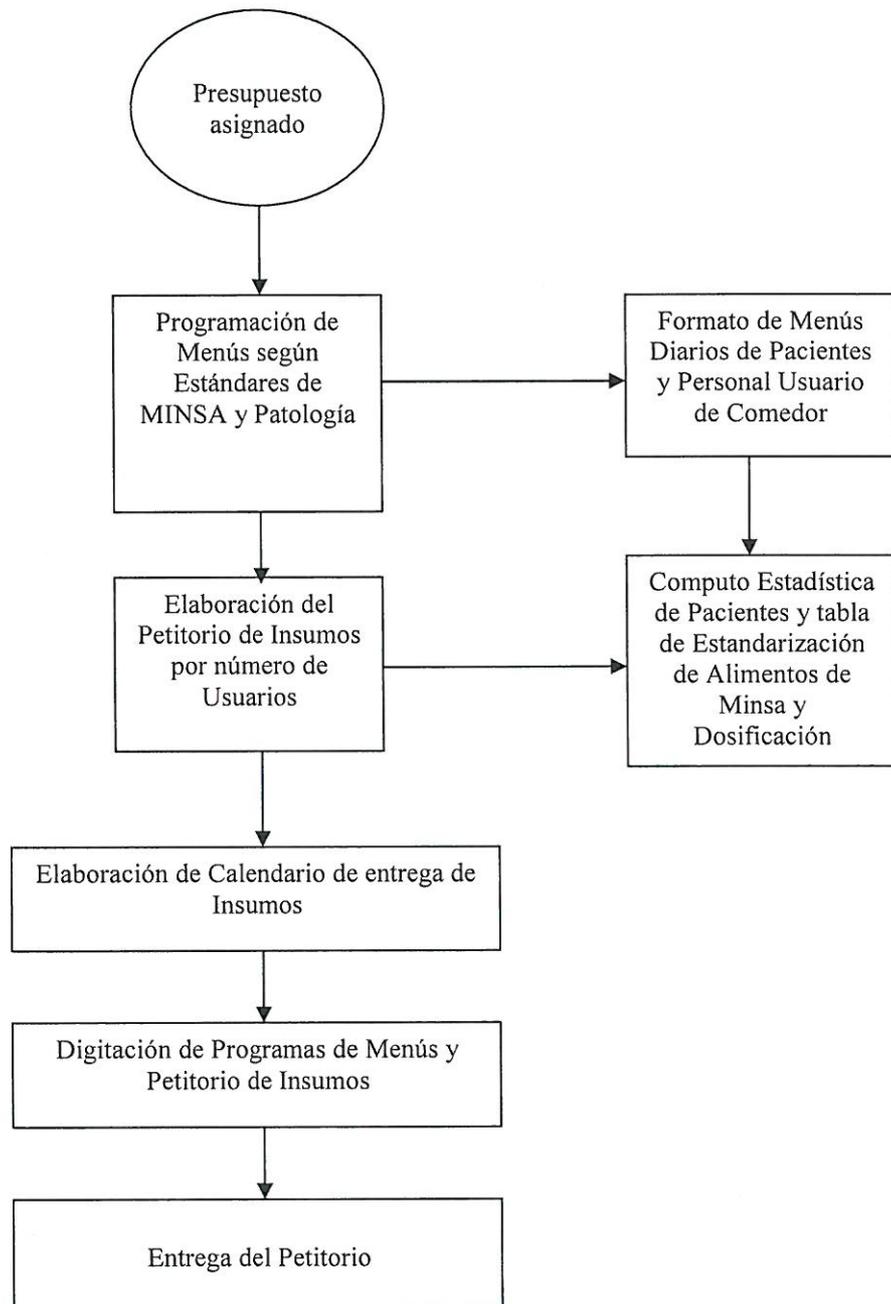
10. Digitación de programas de menús y petitorio de insumos.
11. Entrega de petitorio de insumos (Jefatura del servicio de nutrición)
12. Requisitos. Presupuesto Asignado en el INEN.

Duración: 03 meses

Responsable: Licenciado en Nutrición. Jefe de Servicio



PROGRAMACION DE CUADRO DE NECESIDADES



FICHA DE PROCEDIMIENTO

2. PROCEDIMIENTO PLANIFICACIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICA

Definición: Proceso a través del cuál se formula la programación de regimenes dietéticas, cumpliendo las normas y leyes de la alimentación, acorde al presupuesto asignado.

Objetivo: Lograr regimenes normales y dietéticas balanceados que aseguren los requerimientos nutricionales

Materiales: Tabla de requerimiento nutricionales, tablas de composición de alimentos, recetas culinarias, tablas de medidas caseras, producción de alimentos según la estación.

Descripción:

Lic en Nutrición - Nutricionista de Producción

1. Realizar la planificación de los regimenes normales y dietéticos por cada día del mes: desayuno, almuerzo teniendo en cuenta lo siguiente
2. Presupuesto asignado por planeamiento estratégico.
3. Requerimientos Nutricionales
4. Promedio de usuarios de comedor y promedio de pacientes hospitalizados.
5. Hábitos y preferencias alimentarias de los usuarios
6. Índice de aceptabilidad de las preparaciones.
7. Disponibilidad de alimentos.
8. Tipos de preparaciones
9. Índice de patologías más frecuentes.
10. Realizar la programación de víveres : secos, frescos y cárnicos con sus respectivos calendarios de ingreso
11. Realizar la dosificación de alimentos y el menú planificado por preparación diariamente en el formato de pedido menú del día
12. Calcular el valor nutricional de los regimenes programados.
13. Digitación de programación.
14. Entrega de regimenes programados

Requisitos.

Conocimiento de menús e ingredientes.

Duración: 1 mes

Responsable: Lic, en Nutrición - área de Producción



FICHA DE PROCEDIMIENTO

3. PROCEDIMIENTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Definición.- Proceso a través del cual se conserva el alimento en condiciones técnico Sanitario adecuado durante el periodo previo a su utilización.

Objetivo.- Garantizar el mantenimiento óptimo de los usuarios, evitando su deterioro.

Materiales.- Equipo y accesorios de almacenamiento..

Descripción:

Personal encargado de Almacén

1. Entrega de insumos por el proveedor según calendario de entrega
2. Recepcionar los alimentos cárnicos distribuyéndolos de acuerdo a su tipo de conservación en cámaras, congeladoras y conservadoras.
3. Recepcionar los alimentos perecibles (frutas y verduras). Conservándose en ambientes adecuados.
4. Supervisar el correcto almacenamiento en las diversas áreas y los insumos existentes y el control de los mismos hasta su uso final.

Requisitos : Ingreso de Insumos

Duración : 2 horas

Responsable: Lic. en Nutrición



FICHA DE PROCEDIMIENTO

4. PROCEDIMIENTO COMPROBANTE DE SALIDA DE ALMACÉN

Definición: Proceso a través del cual se elabora el comprobante de salida de insumos diarios de acuerdo a la programación de regímenes normales y dietéticas para el Almacén de Nutrición.

Objetivo: Proveer de insumos necesarios para cumplir las actividades programadas diarias del servicio.

Materiales: Tabla de dosificaciones de alimentos formato de necesidades de insumos.

Descripción

Lic en Nutrición (Producción)

1. Determinar los estándares técnicos de los insumos a solicitar
2. Dosificar los alimentos por persona según preparación y regímenes
3. Calcular los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes y usuarios según datos estadísticos promedios para el periodo establecido

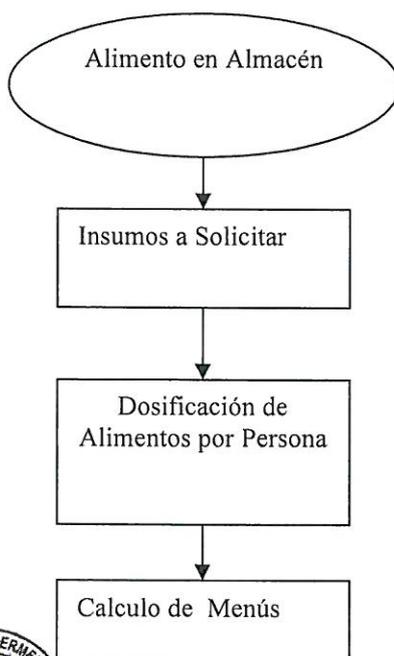
Técnico o Auxiliar.

4. Transcribir los comprobantes de la salida de los usuarios al Almacén de víveres de logística
5. Recojo de víveres del Almacén de logística a Nutrición con la firma respectiva de salida verificando petitorio y conformidad.
6. Entrega a la Unidad de preparación.

Requisito: Menú del día

Duración: 2 horas

Responsable: Licenciado en Nutrición (Producción).



FICHA DE PROCEDIMIENTO

5. PROCEDIMIENTO RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS AL INGRESO

Definición: Proceso a través del cual se realiza la programación de regimenes normales y regimenes dietéticas específicos cumpliendo las normas y leyes de la alimentación, acorde al presupuesto asignado.

Objetivo: Lograr regimenes normales y dietéticas balanceados que aseguren los requerimientos nutricionales.

Materiales: Balanza, requisición diaria y mensual de víveres (pecosas), firma de conformidad de la guía de ingreso del insumo.

Descripción:

Licenciado en Nutrición – Área de Producción.

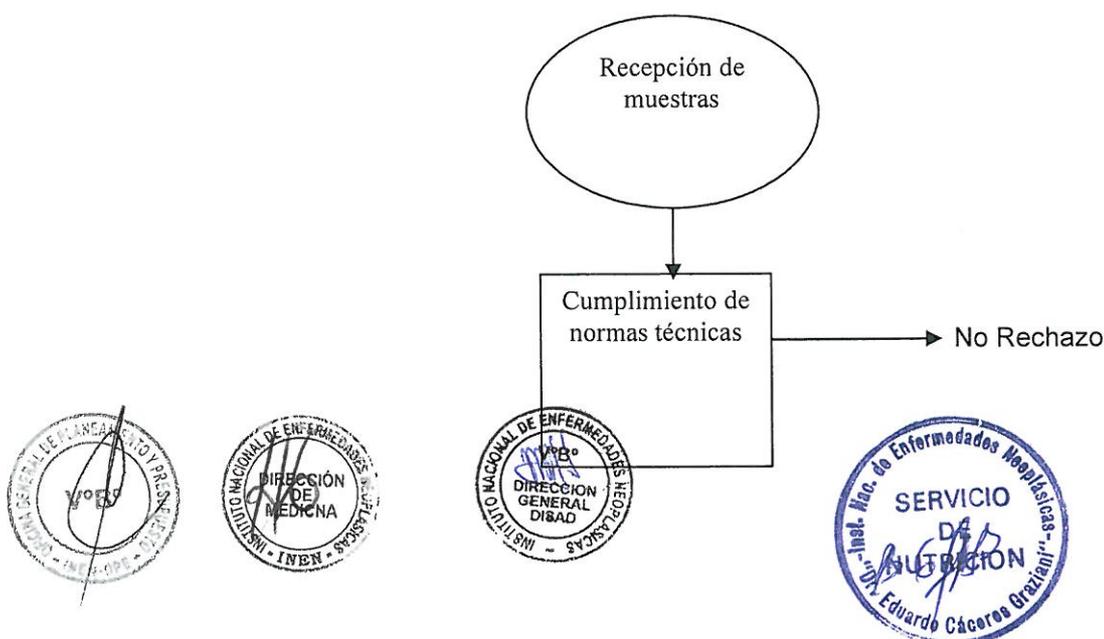
1. Controlar que todo alimento que ingresa al servicio sea transportado adecuadamente y cumpla con las normas técnicas establecidas.
2. (Características Organolépticas, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de vencimiento etc.
3. Verificar que la cantidad ingresada este de acuerdo al petitorio solicitado y orden de compra emitida controlando el peso por la unidad de medida con balanza adecuada.
4. -Anotar lo ingresado en el formato correspondiente.
5. Describir en el formato control calidad el no cumplimiento de los proveedores de la normatividad técnica (devoluciones, incumplimiento de horarios y productos de calidad inferior etc.)

Requisitos: Ingreso de alimentos

Duración: 2 horas

Responsable: Licenciado en Nutrición

RECEPCION DE ALIMENTOS AL INGRESO



FICHA DE PROCEDIMIENTO

6. PROCEDIMIENTO EVALUACIÓN DE MUESTRAS

Definición.- Proceso a través del cual se analizan las muestras de alimentos presentados por el proveedor presentando el informe técnico que solicite el Comité a cargo del proceso de adjudicación y/o licitación.

Objetivo.- Garantizar la provisión de insumos de primera calidad de acuerdo a las necesidades del servicio.

Materiales.- Muestras, hojas de evaluación de muestras, equipos de cocción de alimentos

Descripción

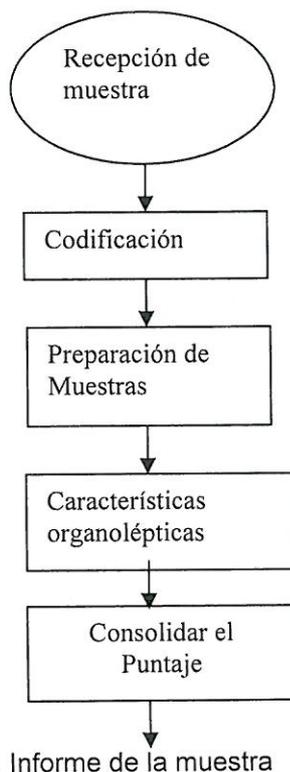
Técnico o Auxiliar de Nutrición

1. Por encargo expreso del Comité a cargo del proceso de adjudicación y/o licitación, recibir las muestras presentadas por los postores revisando que coincidan con el listado presentado por cada proveedor.
2. Recibir las muestras asignándoles una numeración. El personal que realiza la degustación, no debe conocer el nombre del proveedor y la marca del producto.
3. Preparar las muestras presentadas que necesitan cocción bajo las mismas condiciones
4. Revisar cada muestra, tomando en consideración características organolépticas y en caso de ser productos envasados, verificar la existencia de registro sanitario y que la fecha de caducidad no sea menor de seis meses.
5. Consolidar el puntaje anotando la puntuación del producto en el formato correspondiente.
6. Informe técnico de las muestras con los puntajes.

Requisito: Muestra

Duración: 2 días

Responsable: Licenciado en Nutrición (Producción – Jefatura)



FICHA DE PROCEDIMIENTO

7. PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICA

Definición.- Procedimiento a través del cual se realiza las diferentes operaciones según programación, aplicando normas de control de calidad existentes.

Objetivo.- Asegurar la atención de una alimentación de calidad, cantidad e inocuidad para la salud, vigilando la conservación del producto.

Materiales.- Programación de regímenes, insumos, equipos y accesorios, catálogos de preparaciones.

Descripción de Proceso

Licenciado en Nutrición

1. Solicitud de la cantidad de insumos para la preparación del día realizado por comprobante de salida de Almacén.
2. Desarrollar la programación para el día según número de pacientes por regímenes.
3. Elaborar y ejecutar el pedido de las diferentes áreas de trabajo.

Almacenero

4. Pesado y entrega de insumos
5. Transportar los insumos a las diferentes áreas de trabajo para la preparación de las dietas según pedido de Lic. en Nutrición. Debe evitarse la contaminación cruzada.

Licenciado en Nutrición

6. Inspeccionar la cantidad y calidad de los insumos previos a su preparación.
7. Verificar el estado y la calidad de los insumos previos a su preparación.

Técnicas y Auxiliares del Servicio Nutrición

8. Efectuar las operaciones preliminares de los diferentes regímenes normales y dietéticas. Flujo de trabajo en un solo sentido.
9. Proceso Preliminar: Etapa Inicial preparación previa.
10. Proceso Intermedio: Etapa Media.- Materia prima, se encuentra limpia.
11. Proceso Final: Etapa limpia de la materia prima, se realiza la preparación final y servido.

Técnicos del servicio de alimentación.

12. Limpieza y sanitización del equipo utilizado
13. Controlar la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de Nutrientes.
14. Supervisar las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos.
15. Elaborar las preparaciones aplicando las practicas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas. Entregar las preparaciones terminadas para el control de calidad

Lic. de nutrición

16. Realizar en control de calidad de cada preparación.

Técnico

17. Distribuir las preparaciones de acuerdo a hojas de pedido de dietas de cada sala de hospitalización.

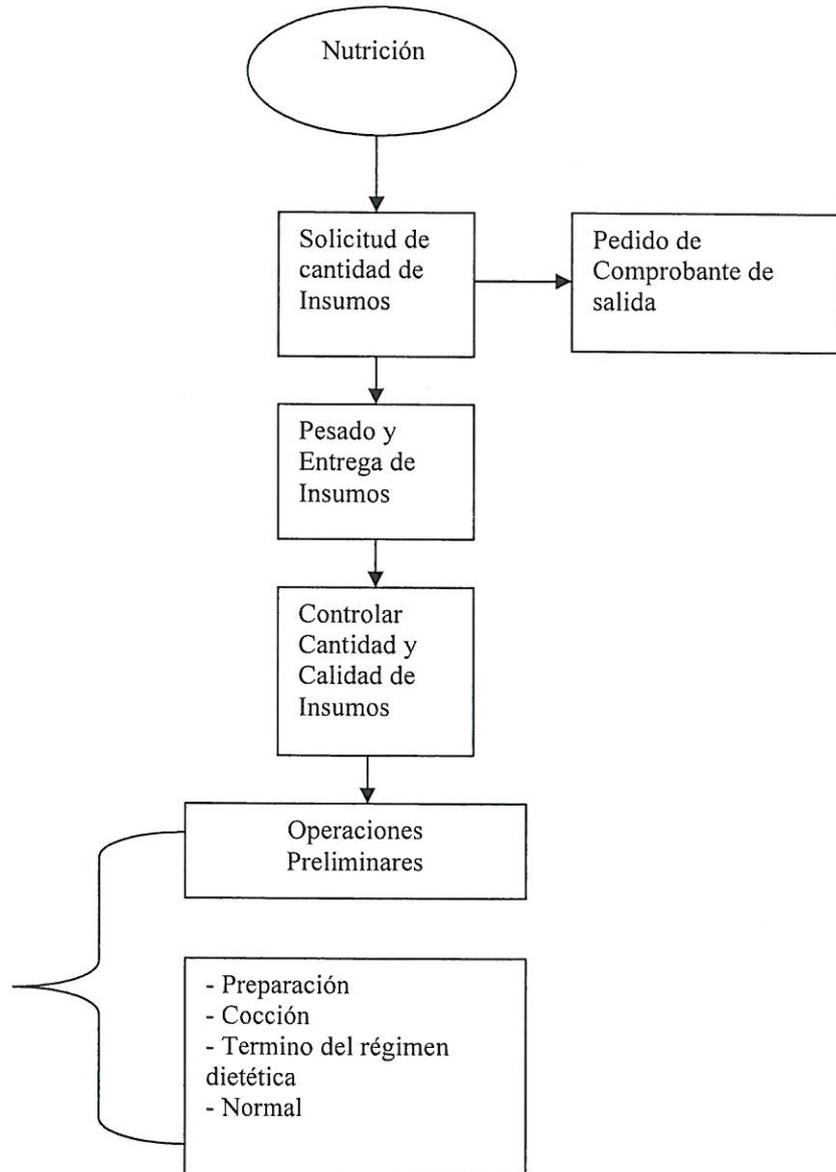
Requisitos: Insumos Solicitados

Duración: 8 horas

Responsable: Licenciada en Nutrición



ELABORACION DE REGIMENES NORMALES Y DIETETICOS



FICHA DE PROCEDIMIENTO

8. PROCEDIMIENTO CONTROL DE CALIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Definición.- Proceso que consiste en supervisar la adecuada manipulación, preparación e higiene de alimentos en calidad y cantidad.

Objetivo.- Garantizar la conservación de valor nutritivo, características organolépticas y eliminación de riesgo de contaminación de las preparaciones de alimentos.

Materiales.- Dosificación de insumos por cada preparación.

Descripción

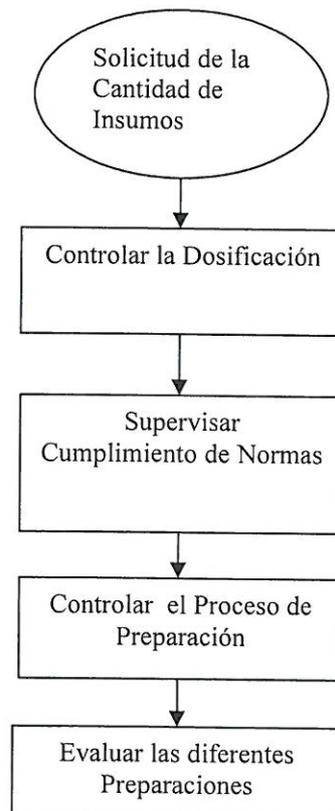
Lic. en Nutrición

1. Solicitud de la cantidad de insumos por medio del pedido de comprobante de salida.
2. Controlar la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.
3. Supervisar el cumplimiento de normas de higiene y manipulación en las operaciones culinarias.
4. Controlar el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualicuantitativos garantizado que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.
5. Evaluar las diferentes preparaciones aplicando los principios organolépticos del control de calidad.
6. Controlar la distribución de los regímenes normales y dieto terapéuticas que serán distribuidos a las salas de hospitalización y comedor.

Requisitos: Menú elaborado

Duración: 2 horas

Responsable: Licenciado en Nutrición



FICHA DE PROCEDIMIENTO

9. PROCEDIMIENTO DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A LAS SALAS PERIFÉRICAS DE HOSPITALIZACIÓN.

Definición.- Es el proceso de entrega y transporte de las preparaciones a las diferentes salas de hospitalización y comedor desde la sección cocina central y dietética.

Objetivo.- Asegurar el cumplimiento de la entrega de los regímenes solicitados para las diversas áreas garantizando su conservación y la cantidad requerida.

Materiales.- Preparaciones, equipos y accesorios del proceso de distribución y vehículos de transporte de alimentos.

Descripción

Lic. en Nutrición (Producción)

1. Entregar las raciones alimentarias de acuerdo al computo estadístico de las salas de hospitalización.
2. Colocar las preparaciones en los recipientes de los coches de distribución según cuadro estadístico de preparaciones.
3. Supervisar el cumplimiento de las raciones del cuadro estadístico en la distribución de preparaciones verificando la aplicación de las técnicas higiénico sanitario.

Técnicos y Auxiliares

4. Transporte de los coches del área de despacho de comida en Nutrición a Salas De hospitalización recibiendo su conformidad.

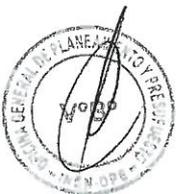
Técnicos y/o Auxiliares

5. Transporte de los coches del área cocina central de acuerdo al listado del personal de guardia y personal autorizado hacia comedores y hacia sala de hospitalización.

Requisitos: Raciones solicitadas

Duración: 1 hora 45 minutos

Responsable: Licenciada en Nutrición



FICHA DE PROCEDIMIENTO

10. PROCEDIMIENTO INTERCONSULTAS EN NUTRICIÓN

Definición.- Proceso especializado que permite determinar el estado nutricional del usuario hospitalizado y/o ambulatorio para su posterior tratamiento dietético.

Objetivo.- Identificar el estado de salud nutricional específico como pre-requisito para el planeamiento de la terapia nutricional.

Materiales.- Hoja de Historia Clínica, balanza, tallimetro, Caliper, centímetro, calculadora, estándares antropométricos.

Descripción

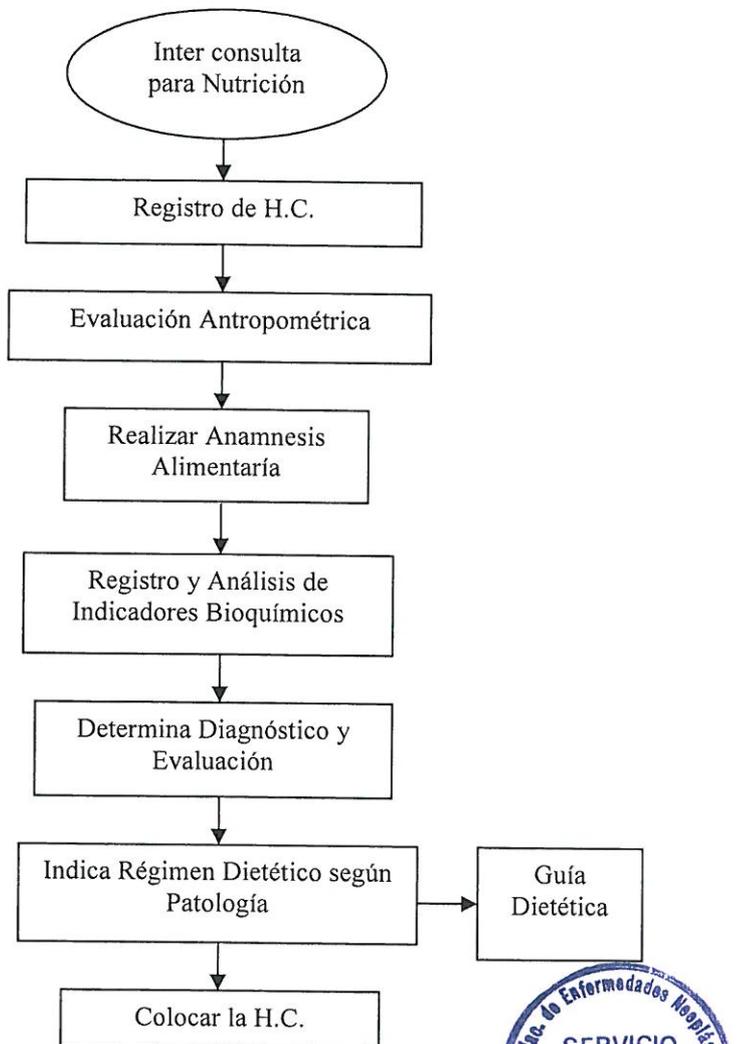
Licenciado en Nutrición

1. Se inicia con la interconsulta para nutrición al paciente hospitalizado o ambulatorio.
2. Revisar la Historia Clínica y Diagnostico Clínico.
3. Realizar la PVGS, para una mejor evaluación nutricional subjetiva
4. Registrar y analizar los indicadores bioquímicos emitidos por Patología y los antropométricos: peso, talla, tejido graso, masa muscular
5. Dietética – Entregar su plan de dieta según Diagnóstico.
6. Monitoreo Continuo – Anotar en hoja de Historia Clínica.

Requisito: Historia Clínica

Duración: 1 hora

Responsable: Licenciada en Nutrición



FICHA DE PROCEDIMIENTO

11. PROCEDIMIENTO FORMULACIÓN DE GUÍA DIETÉTICA

Definición.- Proceso que consiste en el desarrollo de un plan de alimentación individualizado dirigido al paciente.

Objetivo.- Establecer la continuidad del tratamiento nutricional para alcanzar un estado de salud adecuado.

Materiales.- Formato de guía de alimentación, tabla de composición de alimentos.

Descripción

Licenciado en Nutrición

1. Registrar nombre y apellidos del paciente, peso actual, talla.
2. Anotar la prescripción dietética que se desarrollara indicando.
 - Valor calórico total
 - Macronutrientes: Proteínas, grasas y carbohidratos
 - Micronutrientes: Na, K, etc.
 - Volumen etc.
3. Calcular e indicar la cantidad por día de de los alimentos.
4. Establecer horarios de alimentación tipo de dieta, forma de preparación, sustituta alimenticia y recomendaciones a seguir.
5. Explicar detalladamente la cantidad de alimentos que consumirá por día.
6. Indicar al paciente los alimentos y preparaciones excluidos.
7. Desarrollar el esquema dietética especificando los grupos de alimentos que debe consumir en las comidas del día.
8. Educar y concienciar al paciente sobre la importancia del seguimiento de su régimen por el tiempo indicado.
9. Firma y sello del régimen dietética por parte del Lic. Nutrición responsable del tratamiento

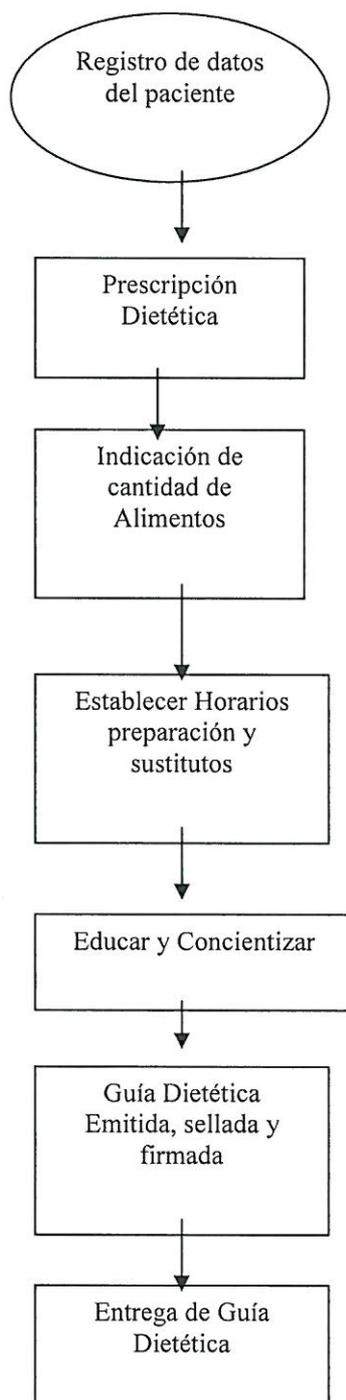
Requisito: Formato de guía dietética

Duración: 25 minutos

Responsable: Licenciado en Nutrición.



FORMULACION DE GUIA DIETETICA



FICHA DE PROCEDIMIENTO

12. PROCEDIMIENTO ATENCIÓN DE REGIMENES DIETÉTICOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS

Definición.- Proceso que consiste en brindar una adecuada alimentación al paciente hospitalizado, capaz de lograr una sustantiva mejoría en su salud.

Objetivo.- Contribuir a la recuperación del paciente con un régimen de alimentación acorde a sus necesidades nutricionales y estado fisiopatológico.

Materiales.- Formato de pedido de dietas, formato de cómputo estadísticas de cada pedido de dieta.

Descripción

Técnico y/o Auxiliar en Nutrición

1. Recepción de hojas dietéticas para el servido y distribución de desayuno, almuerzo, comida y adicionales transcribiendo las indicaciones dietéticas en los que se especifique claramente el régimen dietético, N° de cama del paciente e indicaciones especiales.

Licenciado en Nutrición

2. Revisar, corregir y efectuar los cambios necesarios a los pedidos de dieta de modo que cada usuario reciba su régimen prescrito.

Técnico y/o Auxiliar en Nutrición

3. Recibir y transportar las diferentes preparaciones desde el servicio de alimentación hasta las salas de hospitalización respectiva.
4. Verificar que los regímenes dietéticos correspondan al pedido realizando por el Lic. En Nutrición indicadas en el pedido de dietas y regímenes especiales.

Técnico y/o Auxiliar

5. Ordenar las preparaciones seleccionándolas de acuerdo al tratamiento térmico para mantener una correcta temperatura de los mismos.
6. Servir las preparaciones de acuerdo a las hojas de pedido de dietas.

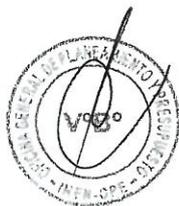
Licenciado en Nutrición

7. Supervisar el cumplimiento de las prescripciones dietéticas individualizadas.
8. Distribuir el régimen dietético en forma ordenada e higiénica a los usuarios hospitalizados.
9. Recoger la vajilla verificando que se encuentre completa.
10. Realizar el lavado de la vajilla utilizada

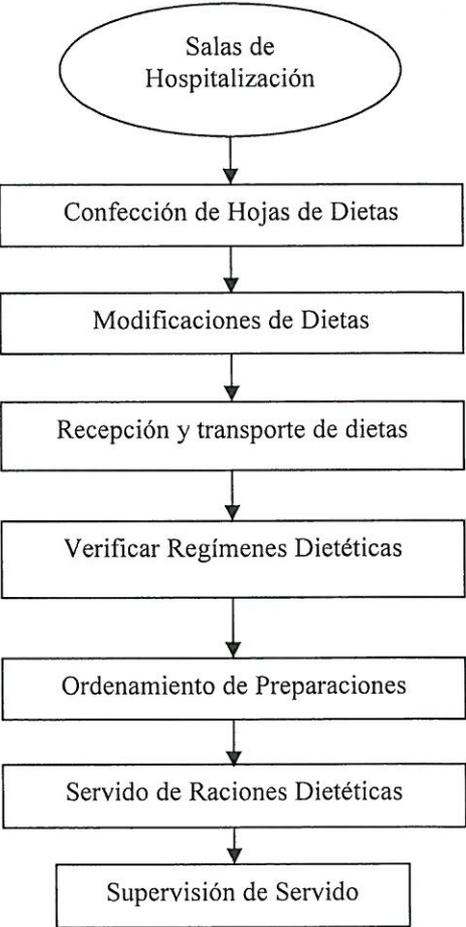
Requisitos: Hoja de pedidos de dieta

Duración: 8 horas

Responsable: Licenciada en Nutrición



ATENCION DE REGIMENES DIETETICOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS



FICHA DE PROCEDIMIENTO

13. PROCEDIMIENTO ATENCIÓN NUTRICIONAL EN CONSULTORIOS EXTERNOS

Definición.- Proceso individualizado que permite determinar el estado nutricional del usuario ambulatorio y su tratamiento.

Objetivo.- Contribuir con la recuperación y /o mantenimiento de su estado nutricional.

Materiales.- Balanza, tallmetro, Caliper, Centímetro, Calculadora, estándares antropométricos, hoja dietética según patología, ficha de evaluación nutricional en niños y adultos .

Descripción

Licenciado en Nutrición

1. Recepción del paciente citado, con orden de pago cancelada.
2. Registrar el nombre, peso y talla del paciente en el parte diario
3. Revisar la Historia Clínica y el Diagnostico Clínico
4. Realizar la anamnesis alimentaría para el consumo energético proteico y conocer hábitos y costumbres entre otros que puedan servir como antecedentes para el tratamiento nutricional.
5. Registrar y analizar los indicadores.
 - Bioquímicos según patología
 - Antropométricos: Peso, talla, tejido graso, masa muscular.
 - Dietéticos.
 - Establecer el Diagnóstico Nutricional y el tipo de régimen dietética a seguir a la patología indicada.
 - Formular la guía dietética.
 - Indicar próximo cita de atención.
6. Reevaluar y seguimiento nutricional
7. Registrar atención en el parte diario para la estadística mensual...

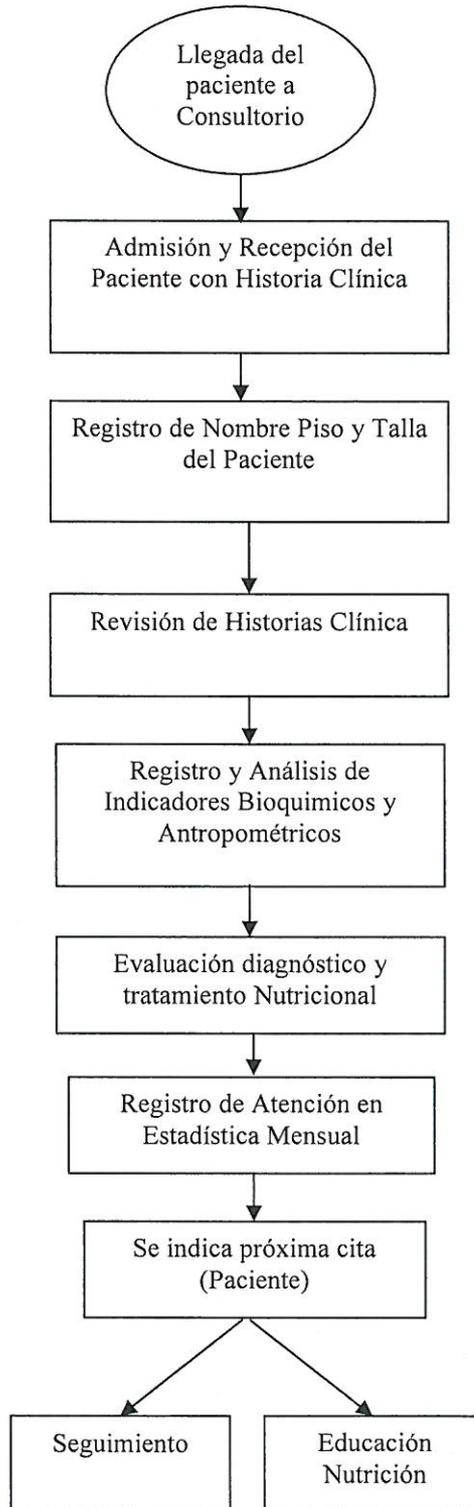
Requisito: Historia Clínica

Duración: 30 minutos

Responsable: Licenciado en Nutrición



ATENCIÓN NUTRICIONAL EN CONSULTORIOS EXTERNOS



FICHA DE PROCEDIMIENTO

14. PROCEDIMIENTO EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Definición.- Proceso educativo dirigido a usuarios externos e internos sobre alimentación, nutrición y salud.

Objetivo.- Impartir conocimiento sobre aspectos de alimentación y nutrición que contribuya a mejorar la calidad de vida de la población.

Materiales.- Pápelografos, material audiovisual, rotafolios, data show, trípticos o folletos educativos, papel bond, lapiceros.

Descripción:

Licenciado en Nutrición

1. Recibir los pacientes y demás personas que recibirán educación grupal.
2. Iniciar la reunión dando la bienvenida a los asistentes, indicando nombre y cargo y el tema a exponer.
3. Realizar una reevaluación ó Pre-test con el fin de medir el grado de conocimiento del tema al inicio de la educación a impartir.
4. Dirigir la atención del auditorio en el tema mediante preguntas, ejemplos, dibujos representaciones, etc., motivar la participación de los asistentes invitándolos a opinar, relatar su caso, contar sus experiencias relacionadas al tema etc.
5. Desarrollar el tema programado utilizando ayudas audiovisuales, llamativas y entretenidas con mensajes claros y sencillos enfatizando las ideas principales del tema.
6. Promover algún ejercicio donde puedan aplicar la información recibida de manera grupal o individual.
7. Realizar la evaluación final o post-test.
8. Entregar material audiovisual de apoyo (folletos, trípticos etc.)
9. Firmar la relación de asistencia (Pacientes ó Población)

Requisitos: Charlas – Cursos

Duración: 45 minutos.

Responsable: Licenciado en Nutrición.



MAPA GLOBAL DEL PROCESO DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Pisos /Personal	Recepción de personas	Inicio de Reunión	Realizar Conversatorio	Dirigir la atención del Público	Desarrollo del tema	Promover Ejercicios Grupales	Realizar Pautas de Preguntas	Entrega de Material	Final

