



HOSPITAL DE EMERGENCIAS JOSÉ CASIMIRO ULLOA

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

**DEPARTAMENTO DE
NUTRICIÓN**

2020

AUTORIDADES

Dr. Luis Julio Pancorvo Escala.

Director General.

Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval.

Director Ejecutivo

Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico

Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Paulo César Arias De la Torre.

Jefe del Departamento de Nutrición.

Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

AUTORES

Lic. Nut. Paulo César Arias De la Torre.

Jefe del Departamento de Nutrición.

Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Never Guillen Príncipe.

Nutricionista Departamento de Nutrición.

Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Elena Lazo Bravo.

Nutricionista Departamento de Nutrición.

Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.



CONTENIDO

	N° Pagina
1. INDICE	3
2. INTRODUCCIÓN	4
3. OBJETIVO	4
4. ALCANCE	5
5. SIGLAS Y DEFINICIONES	5
6. BASE LEGAL	7
7. DIAGRAMA DE PROCESO	9
8. FICHA TECNICA DE PROCESO NIVEL 1	11
9. FICHA DE INDICADOR DE DESEMPEÑO	16
10. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS	17
11. FICHAS TECNICAS DE PROCEDIMIENTOS	18
12. ANEXOS: FLUJOGRAMAS	





2 - INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Salud con el sentido de establecer de manera homogénea la estructura organizacional y funcional de los establecimientos de salud, estipula que se deben contar con los documentos normativos de gestión indispensables, como el Reglamento de Organización y Funciones, Cuadro para Asignación de Personal, el Manual de Organización y Funciones, entre otros, para la elaboración del Manual de Procesos y Procedimientos de cada área o componente de la estructura del establecimiento, ya que es conocida la necesidad y obligatoriedad para toda institución pública enmarcada en el sector salud contar con estos documentos.

En el presente manual se encontrarán los diferentes procedimientos que se realizan para cumplir con la atención nutricional de los pacientes que acuden al Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" y del propio personal que labora en la institución, así como las relaciones con otras áreas que hacen posible el proceso de transformación de los insumos en dietas.

Estos procedimientos son llevados a cabo por tres áreas reconocidas en la normatividad vigente como son:

- Planificación de Dietas y Dietoterapia.
- Programación, Producción y Control de Calidad.
- Área de Prevención, Capacitación y Proyectos.

De esta manera, conociendo el desarrollo de los procesos y procedimientos de cada uno de estas áreas, podrán someterse a condiciones de evaluación para mejoramiento de los mismos y así alcanzar niveles óptimos de atención.

3.- OBJETIVOS

Estandarizar y normar la secuencia lógica y sistemática de los procesos y sus procedimientos correspondientes realizados en el Departamento de Nutrición, identificando a los participantes de estos y graficando mediante flujos sus actividades.

Guiar la ejecución de las actividades que realiza el personal del Departamento de Nutrición en sus diferentes áreas, en beneficio de la institución y la población que accede a sus servicios tanto internos como externos, permitiendo también alcanzar las metas y objetivos institucionales trazados.

4.- ALCANCE

Los criterios técnicos y demás disposiciones del presente Manual de Procesos y Procedimientos son de aplicación obligatoria por las unidades orgánicas que forman parte del Departamento de Nutrición, identificando y estableciendo los procedimientos





para así unificar las acciones técnico-administrativas precisando su funcionamiento y responsabilidades.

5.- SIGLAS Y DEFINICIONES:

- **MINSA:** Ministerio de Salud.
- **HEJCU:** Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.
- **DG:** Dirección General.
- **JDN:** Jefe de Departamento de Nutrición.
- **JOEPE:** Jefe de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico.
- **ETOM:** Equipo de Trabajo de Organización.
- **Requisición de Alimentos:** Actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos destinados a la preparación de los regímenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta las normas técnicas establecidas, tablas de dosificación de alimentos y cantidad de raciones necesarias.
- **Planeamiento de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos:**
Es la actividad que consiste en la programación, valoración y determinación del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y dieto terapéuticos, teniendo en cuenta las normas nutricionales establecidas, presupuesto, hábitos, costumbres, alimentos de la estación y cumplimiento de las leyes fundamentales de la Alimentación.
- **Alimentación.** - Es un proceso de selección de alimentos, fruto de la disponibilidad y aprendizaje de cada individuo que le permitirán componer su ración diaria y 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 saprófitos del medio ambiente o por las condiciones especiales de su tratamiento para conservar sus cualidades.
- **Alimentos no Perecibles:** Son los alimentos que no necesitan refrigeración y duran más tiempo, y que en algunos casos pueden haber tenido tratamiento industrial que les permite guardarse más allá del tiempo que le es característico al estado natural.
- **Consejería Nutricional:** Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación y nutrición, acorde con su realidad y orientadas a proteger su salud. La consejería Nutricional se realiza en base al estado de salud, evaluación antropométrica, estado nutricional y la anamnesis alimentaria.
- **Consulta nutricional:** Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración





de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el profesional nutricionista colegiado y habilitado.

- **Desnutrición:** Es un desequilibrio del organismo producido por una alimentación deficiente, cuyas repercusiones pueden ser graves para el crecimiento, desarrollo o funcionamiento del organismo.
- **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:** Método sistemático para obtener, verificar e interpretar la información necesaria para identificar problemas relacionados con la nutrición, sus causas, gravedad e importancia. La recolección de información se hace por observación, por entrevista, medición o a través de la revisión de datos existentes.
- **Diagnóstico Nutricional:** Es la identificación y denominación de un problema de nutrición específico, el cual debe ser tratado de forma independiente por el profesional en Nutrición. Es un paso crítico entre la evaluación y la intervención nutricional.
- **Intervención Nutricional:** Son las acciones intencionalmente planeadas para provocar cambios positivos en la conducta alimentaria, condición ambiental, o aspectos de estado de salud de un individuo, grupo, o comunidad.
- **Monitoreo Nutricional y Evaluación:** Consiste en la revisión y medición de la efectividad de la intervención nutricional con el objetivo de determinar si las metas de la intervención han sido alcanzadas.
- **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.
- **Fórmulas enterales o Mezclas de Nutrición Enteral:** Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
- **Nutriente:** Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
- **Ración alimentaria:** Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.





6.- BASE LEGAL

- ❖ Ley N° 26842 - Ley General de Salud.
- ❖ Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- ❖ Ley N° 27658 - Ley Marco de la Modernización de la Gestión del Estado y sus normas modificatorias.
- ❖ Decreto Legislativo N° 1161 Aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- ❖ Decreto Supremo N° 008-2017-SA-Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- ❖ Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
- ❖ Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- ❖ Resolución Ministerial N° 749 – 2012/MINSA "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- ❖ NTS - N°119-MINSA/DGIEM-V01 "Norma Técnica de Salud "Infraestructura y Equipamiento de Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención".
- ❖ Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
- ❖ Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
- ❖ Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud".
- ❖ RS N° 019 MINSA - Manual de Normas y Procedimientos para Alimentos.
- ❖ Resolución Ministerial N° 0046-82 SA/DVM – Norma de Funcionamiento para eficiencia de alimentación de pacientes y personal de hospitales.
- ❖ Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
- ❖ Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
- ❖ Resolución Directoral N° 029-2014-DG-HEJCU, se aprobó el Manual de Procesos y Procedimientos del Departamento de Nutrición.





7.- DIAGRAMA DE PROCESO

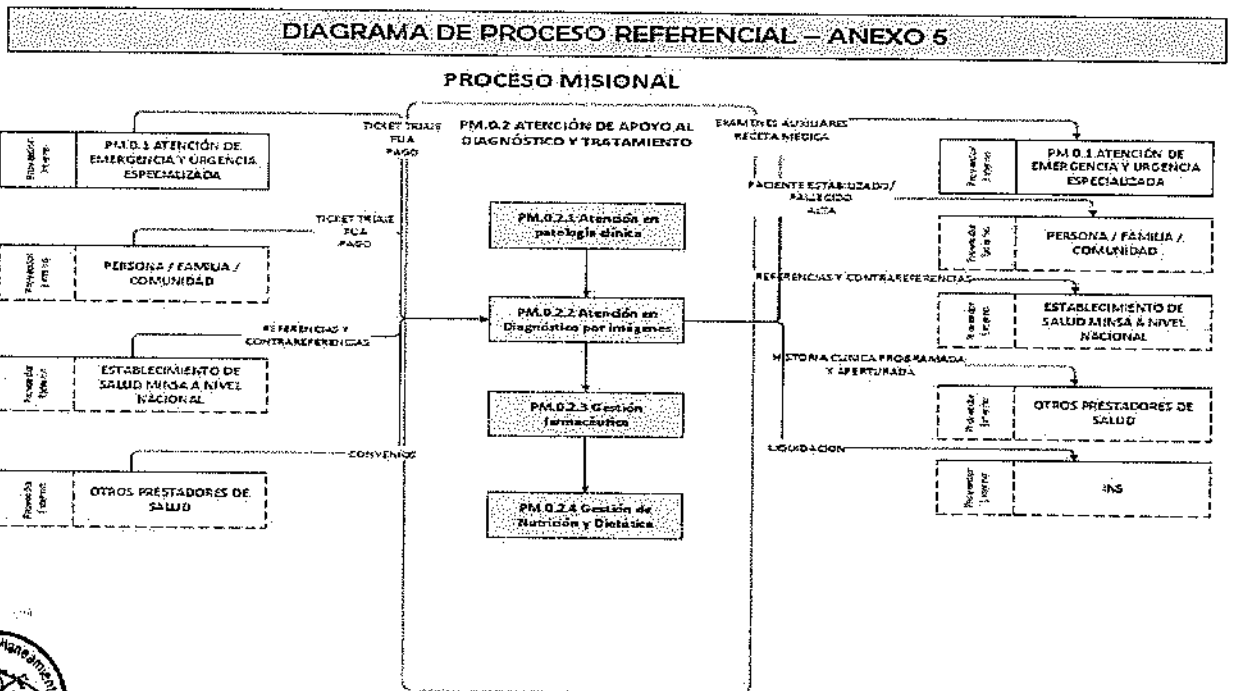
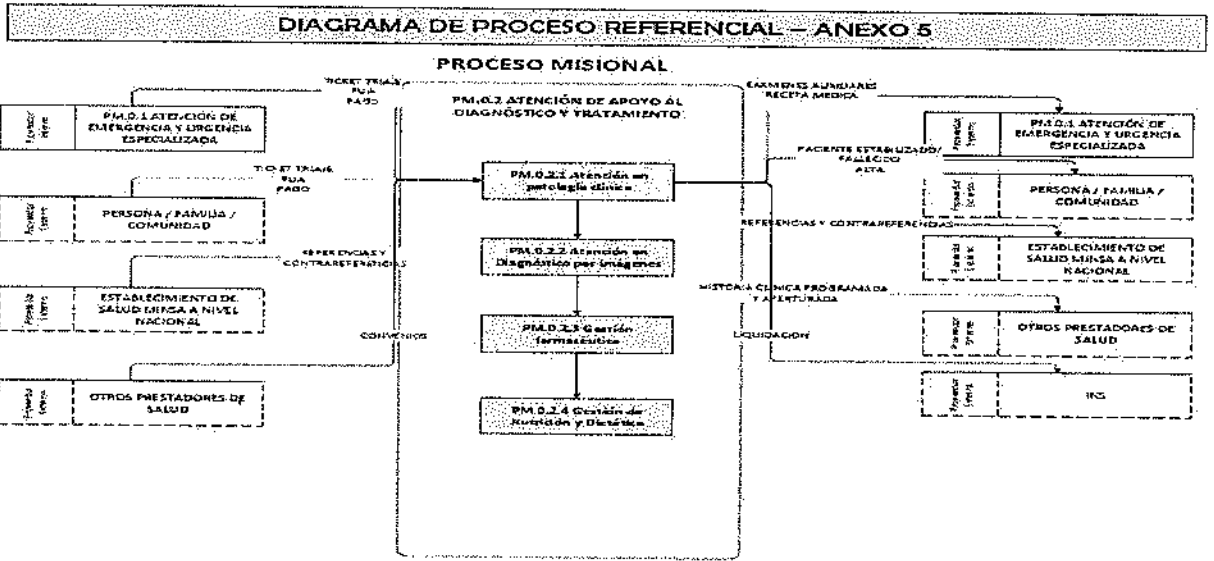




DIAGRAMA DE PROCESO REFERENCIAL – ANEXO 5

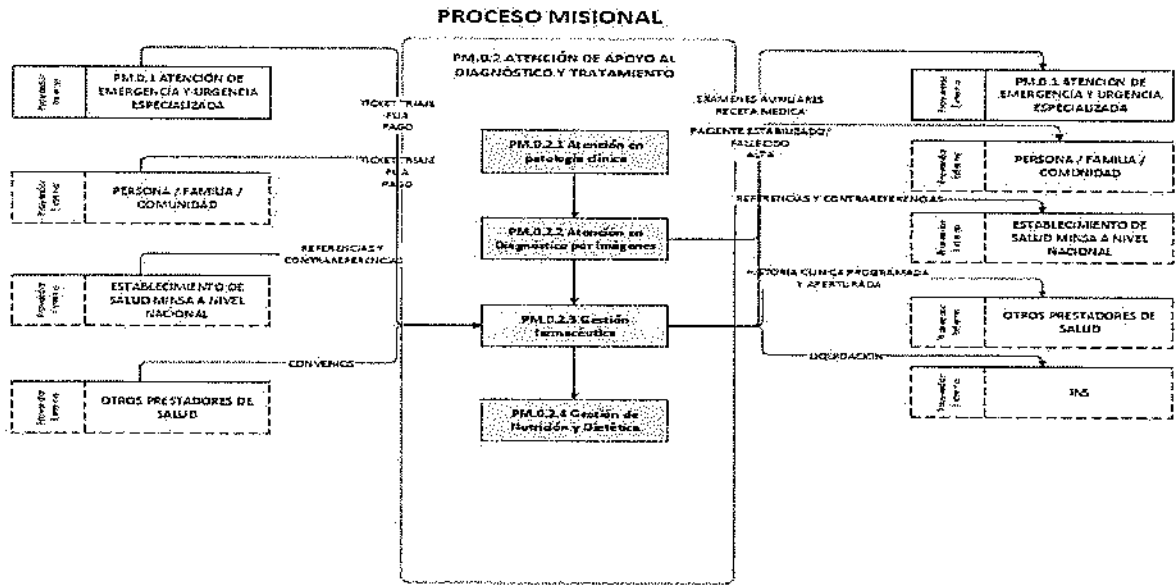
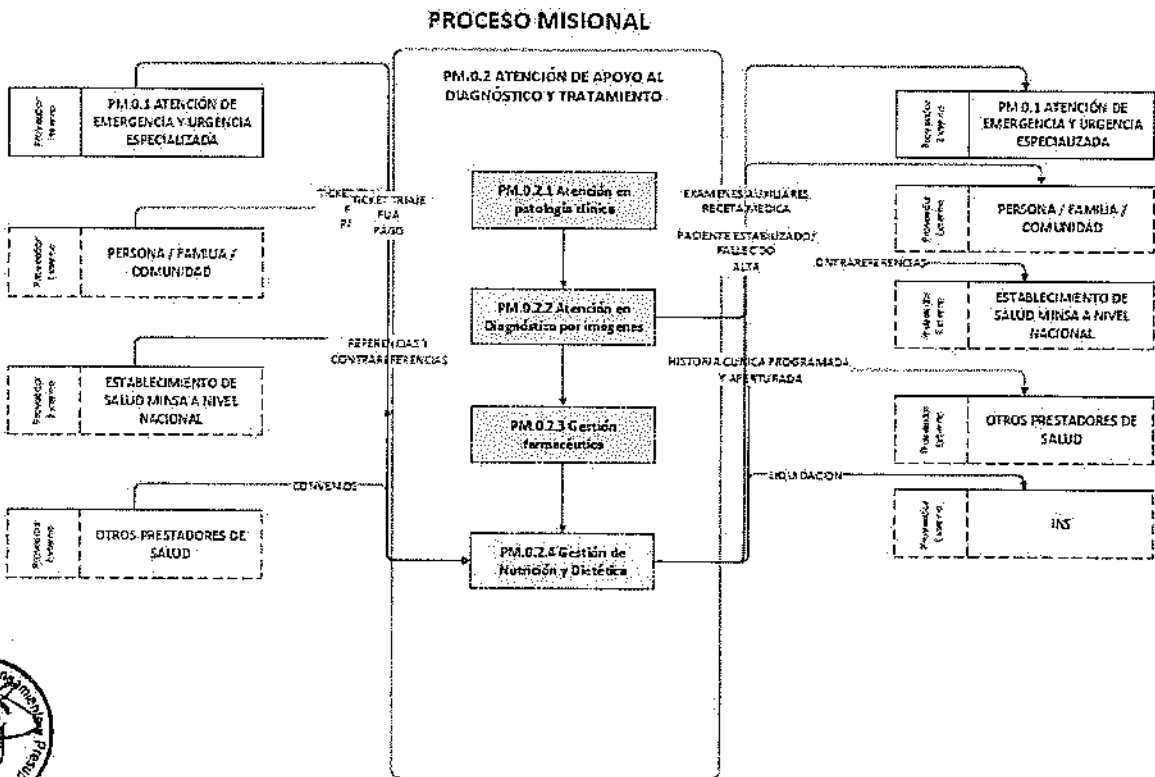


DIAGRAMA DE PROCESO REFERENCIAL – ANEXO 5





8.- FICHA TECNICA DE PROCESO

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO							
1.- Nombre	ATENCIÓN DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO	2.- Código	PM.0.2a	3.- Tipo de Proceso	Proceso Misional	4.- Versión	V.01a
5.- Objetivo del Proceso	Organizar, ejecutar, evaluar y controlar las acciones de apoyo a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento al usuario, a través de procedimientos, estudios, exámenes, suministros de productos farmacéuticos y otros (banco de sangre), dispositivos médicos y la gestión de la atención del paciente (seguimiento y monitoreo) mediante el servicio de alimentación a pacientes y personal de la institución promoviendo el mantenimiento, recuperación y rehabilitación del estado nutricional.						
6.- Dueño del Proceso	Jefe de las Unidades orgánicas de Diagnóstico por Imágenes, Patología Clínica, Farmacia y Nutrición						
7.- Alcance	Aplica a los servicios de apoyo al diagnóstico y servicios de apoyo al tratamiento						
8.- Base Legal	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto Supremo N° 013-2006-SA.- Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo. • Norma técnica N° 072.- Unidades de patología clínica • R.M. N° 753-2004/MINSA que Aprueba la NT N° 029-MINSA/DGSP-V01: Norma técnica de prevención y control de infecciones intrahospitalarias. • Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 096-MINSA/DIGESA-V01, Norma Técnica de Salud "Gestión y manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios de Apoyo". • Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, que aprueba Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud. • Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". • Resolución Ministerial N° 749.-2012/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. • NTS.-N° 119-MINSA/DGEM-V01 "Norma Técnica de Salud "Infraestructura y Equipamiento de Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención". • Ley N° 26842.- Ley General de Salud. • Ley N° 29459.- Ley de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios • Ley N° 26173.- Ley de Trabajo del Químico Farmacéutico del Perú • Ley N° 22095.- Ley General de Drogas 						

	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución Ministerial N° 116-2018/MINSA, aprueba Directiva MINSA/DIGEMID-SISMED • Resolución Ministerial N° 616-2003-SA/DM, que aprueba el Modelo de Reglamento de Organización y Funciones de los Hospitales. • Resolución Ministerial N° 1240-2004/MINSA, que aprueba la Política Nacional de Medicamentos • Resolución Ministerial N° 769-2004/MINSA, que aprueba la Categorías de establecimientos del Sector Salud • Resolución Ministerial N° 116-2018/MINSA, Directiva Administrativa "Gestión del Sistema Integrado de Suministros Público de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios-SISMED". • Ley N° 26173.- Ley de Trabajo del Químico Farmacéutico del Perú • Ley N° 22095.- Ley General de Drogas • Decreto Supremo N° 016-2011-SA, Reglamento para el registro, control y vigilancia sanitaria de productos farmacéuticos dispositivos médicos y productos sanitarios • Decreto Supremo N° 029-2015-SA, que aprueba la modificatoria del Reglamento para el registro, control y vigilancia sanitaria de producto farmacéuticos dispositivos médicos y productos sanitarios • Resolución Ministerial N° 132-2015/MINSA, "Manual de buenas prácticas de almacenamiento" • Resolución Ministerial N° 013-2009/MINSA, "Manual de Buenas Prácticas de Dispensación" • Resolución Ministerial N° 502-1998-SA/DM, "conformación de Comité Nacional de Farmacovigilancia" • Resolución Ministerial N° 539-2016-MINSA, "Norma Técnica de Salud que Regula las actividades de farmacovigilancia y tecnovigilancia de productos farmacéuticos, dispositivos médicos y productos sanitario" • Resolución Ministerial N° 1753-2002-SA/DM, "Directiva del sistema integrado de suministro de medicamentos e insumos médicos Quirúrgicos-SISMED y sus modificatorias"
--	--





9.- Provedores	10.- Entradas/Insumos	11.- Proceso Nivel 1a	12.- Salidas/Productos	13.- Receptor final del producto
<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada Persona / familia / comunidad Establecimiento de salud MINSA a nivel nacional (Lima Metropolitana y Regiones) Otras prestadoras de salud públicas / privadas 	<ul style="list-style-type: none"> Órdenes de exámenes auxiliares Comprobantes de pagos por órdenes de exámenes auxiliares (recibo de caja, pendiente de pago, exonerados) Formato de Consentimiento informado (según corresponda-VIH) Solicitud de donación de sangre y transfusión sanguínea Solicitud de pruebas epidemiológicas 	<p>PM.0.2.1- Atención en Patología Clínica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de resultado de exámenes auxiliares Oficio de remisión de muestras Monitoreo de la transfusión Informe del mapa microbiológico Informes estadísticos (PRONAHEBAS) 	<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada Persona / familia / comunidad Establecimiento de salud MINSA a nivel nacional (Lima Metropolitana y Regiones) Otras prestadoras de salud públicas / privadas INS
<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada Persona / familia / comunidad Establecimiento de salud MINSA a nivel nacional (Lima Metropolitana y Regiones) Entidades públicas / privadas 	<ul style="list-style-type: none"> Órdenes de apoyo al diagnóstico Referencia y contra referencia Formato FUA (según corresponda) Comprobante de pago por órdenes de apoyo al tratamiento Receta / indicación médica Formato de Inter-consulta 	<p>PM.0.2.2- Atención en Diagnóstico por Imágenes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de resultados de Examen radiológico (convencional, portátil o con fluoroscopia) Informe de resultados de Examen tomográfico Informe de resultados de Examen Intervencionista Informe de resultados de Examen Especial Informe de resultados de Examen Ecográfico 	<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada Persona / familia / comunidad Establecimiento de salud MINSA a nivel nacional (Lima Metropolitana y Regiones)

<ul style="list-style-type: none"> Otras prestadoras de salud PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada Persona / familia / comunidad Establecimiento de salud MINSA a nivel nacional (Lima Metropolitana y Regiones) Otras prestadoras de salud públicas / privadas 	<ul style="list-style-type: none"> Receta / indicación médica 	<p>PM.0.2.3- Gestión Farmacéutica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de Almacén Especializado- SISMED Informe de Farmacia de dispensación Informe de Farmacia en sistema de dosis unitaria 	<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada Persona / familia / comunidad Establecimiento de salud MINSA a nivel nacional (Lima Metropolitana y Regiones) Otras prestadoras de salud públicas / privadas
<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada 	<ul style="list-style-type: none"> Formato de Interconsultas 	<p>PM.0.2.4- Gestión de Nutrición y Dietéticas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de resultados de la Atención Nutricional Informe de la Producción de Regímenes Alimentarios Informe de la Producción de Fórmulas Enterales Informe de la Consulta Nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> PM.0.1-Atención de emergencia y urgencia especializada
<p>14- Indicador de desempeño</p>	<p>Total de pacientes con diagnóstico de apoyo en el periodo establecido $= \frac{\text{Total de pacientes registrados para atención de diagnóstico de apoyo en el periodo establecido}}{\text{Total de pacientes registrados para atención de diagnóstico de apoyo en el periodo establecido}} \times 100 =$</p>			





15 - Controles	Evaluación mensual y reporte de los avances de las atenciones realizadas en el periodo correspondiente por cada equipo de trabajo R		
16 - Recursos			
Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> → D3-Médico Patólogo Clínico (Nombrados) → 10-Tecnólogo Médico (Nombrados) ¶ → 06-Técnicos de Laboratorio (Nombrados) → 03-Tecnólogo Médico (CAS)¶ → 01-Técnico de Laboratorio (CAS)¶ → 14-Técnico de Laboratorio (CAS-COVID)¶ → 01-Tecnólogo Médico (CAS-COVID)¶ → 01-Técnico Informático (terceros)¶ → 15 servidores en condición CAS-COVID ¶ → 19 servidores en condición nombrado¶ → 15 servidores en condición CAS ¶ → 0 servidores en condición tercero¶ → 20 servidores en condición nombrado¶ → 12 servidores en condición CAS ¶ → 03 servidores en condición tercero¶ → 35-TOTAL ¶ → 32-profesionales¶ → 01 auxiliar-asistencial ¶ → 01-secretaria-Administrativa ¶ → 01 técnico en Radiología ¶ → 35-TOTAL ¶ → 06 servidores Profesionales en condición nombrado ¶ → 03 servidores en condición Profesionales CAS ¶ → 03 servidores en condición tercero-profesionales ¶ 	Sistemas informáticos	<ul style="list-style-type: none"> → Aplicativo SIGLA-LIS ¶ → Aplicativo SIGA ¶ → Sistema de Trámite documentario ¶ → Sistema de Asistencia ¶ → RIS PACS ¶ → SIGA ¶ → SISTEMA-DOCUMENTARIO ¶ → Resultado de laboratorio ¶ → SIGA ¶ → FARMAC ¶ → SISTEMA-DE TRAMITE DOCUMENTARIO ¶ → CENARES ¶ → DGOS ¶ → DIRIS-LIMA-CENTRO ¶ → HOSPITALES ¶ → PROVEEDORES ¶

	<ul style="list-style-type: none"> → 18 técnicos Nombrados ¶ → 02 técnicos CAS ¶ → 07 técnico Tercero ¶ → 01 secretaria ¶ → 40-TOTAL ¶ Químico-Farmacéutico ¶ Técnico-Farmacia ¶ kardistas ¶ 		
Instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> → 10 áreas ¶ → 02 oficinas ¶ → Oficina Administrativa, almacén, comedor de personal médico y no-médico, servicio de alimentación ¶ → Sala de Tomografía ¶ → Estación de Trabajo ¶ → Sala de ecografía ¶ → Sala de Rayos X ¶ → Sala de Informes ¶ → Ambiente de secretaria ¶ → Oficina Jefatura ¶ → 1 oficinas ¶ → 1 ambiente para Farmacia de Dispensación ¶ → 1 ambiente para Dosis Unitaria ¶ → 1 ambiente especializado ¶ 	Equipos	<ul style="list-style-type: none"> → Computadoras (Ordenadores de escritorio o laptop) ¶ → Equipos biomédicos propios ¶ → 112263860007 → refrigeradora eléctrica doméstica ¶ → 11226240002 → conservador para sangre ¶ → 112263860029 → refrigeradora conservadora de medicamentos ¶ → 532220490009 → centrifuga para tubos ¶ → 532220490013 → centrifuga para tubos ¶ → 532220790001 → centrifuga refrigerada ¶ → 532229600001 → descongelador de plasma ¶ → 675070900002 → maquina selladora de material plástico ¶ → 675070900004 → maquina selladora de bolsas de sangre ¶ → 532292990001 → rotador de plaquetas ¶ → 532293140001 → rotador serologica ¶ → 11224260003 → congeladora eléctrica vertical ¶ → 602206520017 → balanza de pie con tallimetro ¶ → 602206420002 → balanza mecánica ¶ → 602267620156 → tensiometro ¶ → 602267620157 → tensiometro ¶



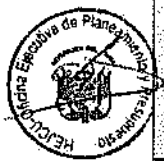


			<ul style="list-style-type: none"> → 322200250003 → autoclave → 532201880001 → agitador de tubos → 532215730001 → cámara de flujo laminar → 532237130001 → equipo automatizado de detección de sensibilidad antimicrobiana → 532278560015 → microscopio (otros) → 532258540001 → equipo para hemocultivos → 112261880001 → refrigeradora conservadora de medicamentos → 602206340002 → balanza analítica → 532260470008 → esterilizador → 532220490014 → centrifuga para tubo → 532220490015 → centrifuga de tubos → 532220490018 → centrifuga de tubos → 952246980078 → intercomunicador → 952246980088 → intercomunicador → 532260470005 → esterilizador al seco → 532260470010 → esterilizador al seco → 112263860022 → refrigeradora conservadora de medicamentos → 602203610001 → equipo automatizado de orina → 112252140002 → frígobar → 532220490011 → centrifuga para tubos → 532244290003 → equipo de sacalabanción métr → 532220490012 → centrifuga para tubos → 672243310001 → equipo de baño masaje → 112261880002 → refrigeradora → conservadora de medicamentos → Balanza Digital precisión de +/- 100 gr. → Estadiómetro para postura sentada → Talimetro estandarizado → Cinta antropométrica
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> → Picómetro estandarizado → Dinamómetro estandarizado → Biopodómetro multifrecuencia, como mínimo 5-kHz, 50-kHz, 100-kHz, 200-kHz → Impresora Multifuncional → Tomógrafo → Rayos-X Estacionario → Rx Portátil → Ecógrafo Estacionario → Ecógrafo portátil → Computadoras → Servidoras → Estación de visualización de imágenes → 9 computadoras → 2 impresoras laser → 1 multifuncional → 4 impresoras matriceras
--	--	--	---

17- Elaboración, revisión y aprobación

N	Nombres y apellidos	Organismo/Unidad Orgánica	Firma y Sellos	Fecha
Elaborado por:	Dr. Iris Violeta Dávila Idefonso	Departamento de Patología Clínica		
	Dr. Madeilyn Rebeca Panca Béjar	Departamento de Diagnóstico por Imágenes		





	Lic. Paulo César Arias De la Torre Q.F. Carmen Gabriela Angles Rubio de Rivera	Departamento de Nutrición Departamento de Farmacia		
Revisado por:	Econ. César Alberto Osorio Sandoval TAP Lourdes Alcántara Fernández	Oficina Ejecutiva de Planeamiento y Presupuesto Equipo de Organización y Modernización	=	=
Revisado y Aprobado por:	Dra. Iris Violeta Dávila Lidenso Dra. Madeyda Rebeca Panca Béjar	Departamento de Patología Clínica Departamento de Diagnóstico por imágenes	=	=
	Lic. Paulo César Arias De la Torre Q.F. Carmen Gabriela Angles Rubio de Rivera	Departamento de Nutrición Departamento de Farmacia		





9.- FICHA DE INDICADORES DE DESEMPEÑO

FICHA INDICADOR DE DESEMPEÑO	
Código Indicador	PM.0.2.FID01
Proceso	PM.0.2 - ATENCIÓN DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
Objetivo	Lograr atender las acciones de apoyo a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento al usuario en el período correspondiente
Indicador	Indicador de pacientes atendidos las acciones de apoyo a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento al usuario en el periodo establecido
Finalidad del indicador	Medir el cumplimiento de las actividades en relación a la atención las acciones de apoyo a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento al usuario de forma oportuna
Tipo de indicador	Eficacia
Fórmula	$= \frac{\text{Total de pacientes con diagnóstico de apoyo y tratamiento en el periodo establecido}}{\text{Total de pacientes registrados para atención de diagnóstico de apoyo y tratamiento en el periodo establecido}} \times 100$
Unidad de medida	Porcentaje
Frecuencia	Mensual
Oportunidad de medida	5 primeros días del mes siguiente de la medición
Línea base	Comparar la información de la programación y ejecución del período correspondiente al año anterior.
Meta	Ejecutar la totalidad de las actividades programadas
Fuente de datos	Registro de pacientes atendidos en las acciones de apoyo a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento en el periodo establecido.
Responsable	Responsable operativo del registro de pacientes atendidos en las acciones de apoyo a la prevención, diagnóstico, tratamiento y seguimiento





10.- INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS

INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS						
					Ficha N°	01
OFICINA /DIRECCIÓN (2° Nivel organizacional)		DIRECCIÓN GENERAL				
OFICINA /DIRECCIÓN (3° nivel organizacional)		DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN				
N°	Procedimiento y/o Documento de Origen	Denominación del Procedimiento	Resultado /Producto	Usuario	Base Legal	
10.1	Consolidado de Necesidades	Recepción y Almacenamiento de alimentos e insumos.	Requerimiento Mensual de Alimentos	Departamento de Nutrición	NTS N° 103 – MINSAL/DGSP-V.01 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
10.2	Programación y elaboración de dietas.	Elaboración de regímenes normales y dietoterapéuticos	Dietas elaboradas Usuarios internos y externos	Departamento de Nutrición		
10.3	Programación y elaboración de alimentos	Control de calidad en la preparación de alimentos	Control de calidad de alimentos	Departamento de Nutrición		
10.4	Actividad diaria	Atención de usuario en el comedor	Atención de usuarios	Usuarios internos		
10.5	Actividad diaria	Atención de usuario en Hospitalización	Atención de usuarios	Usuario externo		
10.6	Formato	Visita nutricional	Diagnóstico nutricional y tratamiento nutricional	Pacientes hospitalizados		
10.7	Formato	Monitoreo nutricional	Informe de monitoreo Nutricional	Usuarios internos y/o externos		
10.8	Actividad diaria	Lavado y desinfección del menaje y vajilla	menaje y vajilla lavado y desinfectado	Departamento de Nutrición		
10.9	Solicitud de consejería nutricional	Consejería nutricional a la alta médica	Usuario externo ha recibido consejería	Usuarios internos y/o externos		
10.10	Solicitud de educación nutricional	Educación nutricional	Usuario externo ha recibido educación	Usuarios internos y/o externos		
FECHA: DICIEMBRE, 2020					En la columna "Base legal" anotar según corresponda, lo siguiente: NG - Si tiene Norma General ND - Con Directiva o Norma de detalle S/N - Sin base legal o Norma	
FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR						





ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS	CÓDIGO	PM.0.2.4.1
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Garantizar productos de primera calidad para la preparación de regímenes.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos: aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Definiciones	Características Bromatológicas: Condiciones básicas establecidas para que los alimentos puedan ser considerados aptos para el consumo humano.
	Códex Alimentarius: Conjunto de normas internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano.
Siglas	DG: Dirección General
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Ordenes de compra	Logística

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	El Nutricionista: <ul style="list-style-type: none"> Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas: características organolépticas, bromatológicas y de la calidad de los insumos a ingresar según Codex Alimentarius. 	Informe	E.O.M.	J.D.N.
	<ul style="list-style-type: none"> Sellar y firmar la guía de remisión 			
2	El Responsable de Almacén: <ul style="list-style-type: none"> Recibir, verificar y pesar los insumos 	Registro de Ingreso	E.O.M.	J.D.N.





	<p>entregados por el proveedor, verificando que sea conforme a lo requerido en la Orden de Compra.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si existiera insumos que NO CUMPLEN con las Especificaciones Técnicas, el proveedor deberá retirar el producto, para ser canjeado por otro dentro de las 48 horas, el cual nuevamente será evaluado para poder otorgar su conformidad. Una vez ingresado el producto al Almacén, si se detectará alguna alteración en sus características organolépticas, se informará al Jefe de Logística, para que gestione la devolución y cambio en un plazo de 24 horas. Si existe insumos que cumplen con las especificaciones técnicas, el responsable del Almacén de Víveres deberá sellar y firmar la guía de remisión dando la conformidad a lo ingresado. 			
3	<p>Proveedor:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entregar productos según especificaciones técnicas solicitadas. Canjear por otro dentro de las 48 horas si es que no cumplieren con las especificaciones técnicas. 	Informe	E.O.M.	J.D.N.
4	<p>Oficina de Logística:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestionar devolución o cambio de productos. 			

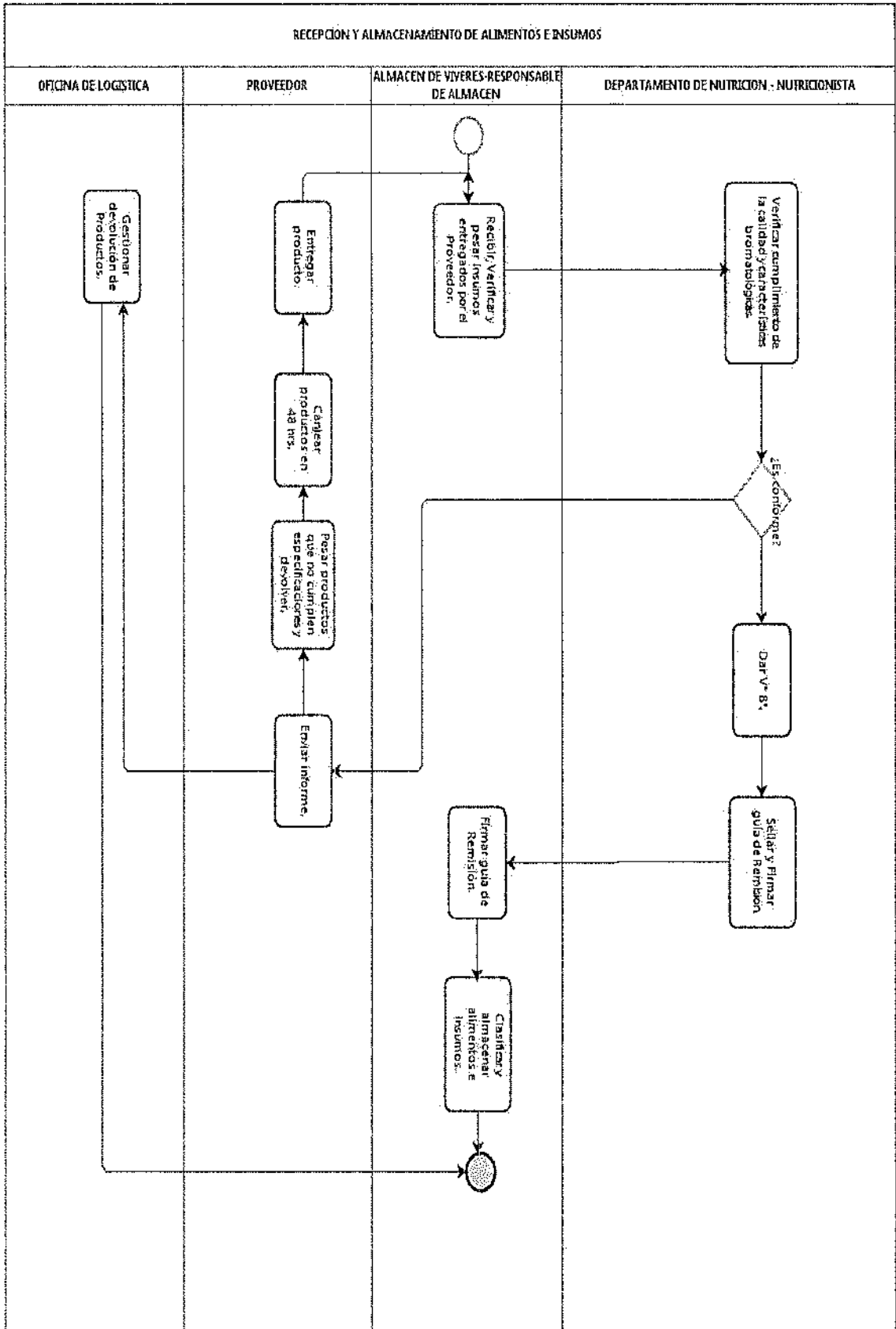
Otros				
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Producción de Regímenes Alimentarios		
	2	Gestión de la Producción de Fórmulas Enterates.		
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento		
Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Eleria Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	<p>Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico.</p> <p>Equipo de Organización Modernización.</p>		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica





FLUJograma:





ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ELABORACIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETOTERAPÉUTICOS	CÓDIGO	PM.0.2.4.2
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Asegurar la atención de una alimentación de calidad e inocua para la salud, vigilando la conservación del valor nutritivo de los alimentos.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catálogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Definiciones	Programación: Se entiende por programación, como el listado total de las preparaciones, destinadas para cubrir los regímenes normales y tipos de dietas terapéuticas: Blanda, Blando Severa, Thevenon, Hipoglúcida, Hipograsa, Hiposódica, Hipoalérgica entre otros.
Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Órdenes de compra	Logística.

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definir con el equipo multidisciplinario las dietas a proporcionar a pacientes hospitalizados. Definir las dietas del personal de guardia de la institución. Programar las dietas y regímenes normales a proporcionar a pacientes 	<p>Programación de Regímenes Normales y Dieta terapéuticos.</p> <p>Formato de Solicitud de Insumos</p>	E.O.M.	J.D.N.





	hospitalizados y personal de guardia.			
	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones a ser preparados en los Servicios de Producción (Formato de solicitud de insumos indicando la cantidad de alimentos necesarios para la elaboración). 			
2	Responsable de Almacén: <ul style="list-style-type: none"> Deberá entregar los insumos a los Servicios de Producción (Cocina Central y Cocina de Dietas) según "Formato de Solicitud de Insumos". 	Formato de Solicitud de Insumos	E.O.M.	J.D.N.
3	El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición: <ul style="list-style-type: none"> Deberán efectuar las operaciones preliminares: limpieza, lavado y desinfección, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las diferentes preparaciones. Elaborarán las preparaciones aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) y Técnicas Gastronómicas. Colocar los residuos sólidos generados por las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos en recipientes con bolsas de color negro. Deberá efectuar la limpieza y desinfección de equipos y ambientes. 	Programación de Regímenes Normales y Dieto-terapéuticos.	E.O.M.	J.D.N.

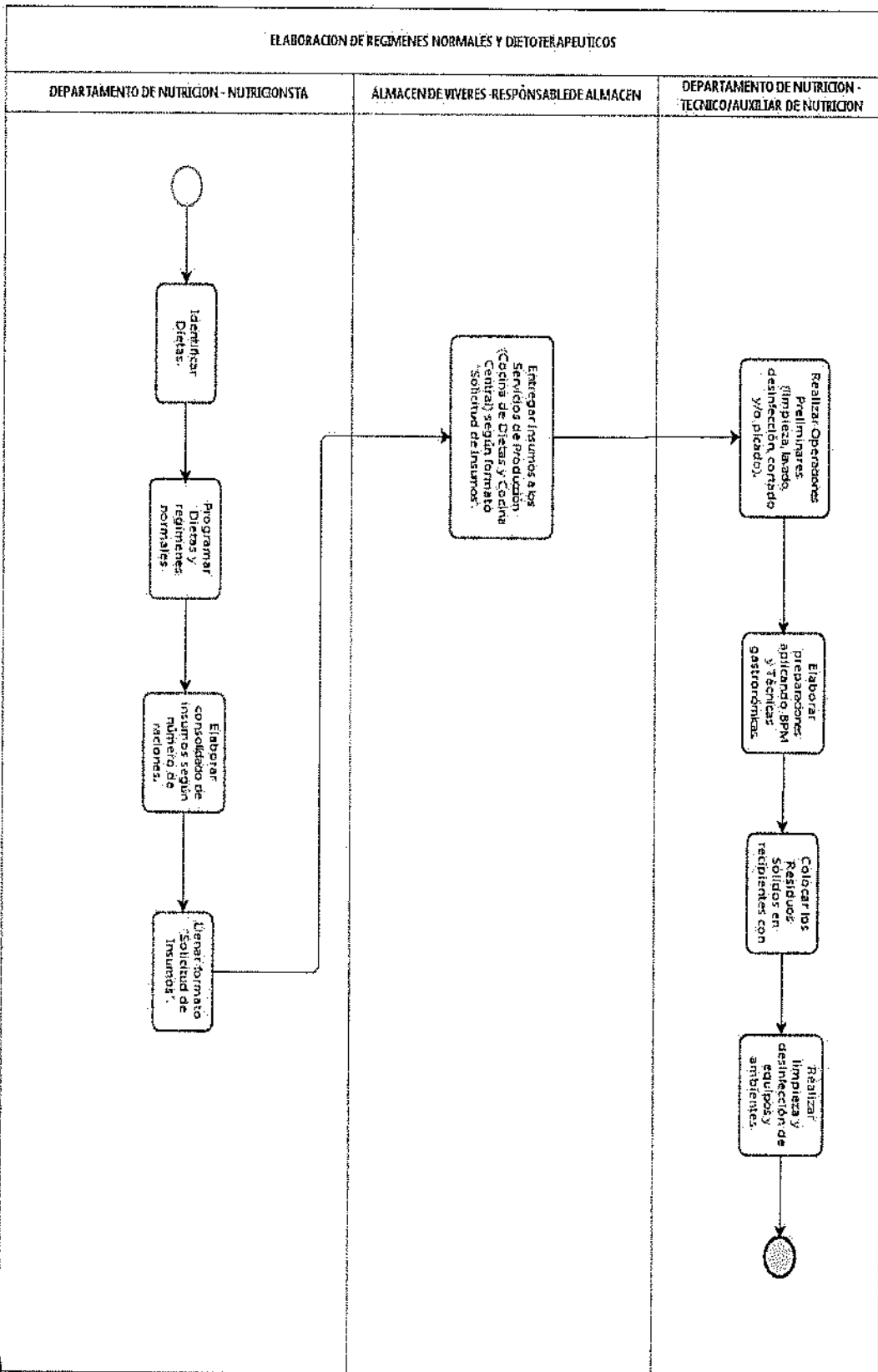
Otros		
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Producción de Regímenes Alimentarios.
	2	Gestión de la Producción de Fórmulas Enterales.
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento.

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica

FLUJOGRAMA:





ANEXO 08



FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	CONTROL DE CALIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO	PM.0.2.4.3
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Garantizar la conservación del valor nutritivo, características organolépticas y eliminación de riesgos de contaminación de las preparaciones de alimentos.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N°. 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud".
	Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA; que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Definiciones	Planeamiento de Regímenes Normales y Dieta terapéuticos: Es la actividad que consiste en la programación, valoración y determinación del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y dieta terapéuticos, teniendo en cuenta las normas nutricionales establecidas, presupuesto, hábitos, costumbres, alimentos de la estación y cumplimiento de las leyes fundamentales de la Alimentación.
	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.
	Ración alimentaria: Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Solicitud de regímenes y dietas.	Número de regímenes y dietas solicitadas.

Secuencia de Actividades





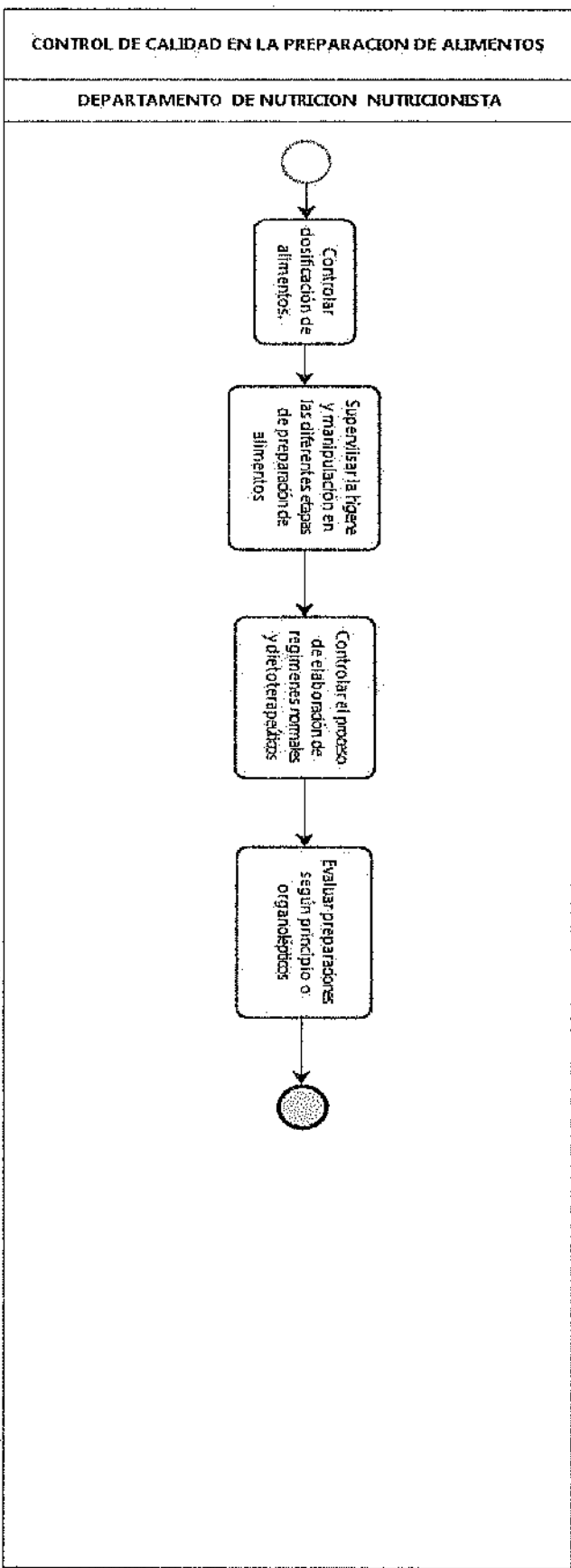
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Controlar la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones de cada área. Supervisar la higiene y manipulación en las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos. Controlar el proceso de preparación de regímenes normales y dietoterapéuticos, garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes. Evaluar las diferentes preparaciones, aplicando los principios organolépticos del control de calidad. 	<p>Programación de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos.</p> <p>Formato de Solicitud de Insumos</p>	E.O.M.	J.D.N.

Otros				
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Producción de Regímenes Alimentarios.		
	2	Gestión de la Producción de Fórmulas Enterales.		
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento		
Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	<p>Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico.</p> <p>Equipo de Organización Modernización.</p>		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica



FLUJOGRAMA:



ANEXO 08





FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ATENCIÓN DE USUARIO EN COMEDOR	CÓDIGO	PM.0.2.4.4
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Garantizar la que el personal usuario del Comedor reciba una alimentación balanceada y de calidad.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa; Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Publica N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Definiciones	RESIDUOS: Son los alimentos preparados que no han sido distribuidos.
	DESECHOS: Son las partes no utilizadas de los alimentos, así como latas y envases.
	SOBRANTES: Son los alimentos que quedan en charolas o vajillas una vez que han sido consumidos.
Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Formato "Pedido de Raciones".	Licenciado en Nutrición y Responsable de Almacén.
2	Formato "Estadística de Raciones Distribuidas".	Licenciado en Nutrición y Responsable de Almacén.
3	Formato "Reporte para Alimentación – Guardia Diurna y/o Nocturna".	Oficina de Personal.
4	Formato "Alimentación para el personal CAS".	Licenciado en Nutrición.





5	"Cuaderno de Ocurrencias".	Licenciado en Nutrición.
6	"Cuaderno de Quejas y/o Sugerencias".	Licenciado en Nutrición.

Secuencia de Actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizará la programación de raciones del Comedor Médico según rol de turnos, previamente colgada en la red por Unidad de Personal – Control de Asistencia y Permanencia. Realizará la programación de raciones del Comedor de Personal según rol de turnos, previamente dado por cada servicio al inicio de cada mes. Llenará el formato de "Pedido de Raciones" de Comedores. Programará Dietas Especiales para el personal con alimentación especial. Supervisará el servido de las raciones, para que estén conforme a los estándares de bioseguridad. Elaborará el formato "Estadística de Raciones Distribuidas". Registrar alguna queja y/o sugerencia del usuario. Buscar solución a la queja presentada por el usuario lo más pronto posible y dentro de las posibilidades del Departamento; aceptar la sugerencia dada buscando la mejora del servicio. 	<p>Programación de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos.</p> <p>Listado de Personal beneficiario de alimentación.</p>	E.O.M.	J.D.N.
2	<p>El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> Recogerá del Servicio de Producción (Cocina Central) las preparaciones y verificará que el número de raciones sea exactamente a la descrita en el formato de "Pedido de Raciones". Controlará al personal de guardia con el formato de "Reporte para Alimentación – Guardia Diurna y/o Nocturna", el cual debe ser firmado para tener opción al servicio. El personal CAS deberá firmar en el formato "Alimentación para el personal CAS". Realizará el servido de las raciones en vajillas previamente lavadas y desinfectadas. 	Listado de Personal beneficiario de alimentación.	E.O.M.	J.D.N.



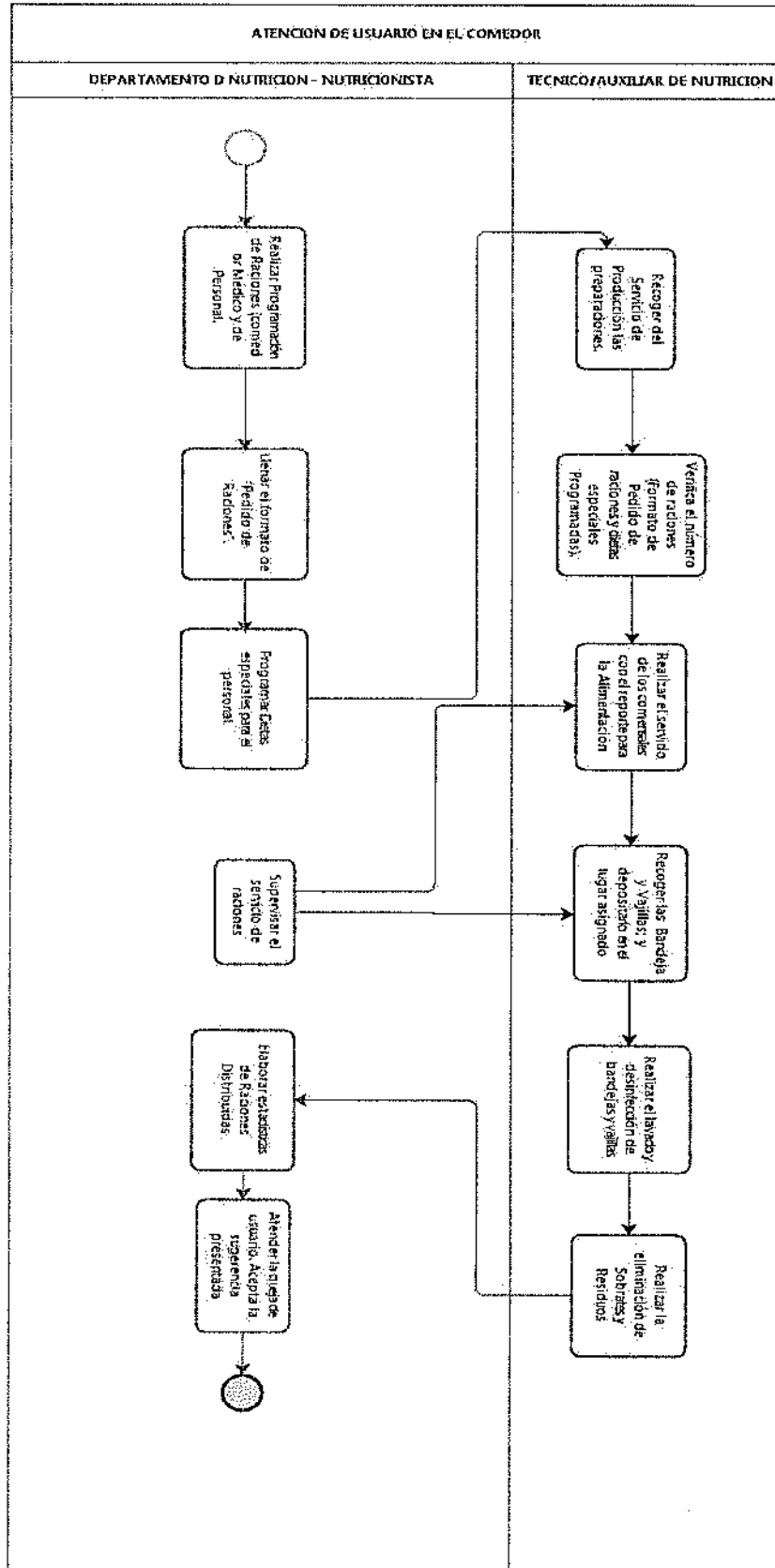
<ul style="list-style-type: none"> • Colocará las vajillas en una bandeja de acero, para que el personal de guardia pueda trasladarlo hacia las mesas del comedor. • Recogerá las bandejas y vajillas utilizadas, colocándolos en un lugar asignado. • Realizará el lavado y desinfección de las bandejas y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad. • Realizará la eliminación de los sobrantes en un contenedor con bolsas negras – residuo común. • Realizará la eliminación de los residuos o brindará a personal que desee, previa firma en el "Cuaderno de Ocurrencias" 		
---	--	--

Otros				
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Producción de Regímenes Alimentarios		
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento		
Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> • Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. • Lic. Nut. Never Guillen Principe. • Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> • Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. • Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> • Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica.	No aplica



FLUJOGRAMA:





ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ATENCIÓN DE USUARIO EN HOSPITALIZACIÓN	CÓDIGO	PM.0.2.4.5
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Garantizar que los pacientes reciban una alimentación balanceada, de calidad y según dietoterapéutica.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N°. 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Publica N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Definiciones	ATENCIÓN HOSPITALARIA comprende las actividades asistenciales, diagnósticas, terapéuticas y de rehabilitación y cuidados, además de las de promoción de la salud, educación sanitaria y prevención de la enfermedad, cuya naturaleza aconseja que se realicen en este nivel.
	RESIDUOS: Son los alimentos preparados que no han sido distribuidos.
	SOBRANTES: Son los alimentos que quedan en charolas o vajillas una vez que han sido consumidos.
	DESECHOS: Son las partes no utilizadas de los alimentos, así como latas y envases.
Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	"Cuaderno de Dietas".	Licenciado en Nutrición.
2	Formato "Pedido de raciones para Pacientes".	Licenciado en Nutrición y Responsable de Almacén.
3	"Cuaderno de Adicionales".	Licenciado en Nutrición y Técnico / Auxiliar en Nutrición.
4	Formato "Estadística de Raciones Distribuidas".	Licenciado en Nutrición.





Secuencia de Actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Recolectará la indicación de las dietas de los diferentes servicios en el "Cuaderno de Dietas" y hará los cambios necesarios en la dietoterapéutica de cada paciente. Realizará el llenado de formato de "Pedido de raciones para Pacientes" según dietoterapéutica, el cual estará firmado por el nutricionista de turno. Realizará el pedido alimentos para la preparación de jugos y/o dieta enteral en el "Cuaderno de Adicionales" para ser distribuido a los servicios de hospitalización según indicación del nutricionista de turno. Elaborará los indicadores de cada servicio de hospitalización y de las dietas solicitadas de los servicios de reposos, recuperación, traumashock y pediatría. Supervisará el servido de las dietas, para que estén conforme a la dietoterapéutica y cumplan con los estándares de bioseguridad. Elaborará el formato "Estadística de Raciones Distribuidas". 	Informe	E.O.M.	J.D.N.
2	<p>El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> Recogerá del Servicio de Producción (Cocina de Dietas) las preparaciones y verificará que el número de raciones sea exactamente a la descrita en el formato de "Pedido de Raciones para pacientes". Realizará el servido de las raciones según dietoterapéutica en bandejas de acero inoxidable previamente lavadas y desinfectadas. Los adicionales serán servidos en recipientes de plástico. Colocará las bandejas o adicionales en el coche transportador de alimentos. Dejará las bandejas o adicionales en los diferentes servicios de hospitalización. Servirá, en recipientes descartables, las dietas para los servicios de reposos, recuperación, traumashock y pediatría. Recogerá las bandejas o recipientes de los diferentes servicios de hospitalización. Realizará el lavado y desinfección de las bandejas o recipientes siguiendo las normas de bioseguridad. Realizará la eliminación de los sobrantes y 	Informe	E.O.M.	J.D.N.





	residuos en un contenedor con bolsas rojas -- residuo biocontaminado.			
--	---	--	--	--

Otros

Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Producción de Regímenes Alimentarios
	2	Gestión de la Atención Nutricional
	3	Gestión de la Producción de Fórmulas Enterales.
	4	Gestión de la Consulta Nutricional.
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación

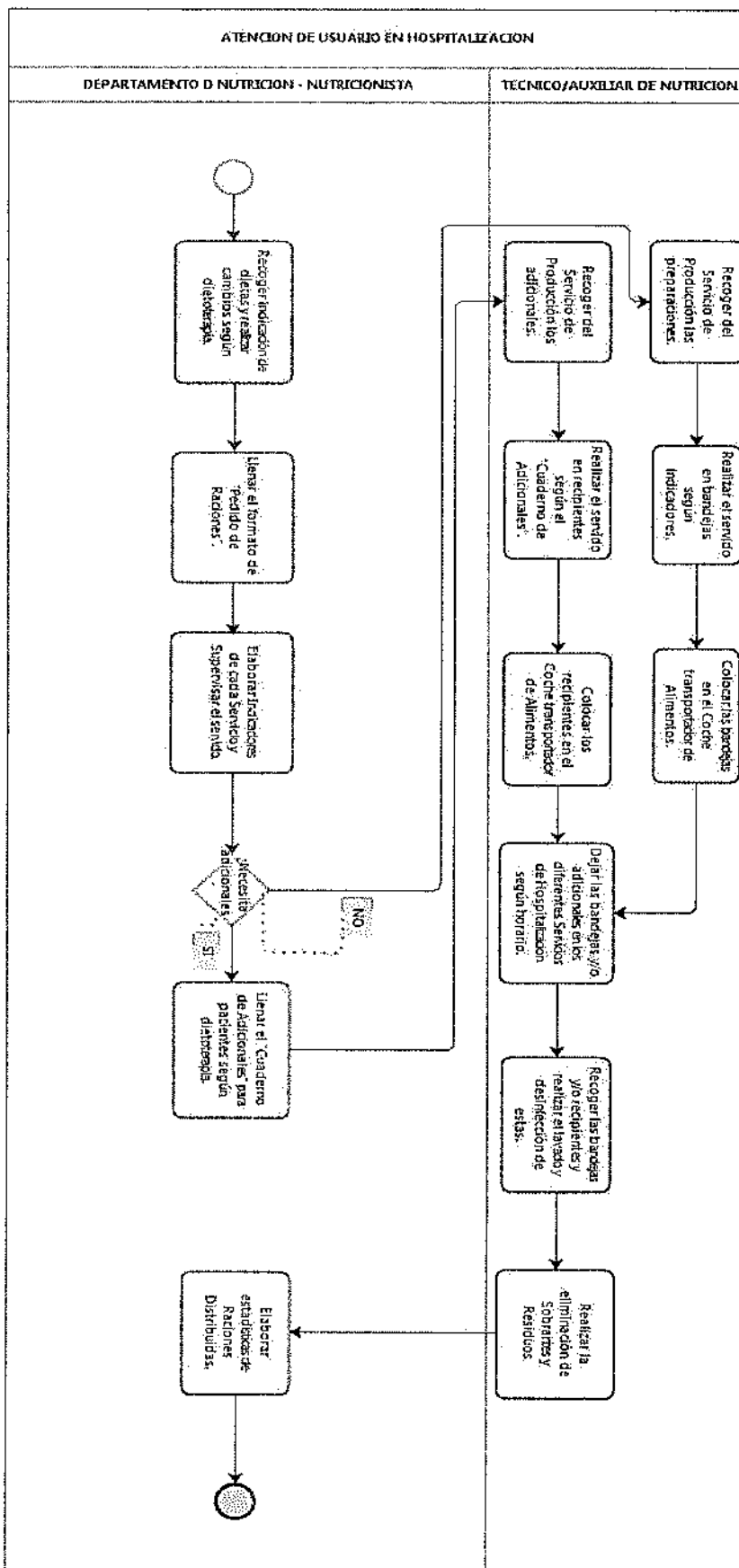
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios

Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica



FLUJOGRAMA:



ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

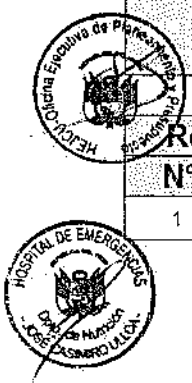
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	VISITA NUTRICIONAL	CÓDIGO	PM.0.2.4.6
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento

Objetivo del procedimiento	Desarrollar acciones que permitan conocer la tolerancia del régimen dietético, informando al médico tratante de la ingesta calórico proteica y demás nutrientes.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.	
Definiciones	Evaluación nutricional: Método sistemático para obtener, verificar e interpretar la información necesaria para identificar problemas relacionados con la nutrición, sus causas, gravedad e importancia. La recolección de información se hace por observación, por entrevista, medición o a través de la revisión de datos existentes.
	Diagnóstico Nutricional: Es la identificación y denominación de un problema de nutrición específico, el cual debe ser tratado de forma independiente por el profesional en Nutrición. Es un paso crítico entre la evaluación y la intervención nutricional.
	Intervención Nutricional: Son las acciones intencionalmente planeadas para provocar cambios positivos en la conducta alimentaria, condición ambiental, o aspectos de estado de salud de un individuo, grupo, o comunidad.
	Monitoreo Nutricional y Evaluación: Consiste en la revisión y medición de la efectividad de la intervención nutricional con el objetivo de determinar si las metas de la intervención han sido alcanzadas.
Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento

N°	Descripción del requisito	Fuente
1	"Cuaderno de Dietas".	Licenciado en Nutrición.





Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar la entrevista personalizada a los pacientes hospitalizados. Participar en la visita médica en el Área de Hospitalización. Determinar el Riesgo Nutricional de los pacientes. Realizar la evaluación nutricional, priorizando los pacientes con riesgo nutricional coordinando con el Médico tratante. Estimar la ingesta de los pacientes. Realizar la prescripción de la Nutrioterapia del paciente. 	Informe	E.O.M.	J.D.N.
2	<p>Hospitalización:</p> <p>Enfermera / Técnico monitoriza la ingesta.</p>	Informe	E.O.M.	J.D.N.

Otros		
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Atención Nutricional
	2	Gestión de la Consulta Nutricional.
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento

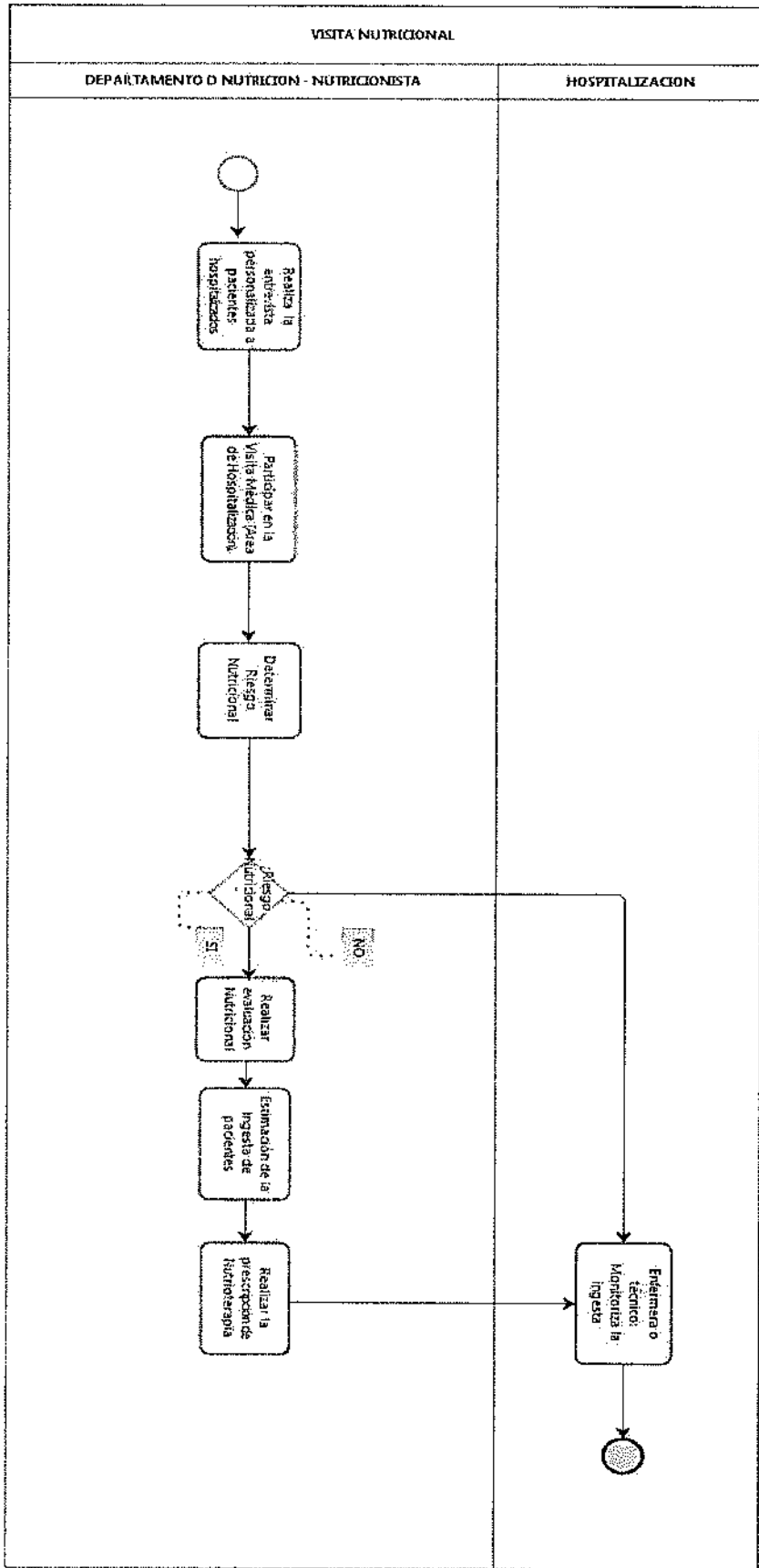
Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo César Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. César Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	<p>Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico.</p> <p>Equipo de Organización Modernización.</p>		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo César Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica





FLUJOGRAMA:



ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	MONITOREO NUTRICIONAL	CÓDIGO	PM.0.2.4.7
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento

Objetivo del procedimiento	Analizar el cumplimiento de la nutrioterapia, evaluando su evolución y reajustando el tratamiento terapéutico si fuera necesario.
-----------------------------------	---

Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
----------------------------------	--

Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N°. 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Publica N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063-Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.

Definiciones	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.
	Evaluación nutricional: Método sistemático para obtener, verificar e interpretar la información necesaria para identificar problemas relacionados con la nutrición, sus causas, gravedad e importancia. La recolección de información se hace por observación, por entrevista, medición o a través de la revisión de datos existentes.
	Diagnóstico Nutricional: Es la identificación y denominación de un problema de nutrición específico, el cual debe ser tratado de forma independiente por el profesional en Nutrición. Es un paso crítico entre la evaluación y la intervención nutricional.
	Intervención Nutricional: Son las acciones intencionalmente planeadas para provocar cambios positivos en la conducta alimentaria, condición ambiental, o aspectos de estado de salud de un individuo, grupo, o comunidad.
	Monitoreo Nutricional y Evaluación: Consiste en la revisión y medición de la efectividad de la intervención nutricional con el objetivo de determinar si las metas de la intervención han sido alcanzadas.

Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento

N°	Descripción del requisito	Fuente
----	---------------------------	--------





1	Registro de monitoreo en la Historia Clínica-historia Nutricional.	Licenciado en Nutrición.
2	Cuaderno de quejas y/o sugerencias.	Licenciado en Nutrición.

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisar Ficha Nutricional y realizará la visita nutricional personalizada. Efectuar la reevaluación de requerimientos y aceptabilidad del régimen propuesto al paciente. Modificar prescripción de la Nutrioterapia, de acuerdo a las observaciones y cálculos nutricionales efectuados. Realizar la educación dietética individualizada a fin de lograr el cumplimiento de la terapia nutricional en los pacientes de acuerdo a su patología. Registrar en la ficha nutricional, los datos obtenidos del seguimiento nutricional y las observaciones necesarias; en conocimiento del médico tratante. Registrar alguna queja y/o sugerencia del usuario. Buscar solución a la queja presentada por el usuario lo más pronto posible y dentro de las posibilidades del Departamento. Firmar y sellar los datos consignados. 	Informe	E.O.M.	J.D.N.

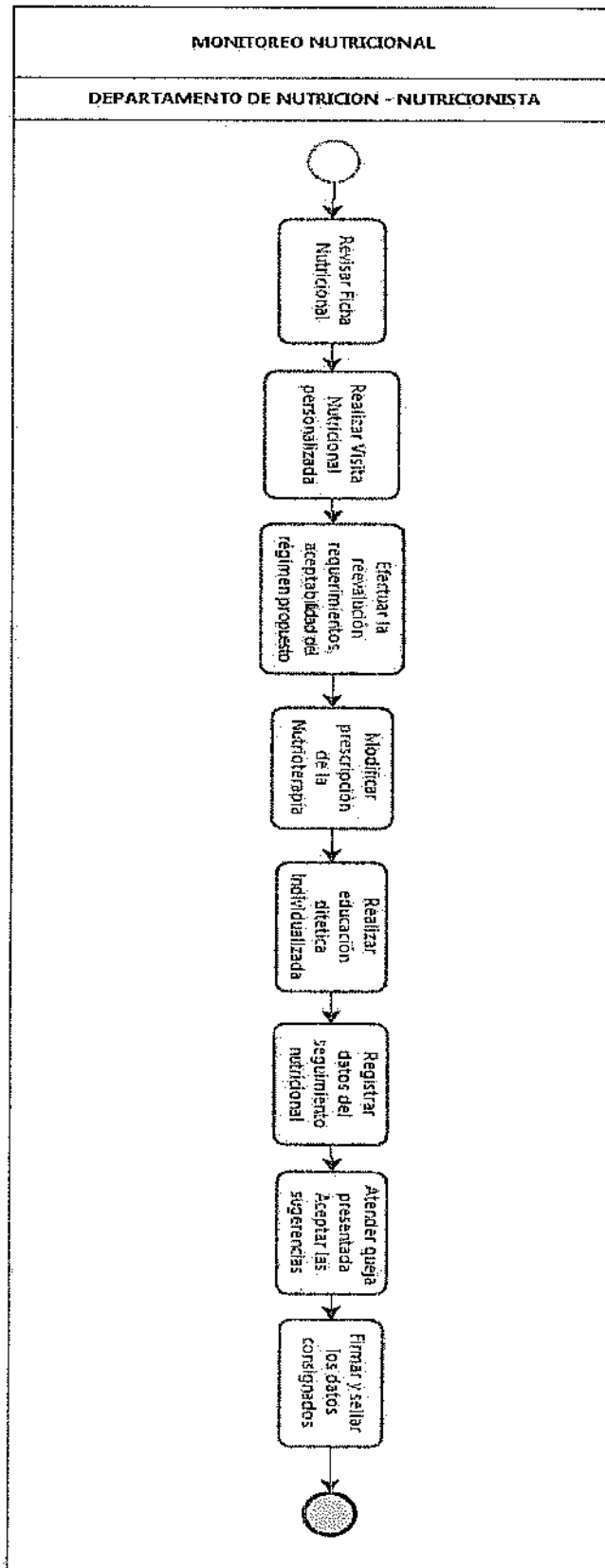
Otros		
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Atención Nutricional.
	2	Gestión de la Consulta Nutricional.
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento.

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Príncipe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica



FLUJOGRAMA:



ANEXO 08





FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

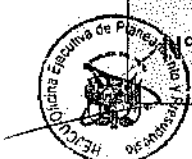
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL MENAJE Y VAJILLA	CÓDIGO	PM.0.2.4.8
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Lograr la limpieza y desinfección de menaje, vajilla y accesorios.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.
Base Normativa	<p>Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.</p> <p>Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.</p> <p>Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".</p> <p>Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N°. 767-2006-MINSA.</p> <p>Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.</p> <p>Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.</p> <p>Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"</p> <p>Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.</p> <p>Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"</p> <p>Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.</p> <p>Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.</p>
Definiciones	<p>LIMPIEZA: Acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos.</p> <p>DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos en objetos inanimados que aseguran la eliminación de las formas vegetativas y algunas esporas.</p> <p>SOBRANTES: Son los alimentos que quedan en charolas o vajillas una vez que han sido consumidos.</p>
Siglas	<p>DG: Dirección General.</p> <p>J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.</p> <p>E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.</p>

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Registro de limpieza y desinfección.	Técnico / Auxiliar en Nutrición.

Secuencia de Actividades				
	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)

Otros





Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Producción de Regímenes Alimentarios.
	2	Gestión de la Producción de Fórmulas Enterales.
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento

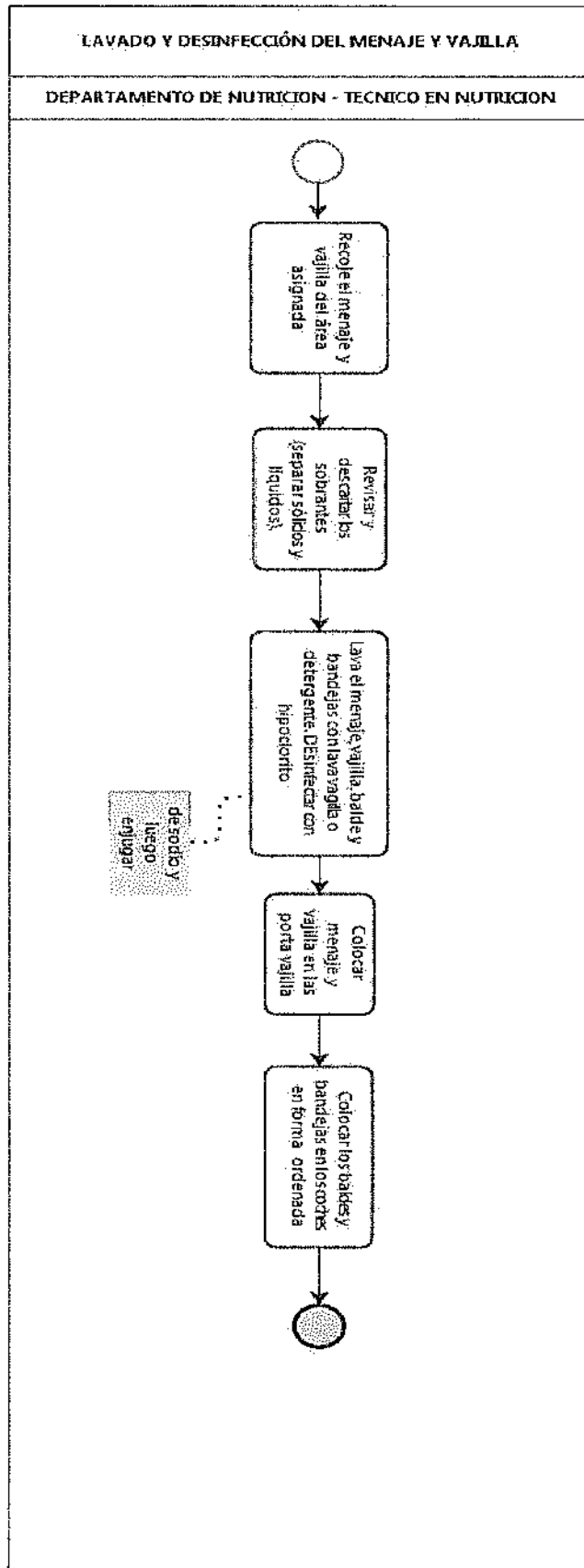
Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica





FLUJOGRAMA:





ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	CONSEJERÍA NUTRICIONAL AL ALTA MEDICA	CÓDIGO	PM.0.2.4.9
		VERSIÓN	V-01
Datos generales del procedimiento			
Objetivo del procedimiento	Brindar educación nutricional a pacientes hospitalizados que necesiten continuar dietoterapia en casa.		
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Dirección General, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HEJCU.		
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.		
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.		
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA.		
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.		
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.		
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"		
	Resolución Secretarial De La Gestión Publica N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.		
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"		
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.		
Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.			
Definiciones	Procedimiento que consiste en brindar consejería y educación nutricional al momento del alta hospitalaria, dirigido a pacientes con riesgo nutricional o necesidad de continuar dieta en casa.		
	Consejería Nutricional: Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación y nutrición, acorde con su realidad y orientadas a proteger su salud. La consejería Nutricional se realiza en base al estado de salud, evaluación antropométrica, estado nutricional y la anamnesis alimentaria.		
	Desnutrición: Es un desequilibrio del organismo producido por una alimentación deficiente, cuyas repercusiones pueden ser graves para el crecimiento, desarrollo o funcionamiento del organismo		
	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.		
	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.		
Siglas	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.		
	DG: Dirección General.		





J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Papeleta de alta	Médico tratante
2	Cuaderno de Consejería Nutricional.	Licenciado en Nutrición.
3	Hoja de Indicaciones Dietoterapéuticas (Formato de Dieta).	Licenciado en Nutrición.
4	Tríptico de información sobre Alimentación Saludable.	Licenciado en Nutrición.

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Médico: • Indica consejería nutricional al momento del alta.	Indicación médica para consejería nutricional.	E.O.M.	J.D.N.
2	Paciente o familiar: • Se dirigen al Departamento de Nutrición con la indicación médica. • Toma conocimiento de los cuidados dietoterapéuticos.	Indicación médica para consejería nutricional.	E.O.M.	J.D.N.
3	Nutricionista: • Recepciona la indicación médica para Consejería Nutricional. • Evalúa el requerimiento del médico (Diagnostico de alta, comorbilidades, procedimiento quirúrgico, etc.) y brinda consejería nutricional al usuario y/o familiar según requerimiento. • Registra en Cuaderno de Consejería Nutricional y usuario firma constancia de la atención. • Brinda la hoja de indicaciones Dietoterapéuticas y tríptico de información sobre alimentación saludable a paciente y/o familiar.	Cuaderno de Consejería Nutricional. Hoja de Indicaciones Dietoterapéuticas (Formato de Dieta). Tríptico de información sobre Alimentación Saludable.	E.O.M.	J.D.N.

Otros	
Procesos Relacionados:	1 Gestión de la Atención Nutricional
	2 Gestión de la Consulta Nutricional.
Anexos :	1 Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	• Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. • Lic. Nut. Never Guillen Príncipe.	Departamento de Nutrición.		





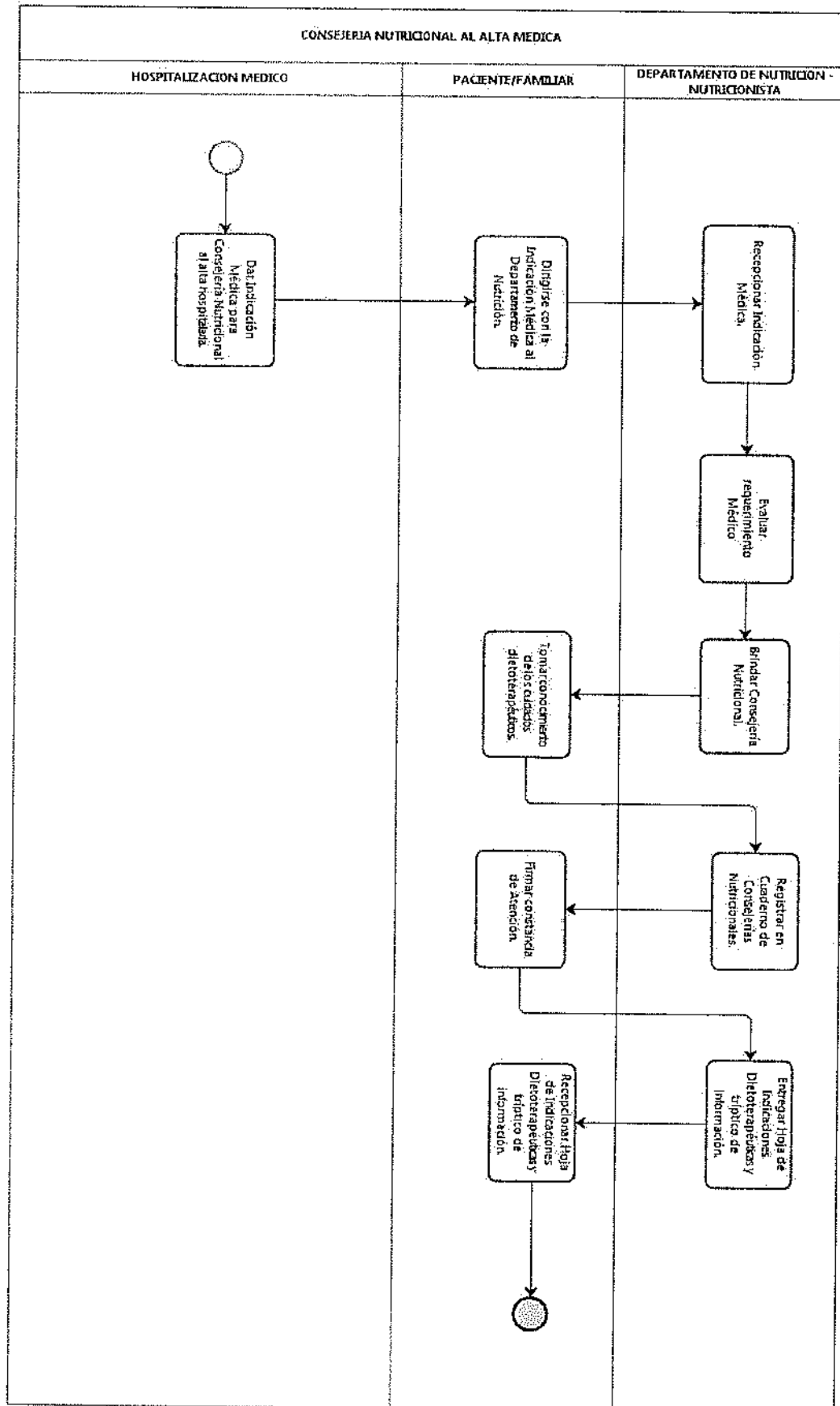
	• Lic. Nut. Elena Lazo Bravo.			
Revisado por:	• Eco, Cesar Alberto Osorio Sandoval. • Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto.	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	• Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre.	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica





FLUJOGRAMA:





ANEXO 08 FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	CÓDIGO	PM.0.2.4.10
		VERSIÓN	V-01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Educar a las personas sobre aspectos de alimentación y nutrición para una mejor calidad de vida.
Alcance del procedimiento	Dpto. de Nutrición y otros servicios o entidades que solicitan charlas educativas
Base Normativa	Ley N° 30188 Ley del Ejercicio profesional de Nutrición.
	Resolución Ministerial N° 902-2017/MINSA, Catalogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud.
	Resolución Ministerial 665-2013, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
	Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa, Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA.
	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición, Resolución Directoral N° 167-2010-DG-HEJCU-OEPP.
	Decreto supremo N° 004-2013-PCM, que aprueba la política nacional de modernización de la gestión pública.
	Resolución Ministerial N° 850-2016, Que Aprueba Las "Normas Elaboración De Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
	Resolución Secretarial De La Gestión Pública N° 006-2018-PCM/SAP, Norma Técnica Para La Implementación de La Gestión Por Procesos En Las Entidades de La administración pública.
	Resolución secretarial N° 063 Lineamientos para la Gestión por Procesos, aprobar la Directiva Administrativa N° 288-MINSA-2020-OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud"
	Resolución Ministerial N° 767-2006-MINSA, que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
	Resolución Directoral N° 295-2017-DG-HEJCU Se aprueba Manual de Organización y Funciones del Hospital José Casimiro Ulloa.
	Definiciones
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.	
Dieta Balanceada: Es una dieta que proporciona todos los nutrientes y energía en cantidad y calidad adecuada, además de ser cultural y psicológicamente aceptable.	
Consejería Nutricional: Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación y nutrición, acorde con su realidad y orientadas a proteger su salud. La consejería Nutricional se realiza en base al estado de salud, evaluación antropométrica, estado nutricional y la anamnesis alimentaria.	
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.	
Siglas	DG: Dirección General.
	J.D.N. - Jefe de Departamento de Nutrición.
	E.O.M - Equipo de Organización y Modernización.





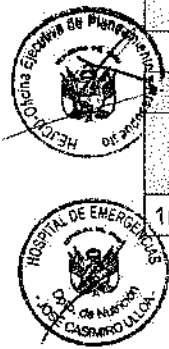
Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Hoja de asistencia y trípticos.	Licenciado en Nutrición.

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	<p>El Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none"> Planificación de los temas en nutrición. Elaboración del cronograma calendarizado para presentación de los temas. Solicitud de ambiente y equipos audiovisual a la Oficina de Apoyo a la Docencia e Investigación. Difusión de las actividades de docencia. Desarrollo del tema. 	Informe	E.O.M.	J.D.N.
2	<p>Oficina de Apoyo a la Docencia e Investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toma conocimiento sobre las actividades de docencia del Departamento de Nutrición y facilita el equipo audiovisual y ambiente para el desarrollo de los temas. 	Informe	E.O.M.	J.D.N.

Otros		
Procesos Relacionados:	1	Gestión de la Consulta Nutricional.
Anexos :	1	Diagrama de Flujo del Procedimiento

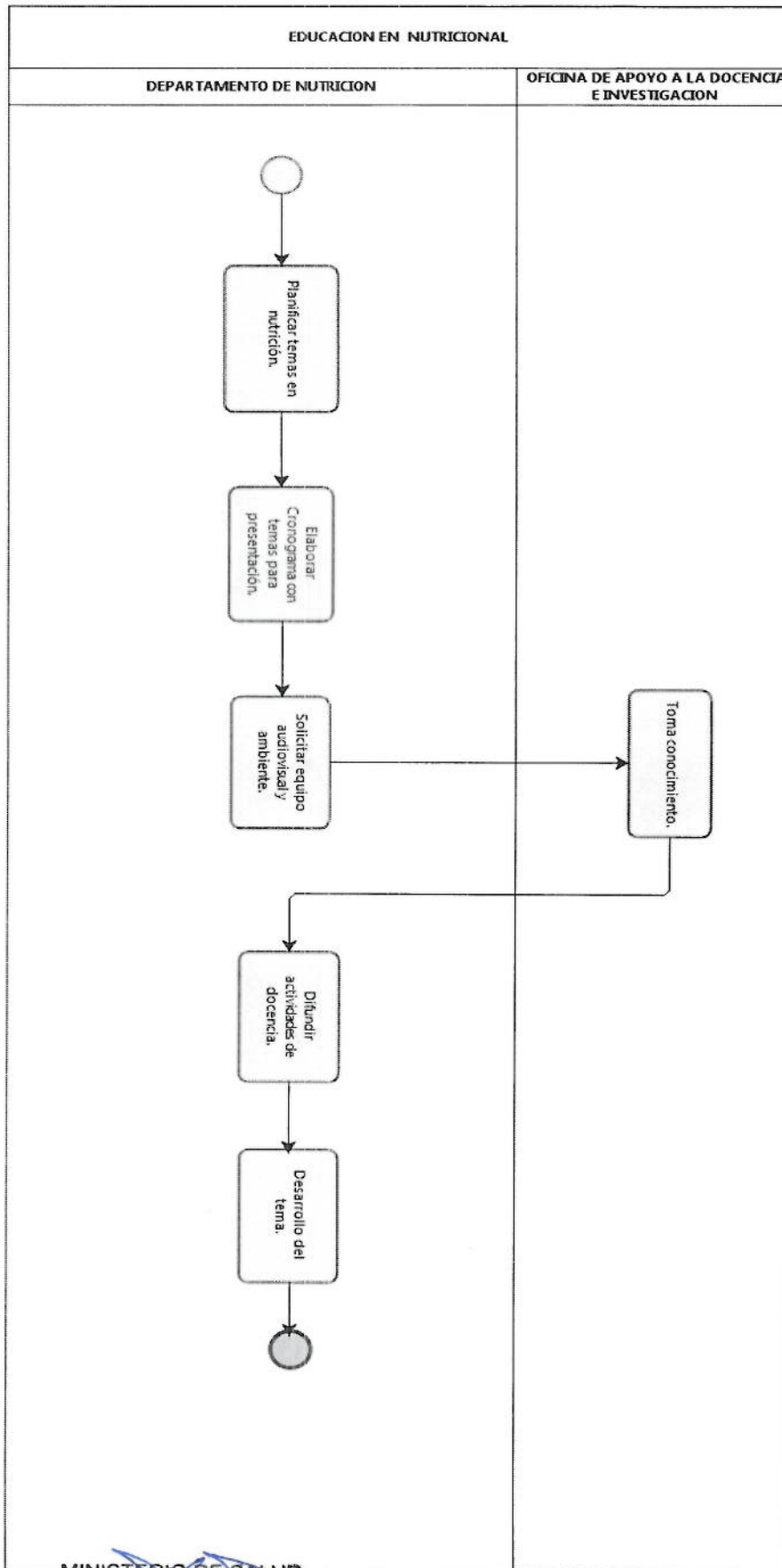
Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. Lic. Nut. Never Guillen Principe. Lic. Nut. Elena Lazo Bravo. 	Departamento de Nutrición.		
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Eco. Cesar Alberto Osorio Sandoval. Lic. Adm. Manrique Jesús Bonilla Calixto. 	Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico. Equipo de Organización Modernización.		
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Paulo Cesar Arias De la Torre. 	Jefe de Departamento Nutrición HEJCU.		

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
1ra versión	No aplica	No aplica





FLUJOGRAMA:



MINISTERIO DE SALUD
 HOSPITAL DE EMERGENCIAS JOSÉ CASIMIRO ULLOA
 Econ. Cesar Alberto Osorio Sandoval
 CEL. 6523
 DIRECTOR EJECUTIVO
 Oficina Ejecutiva de Planeamiento y Presupuesto

MINISTERIO DE SALUD
 Hosp. de Emergencias José Casimiro Ulloa
 Lic. PAULO CESAR ARIAS DE LA TORRE
 Jefe Dpto. Nutrición
 CN.P. 4217