



Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 15 de octubre de 2025.

VISTOS: El Informe N.º 946-2025-DIRESA-HRM/03, recibido en fecha 11 de agosto de 2025; Informe N.º 118-2025-DIRESA-HRM/03-RAC, de fecha 07 de agosto de 2025; Informe N.º 488-2025-DIRESA-HRM/05, de fecha 01 de octubre de 2025; Informe N.º 019-2025-DIRESA-HRM/05-YYRT, de fecha 16 de setiembre de 2025; Informe N.º 1352-2025-DIRESA-HRM/03, de fecha 09 de octubre de 2025; Informe Legal N.º 158-2025-DIRESA/HRM/01, de fecha 14 de octubre de 2025, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Ejecutiva Regional N.º 0101-2011-GR/MOQ, del 15 de febrero del 2011, se resuelve crear la Unidad Ejecutora 402 Hospital Regional de Moquegua, en el Pliego N.º 455 Gobierno Regional del Departamento de Moquegua, para el logro de objetivos y la contribución de la mejora de la calidad y cobertura del servicio público de salud y que por la función relevante la administración de la misma requiere independencia para garantizar su operatividad, teniendo como representante legal a su director.

Que, el artículo 7.º de la Constitución Política del Perú, señala que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa. De igual forma, el artículo 9.º del texto constitucional precisa que el Estado determina la política nacional de salud y que el Poder Ejecutivo norma y supervisa su aplicación y es responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizada para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud;

Que, los numerales I, II, y VI del Título Preliminar de la Ley N.º 26842, Ley General de Salud, disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, siendo la protección de la salud de interés público; por lo tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla. En consecuencia, es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad;

Que, Por Ley N.º 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado, cuyo proceso de modernización, tiene como finalidad fundamental la obtención de mayores niveles de eficiencia del aparato estatal, de manera que se logre una mejor atención a la ciudadanía, priorizando y optimizando el uso de los recursos públicos; siendo su objetivo alcanzar un Estado al servicio de la ciudadanía, con canales efectivos de participación ciudadana descentralizado y desconcentrado, transparente en su gestión.

Que, con Decreto Supremo N.º 004-2013-PCM, se aprobó la Política Nacional de Modernización de la Gestión Pública, en su numeral 3.2 "Pilares Centrales de la Política de Modernización de la Gestión Pública", señala que la gestión por procesos debe adoptarse de manera paulatina en todas las entidades, para que brinden a los ciudadanos servicios de manera más eficiente y eficaz y logren resultados que los beneficien. Para ello se deberán priorizar aquellos procesos que sean más relevantes de acuerdo a la demanda ciudadana a su Plan Estratégico, a sus competencias y los componentes de los programas presupuestales que tuvieran a su cargo para luego poder organizarse en función a dichos procesos.

Que, por Decreto Supremo N.º 123-2018-PCM, se aprobó el Reglamento del Sistema Administrativo de Modernización de la Gestión pública, estableciendo en el numeral 7.1 del artículo 7 del citado Reglamento, que la gestión por procesos tiene como propósito organizar, dirigir y controlar las actividades de trabajo de una entidad pública de manera transversal a diferentes unidades de organización, para contribuir con el logro de los objetivos institucionales.

Que, mediante la Resolución de Secretaría de Gestión Pública N.º 006-2018-PCM-SGP, se aprueba la Norma Técnica N.º 001-2018-SGP "Norma Técnica para la implementación de la gestión por procesos en las entidades de la administración pública"; sin embargo, dicha norma fue derogada mediante la Resolución de Secretaría de Gestión Pública N.º 002-2025-PCM-SGP, que aprueba la Norma Técnica N.º 002-2025-PCM/SGP, Norma Técnica para la Gestión por Procesos en las entidades de la Administración Pública, cuya finalidad es generar bienes, servicios y regulaciones de calidad que atiendan las necesidades y expectativas de las personas y contribuyan a la creación de valor público, a través de la gestión por procesos en las entidades públicas.

Que, no obstante, el Ministerio de Salud, no ha adecuado sus normas internas a la nueva norma técnica, por tanto aún se mantiene la Directiva Administrativa N.º 288-MINSA/2020/OGPPM - Lineamiento para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud (en adelante la Directiva), aprobada mediante Resolución Secretarial N.º 063-2020-MINSA, de fecha 28 de mayo del 2020; con el objetivo de establecer los criterios técnicos para la gestión por procesos que faciliten la determinación seguimiento, medición, análisis y mejora de los procesos y procedimientos del Ministerio de Salud y de los prestadores de servicios de salud, que permita maximizar el buen uso de los recursos, para brindar productos y servicios óptimos y de calidad en beneficio de la población.

Que, así la Directiva, en su numeral 5.2, presenta definiciones operativas, siendo algunas:

"Proceso: Es un conjunto de actividades secuenciales que interactúan entre sí, que añaden valor, con un punto de inicio o entrada y un punto de término o salida claramente definidos y que generan productos (bienes o servicios) para satisfacer las necesidades y expectativas de un usuario o cliente.



Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 15 de octubre de 2025.

En el sector salud, los procesos asistenciales tienen por finalidad incrementar el nivel de salud de la población a través de los servicios ofrecidos por los prestadores de servicios de la atención sanitaria. Por lo general, dichos procesos producen servicios de salud.

Procedimiento: Es la descripción documentada de las actividades que conforman un proceso, tomando en cuenta los elementos que lo componen y su secuencialidad".

Que, igualmente, según el numeral 5.5 de la directiva, los documentos técnicos para la gestión por procesos son: i) Mapa de Procesos y ii) Manual de Procesos y Procedimientos. Sobre este último el literal d2 del numeral 6.3.1 precisa:

"La elaboración de los procedimientos es una manera de documentar los procesos del MINSA, y se realiza a través de la Ficha Técnica de Procedimiento - Anexo 08 y del Diagrama de Flujo del Procedimiento - Anexo 09.

La elaboración de los procedimientos se realiza cuando cumpla alguno de los siguientes criterios:

- El proceso vinculado involucre servidores con competencias diversas
- El proceso vinculado representa una alta carga de trabajo operativa.
- El proceso vinculado no cuenta con un nivel de tecnificación a automatización.
- El personal involucrado en el proceso no cuente con las competencias técnicas suficientes como para ejecutar las actividades.

El proceso vinculado es ejecutado por personal con alta rotación. Los procedimientos deben estar enmarcados dentro de un proceso ya identificado".

Que, sobre la aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos, el literal e4 correspondiente al numeral 6.3.1 de la directiva, señala que es elaborado por el dueño de proceso. Luego, es aprobado por Resolución de la Secretaría General o por acto resolutorio de la máxima autoridad administrativa de la institución previa opinión técnica favorable de la Oficina de Organización y Modernización de la OGPPM o del encargado de Sistema Administrativo de Modernización de la Gestión Pública.

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 860-2021/MINSA, prueban actualización del Anexo N° 1: Listado de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud, del Documento Técnico "Catálogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios del Sector Salud", del cual se tomaron como referencia los procedimientos para el Servicio de Nutrición y Dietética.

Que, así por medio del Informe N° 946-2025-DIRESA-HRM/03, recibido en fecha 11 de agosto de 2025, emitido por la Oficina de Planeamiento Estratégico, emite opinión técnica favorable al proyecto del Manual de Procedimientos del Servicio de Nutrición y Dietética, de acuerdo al Informe N.º 118-2025-DIRESA-HRM/03-RAC, de fecha 07 de agosto de 2025, del Área de Racionalización, quien emite el informe favorable, para continuar con los trámites para su aprobación, siendo siete los procedimientos:

- 1) Recepción de alimentos e insumos.
- 2) Planificación de regímenes normales y dietas.
- 3) Elaboración de regímenes normal y especial.
- 4) Distribución y control de regímenes normal y especial.
- 5) Atención nutricional a usuario del comedor – atención en nutrición.
- 6) Evaluación nutricional, monitoreo y control nutricional.
- 7) Información, educación y comunicación nutricional a paciente ambulatorio, hospitalizado y familiares.

Que, con Informe N° 488-2025-DIRESA-HRM/05, de fecha 01 de octubre de 2025, la Unidad de gestión de la Calidad, remite el visto bueno al proyecto de Manual de Procedimientos del Servicio de Nutrición y Dietética, en mérito al Informe N° 019-2025-DIRESA-HRM/05-YYRT, de fecha 16 de setiembre de 2025, de licenciada en enfermería de la UGC, quien otorga la opinión favorable a los siete (07) procedimientos del Manual de Procedimientos señalado.

Que, así, mediante el Informe N° 1352-2025-DIRESA-HRM/03, de fecha 09 de octubre de 2025, de la Oficina de Planeamiento Estratégico, se remite el visto bueno al manual de procedimientos citado.

Que, mediante el Informe Legal N.º 158-2025-DIRESA/HRM/01, de fecha 14 de octubre de 2025, se concluye: "Corresponde aprobar el Manual de Procedimientos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua, el mismo que consta de 35 folios, y, tiene por objeto de estandarizar los procesos y procedimientos en el servicio, para la atención nutricional a pacientes hospitalizados, personal de la salud y pacientes ambulatorios, de acuerdo a la demanda".

Contando con el visto bueno del Servicio de Nutrición y Dietética, de la Oficina de Planeamiento Estratégico, de la Unidad de Gestión de la Calidad y con el proveído de Dirección Ejecutiva del Hospital Regional de Moquegua, que dispone la proyección del acto resolutorio;



Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 15 de octubre de 2025.

En atención a la Ley N° 27783 Ley de Bases de la Descentralización y en uso de las atribuciones conferidas, al director Ejecutivo, en el numeral 3, del Manual de Organización y Funciones (MOF), aprobado mediante Resolución Directoral N° 351-2010-DRSM-DG;

SE RESUELVE:

Artículo 1º. APROBAR, el “MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (MAPRO) DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA”, cuyo anexo en treinta y cinco (35) folios, forma parte de la presente resolución, siendo el detalle de los procedimientos lo siguiente:

N.º	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	FOLIOS
01	PM01.02.01-PROC.01	Recepción de alimentos e insumos.	03
02	PM01.02.01-PROC.02	Planificación de regímenes normales y dietas.	03
03	PM01.02.01-PROC.03	Elaboración de regímenes normal y especial.	04
04	PM01.02.01-PROC.04	Distribución y control de regímenes normal y especial.	04
05	PM01.02.01-PROC.05	Atención nutricional a usuario del comedor – atención en nutrición.	03
06	PM01.02.01-PROC.06	Evaluación nutricional, monitoreo y control nutricional.	04
07	PM01.02.01-PROC.07	Información, educación y comunicación nutricional a paciente ambulatorio, hospitalizado y familiares.	04

Artículo 2º. ENCARGAR, al **Servicio de Nutrición y Dietética**, la implementación de MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (MAPRO) aprobada en el artículo 1º de la presente resolución

Artículo 3º. REMITASE, la Unidad de Estadística e Informática, para su respectiva publicación en la página web Hospital Regional (www.hospitalmoquegua.gob.pe).

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.



HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA

DR. OTTO OLIVEROS SUAREZ ANGLÉS
C.M.P. 034923 - RNE 038198
DIRECTOR EJECUTIVO

OOSA/DIRECCIÓN
JCMH/AL
(01) ADMINISTRACIÓN
(01) PLANEAMIENTO
(01) U. CALIDAD
(01) SERV. NUETRICIÓN
(01) ESTADÍSTICA
(01) ARCHIVO

HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

2025

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL DEPARTAMENTO DE APOYO AL TRATAMIENTO

INTRODUCCION

Las políticas de modernización del estado peruano, ha establecido a la gestión por procesos como uno de los lineamientos aplicados en todos los sectores que brindan servicios al ciudadano, con la finalidad de contar con procedimientos estandarizados acordes a las necesidades de la población. Los diversos sectores han instaurado esta política en los servicios dirigidos a satisfacer la demanda poblacional.

La autoridad sanitaria nacional, mediante Resolución Secretarial N°063-2020-MINSA (28.05.2020), aprobó la Directiva Administrativa N°288-MINSA/2020/OGPPM “Lineamientos para la implementación de la gestión por procesos en salud” lineamientos que establecen los tipos de procesos: estratégicos, misionales y de apoyo en las instituciones prestadoras de servicios de salud.

Y, con Resolución Ministerial N°860-2021-MINSA (15.07.2021), se actualiza el Anexo N°1: Listado de procedimientos médicos y sanitarios del sector salud, del documento técnico “Catálogo de procedimientos médicos y sanitarios del sector salud, de la Resolución Ministerial N°1044-2020-MINSA, del cual se han recogido las actividades de los procedimientos que se realizan en el Servicio de Nutrición y Dietética del hospital.

El presente manual de procedimientos del servicio de Nutrición y Dietética, tiene como finalidad el establecimiento de las actividades secuenciales y pormenorizadas a desarrollar para brindar el soporte nutricional a pacientes hospitalizados, así como la atención nutricional a usuarios externos y la atención alimentaria nutricional al personal de la salud conforme a las normas establecidas.

I. OBJETIVO

Estandarizar los procesos y procedimientos en el servicio de nutrición y dietética para la atención nutricional a pacientes hospitalizados, personal de la salud y pacientes ambulatorios de acuerdo a la demanda, según corresponda.

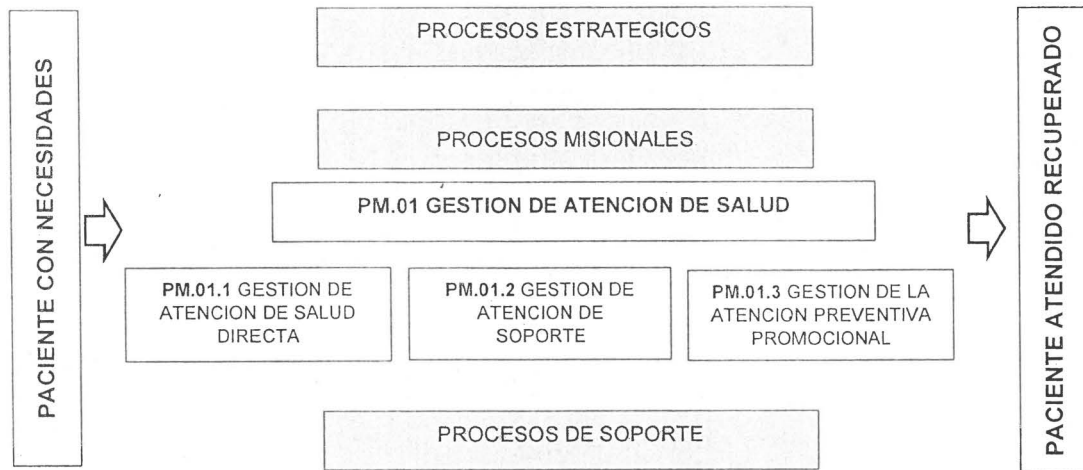
II. FINALIDAD

Brindar el aporte de nutrientes para cubrir las necesidades del metabolismo basal y de la enfermedad del paciente con el fin de prevenir, realizar el tratamiento nutricional de la malnutrición por exceso o déficit específico de nutrientes y aporte energético a pacientes hospitalizados, usuario externo y personal de salud del Hospital Regional de Moquegua con oportunidad y calidad.

III. ALCANCE

El manual es de aplicación obligatoria en el servicio de Nutrición y Dietética; es de conocimiento, por el personal profesional y auxiliar, así como de las unidades orgánicas de las Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS), de consulta externa, hospitalización y emergencia, involucradas en el soporte nutricional del paciente.

IV. DIAGRAMA DE PROCESO REFERENCIAL



V. INVENTARIO DE PROCESOS

N°	Tipo de proceso	Proceso						Producto del proceso	Dueño del proceso
		Nivel 0		Nivel 1		Nivel 2			
		Cod	Nombre	Cod	Nombre	Cod	Nombre		
1	Misional	PM.01	Gestión de atención de salud	PM.01.2	Gestión de atención de soporte	PM01.02.01	Nutrición y dietética	Soporte nutricional (ración alimentaria)	Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética

VI. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS

Tipo de Proceso: Misional			Catálogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios
Nivel 0: PM01 Gestión de atención de salud			
Nivel 1: PM01.02 Gestión de atención de soporte			
Nivel 2: PM01.02.01 Nutrición y dietética			
N°	Cod	Nombre	99209 Atención en nutrición
1	PM01.02.01-PROC.01	Recepción de alimentos e insumos.	
2	PM01.02.01-PROC.02	Planificación de regímenes normales y dietas.	
3	PM01.02.04-PROC.03	Elaboración de regímenes normales y especiales.	
4	PM01.02.01-PROC.04	Distribución y control de regímenes normales y especiales.	
5	PM01.02.01-PROC.05	Atención nutricional a usuarios del comedor – atención en nutrición.	
6	PM01.02.01-PROC.06	Evaluación nutricional, monitoreo y control nutricional.	
7	PM01.02.01-PROC.07	Información, educación y comunicación nutricional a pacientes ambulatorios, hospitalizados y familiares.	99403.01 Consejería nutricional: alimentación saludable

VII. FICHAS TECNICAS DE LOS PROCEDIMIENTOS

FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

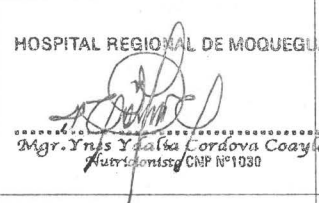
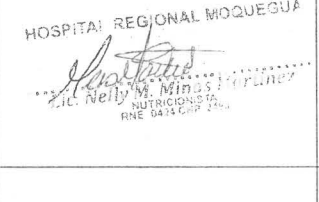


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.01
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos recepcionados para la elaboración de raciones alimentarias.
Alcance del procedimiento	El procedimiento involucra a la unidad de logística, y equipos de trabajo del servicio de nutrición y dietética.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". <p>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993.</p>
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Especificaciones técnicas: Características que debe cumplir cada alimento o producto para considerarlo conforme respecto a color, sabor, consistencia, características nutricionales. Inocuidad de los alimentos: La garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor luego de su preparación y consumo por los pacientes y personal de salud. Producto No conforme: Producto que al ser evaluado no corresponde a las especificaciones técnicas del proceso de compra directa, subasta inversa o Licitación.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética AA: Área de Almacén central

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Guía de internamiento	<ul style="list-style-type: none"> Orden de compra Kardex de almacén

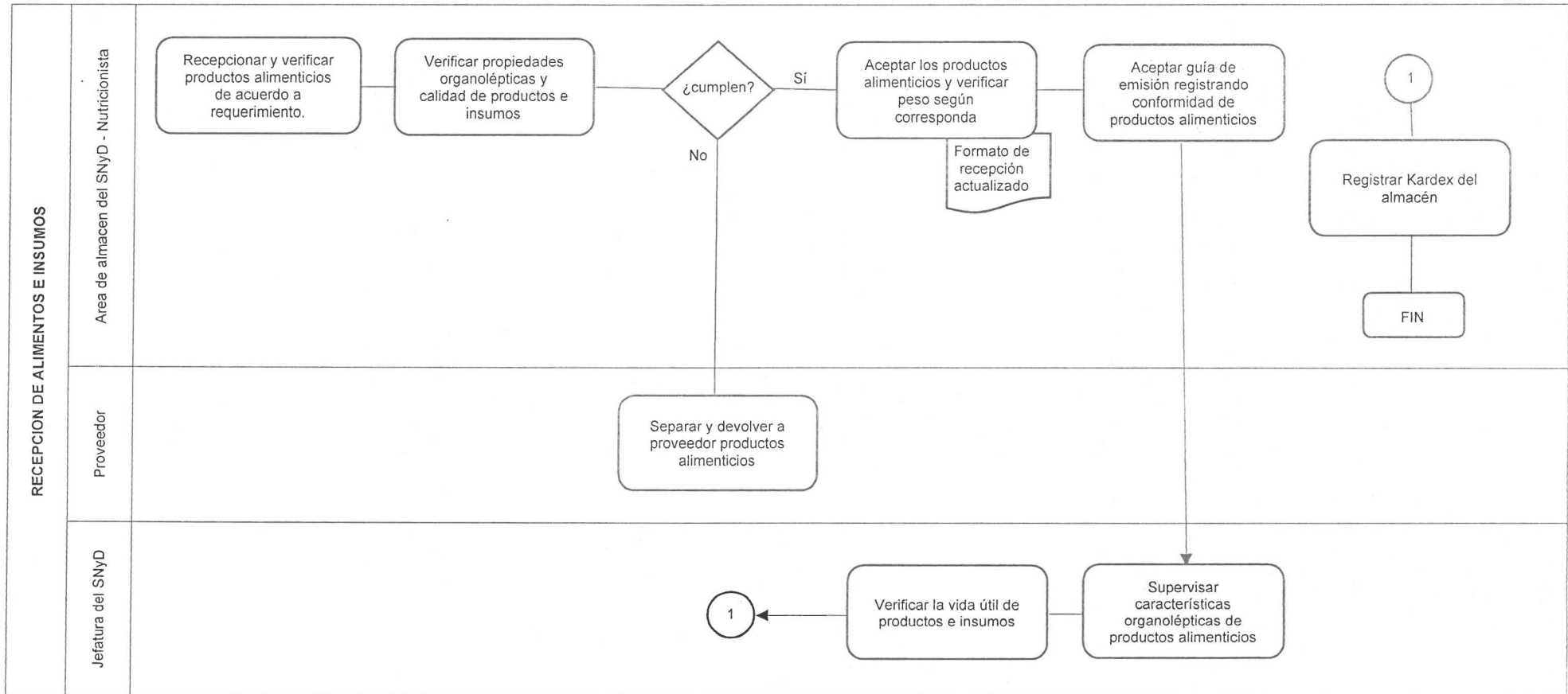
Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Recepcionar y verificar las especificaciones técnicas contenidas en los requerimientos de productos alimenticios.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
2	Verificar las propiedades organolépticas y calidad de los productos e insumos solicitados.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
3	Aceptar los productos e insumos que cumplen las características físicas según lo solicitado.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
4	Separar y devolver los productos e insumos que no cumplen las características físicas y propiedades/condiciones organolépticas.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
5	Aceptar la guía de remisión registrando la conformidad de los productos e insumos que cumplen con las especificaciones técnicas para productos alimenticios y condiciones organolépticas.	Guía actualizada	SNyD	Nutricionista
6	Supervisar las características organolépticas: color, sabor, textura y aroma de los alimentos.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Jefe del servicio
7	Verificar la vida útil de los productos e insumos alimentarios previo a su almacenamiento.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Jefe del servicio
8	Registrar los Kardex del almacén	Kardex actualizados	SNyD	Nutricionista

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	 HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA Mgr. Ynés Ydalia Córdova Coayla Nutricionista CNP Nº1030	
	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	 HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0414 CNP Nº111	
Revisado por:	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico		
	Dra. Ana Blanca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de la Calidad	 HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA C.D. Ana Blanca Ordoño Nina COP. 40319 JEFE DE UNIDAD DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
		Área de Asesoría Legal		
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez		 HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0414 CNP Nº111	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Recepción de alimentos e insumos



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	PLANIFICACION DE REGIMENES NORMALES Y DIETAS	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.02
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Planificar los regímenes normales y dietas en cantidad y calidad, de acuerdo a requerimiento y necesidad específica de pacientes y personal de salud de forma satisfactoria y efectiva.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de servicios de Salud (UPSS) de consulta externa, hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Programación de menús: Relación de preparaciones del desayuno, almuerzo y cena programadas por semana durante el mes calendario. Régimen Normal: Alimentación completa en cantidad, calidad acorde a las necesidades nutricionales del usuario. Régimen especial (Dietas): Alimentación con variaciones en la cantidad, calidad y adecuación a patologías del paciente hospitalizado.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética PHS: Programación de Saneamiento e Higiene

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Recepción de la solicitud de dieta prescrita	Historia clínica
2	Modificación de la solicitud de dieta prescrita durante la hospitalización	Historia clínica
3	Rol de programación de guardias hospitalarias	Archivo de jefatura del servicio

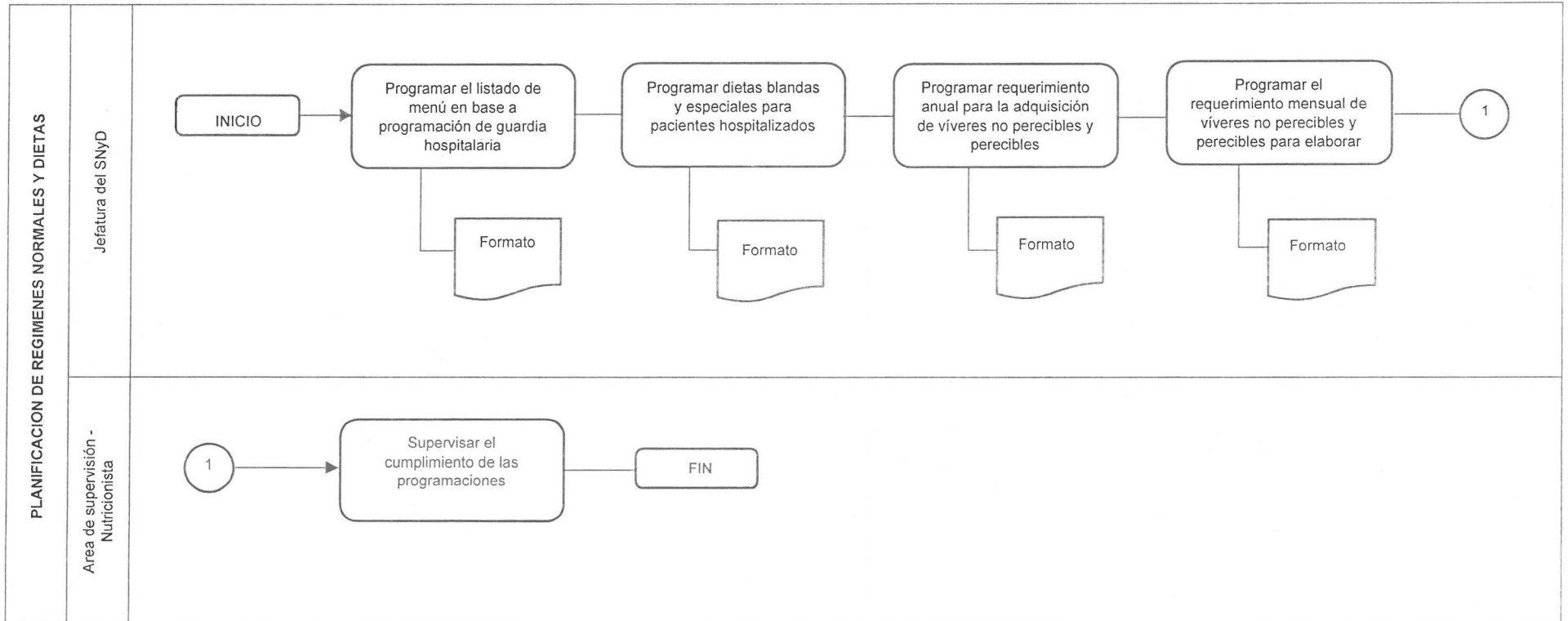
Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Programar el listado de menús en base al rol de programación de guardia hospitalaria.	Programación mensual de menús del régimen normal	SNyD	Jefe de servicio
2	Programar las dietas blandas y especiales para los pacientes hospitalizados.	Programación de dietas específicas y lácteas	SNyD	Jefe de servicio
3	Programar el requerimiento anual para la adquisición de víveres no perecibles y perecibles.	Cuadro de necesidades del servicio de nutrición y dietética	SNyD	Jefe de servicio
4	Programar el requerimiento mensual de víveres no perecibles y perecibles para elaborar los menús diarios.	Programación semanal de víveres	SNyD	Jefe de servicio
5	Supervisar el cumplimiento de la programación mensual de menús.	Formato de supervisión actualizado	SNyD	Responsable de supervisión

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA Lic. Ynés Ydalia Córdova Coayla Nutricionista CNP N°1030	
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0524 CNP 51	
	CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA CPC. DELSY SARA AQUISE CHOQUEHUANCA JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO	
	Dra. Ana Bianca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de la Calidad	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA C.D. Ana Bianca Ordoño Nina COP. 40319 JEFE (a) DE UNIDAD DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
		Área de Asesoría Legal		
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez		HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0524 CNP 51	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Planificación de regimenes normales y dietas



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ELABORACION DE REGIMENES NORMAL Y ESPECIAL	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.03
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Preparar los regímenes normal y especial según necesidad nutricional de los pacientes, teniendo presente las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de consulta externa, hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas de Manipulación - BPM: Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos. Programa de Higiene y Saneamiento - PHS: Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección aplicada a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, materias extrañas para reducir la carga microbiana y riesgos. Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes en forma directa e indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Alimentos elaborados: Alimentos preparados en crudo, cocidos de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con la adición o no de sustancias debidamente autorizadas, podrá presentarse envasado o no para su consumo. Inocuidad de los alimentos: La garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor luego de su preparación y consumo por los pacientes y personal de salud. Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en los alimentos o en la condición que puede causar un efecto adverso para la salud.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética. BPM: Buenas Prácticas de Manipulación. PHS: Programación de Saneamiento e Higiene.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Programación de preparación de raciones alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> Programación mensual Programación según kardex de dieta de paciente hospitalizado.

Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Recepcionar los productos (materia prima, ingredientes, insumos, otros) para la elaboración de alimentos.	Programación semanal actualizada	Área de producción	Jefe de servicio
2	Verificar la condición sanitaria y específica de los alimentos o grupo de alimentos para su preparación.	Formato de evaluación de características organolépticas actualizado	Área de producción	Jefe de servicio

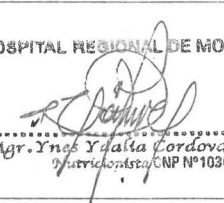
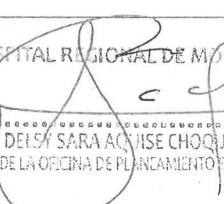
3	Efectuar las operaciones preliminares de los alimentos para su preparación, aplicando las BPM.	Formato de programación diaria de alimentos actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
4	Preparar los alimentos dentro de los horarios establecidos.	Formato de programación diaria de alimentos actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
5	Supervisar los procedimientos de elaboración de alimentos (alimentos crudos y cocidos).	Formato de evaluación de raciones preparadas actualizado	Área de producción	Nutricionista
6	Efectuar las operaciones definitivas para la preparación de las raciones alimentarias normal y especial.	Formato de evaluación de raciones preparadas actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
7	Comprobar la ejecución de las operaciones preliminares y definitivas de acuerdo a las BPM y PHS.	Formato de evaluación de raciones preparadas actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
8	Examinar las características organolépticas de los alimentos preparados (régimen normal y especial), antes de su distribución y consumo.	Formato de supervisión actualizado	Área de producción	Nutricionista
9	Separar las raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal de la salud.	Formato de supervisión actualizado	Área de producción	Nutricionista
10	Alistar las raciones alimentarias para pacientes hospitalizados en los carros de transporte debidamente protegidos de la contaminación del ambiente.	Parte diario de dietas actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
11	Verificar el menaje, vajilla, cubiertos y vasos en buen estado de conservación e higiene.	Parte diario de comensales actualizado	Área de producción	Nutricionista

Otros

Procesos Relacionados: PM01.02.01 Nutrición y Dietética

Anexos: Diagrama de flujo del procedimiento

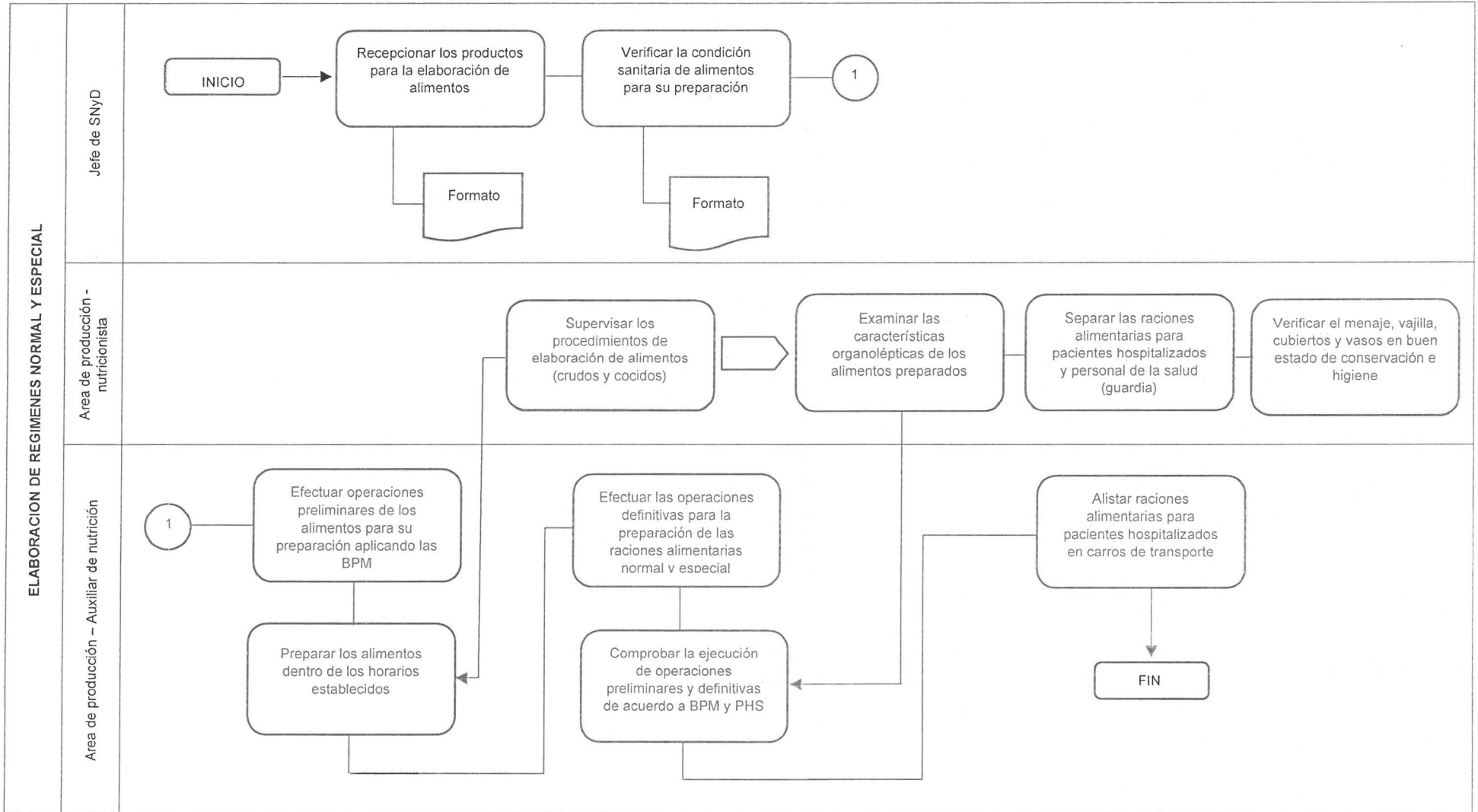
Aprobación

	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	 HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA Mgr. Ynés Ydalia Córdova Coayla Nutricionista, CNP Nº 1030	
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	 HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez Nutricionista REG. 0424 CNP 2099	
	CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca	Oficina de Planeamiento Estratégico	 HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA CPC DELSY SARA AQUISE CHOQUEHUANCA JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO	
	Dra. Ana Bianca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de la Calidad	 HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA C.D. Ana Bianca Ordoño Nina T.O.P. 40319 JEFE DE UNIDAD DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	

		Área de Asesoría Legal		
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez		 LIC. NELLY M. MINAS MARTINEZ NUTRICIONISTA RNE 317201271100	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Elaboración de regímenes normal y especial



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	DISTRIBUCION Y CONTROL DE REGIMENES NORMAL Y ESPECIAL	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.04
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Distribuir con oportunidad las raciones alimentarias de los regímenes normal y especial en condiciones de calidad, cantidad y conservación a los pacientes hospitalizados.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Distribución de los regímenes según horario: En el Hospital Regional de Moquegua es: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desayuno: 7:00 am ✓ Almuerzo: 12:00 m ✓ Cena: 5:00 pm Alimentos elaborados: Alimentos preparados en crudo, cocidos de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con la adición o no de sustancias debidamente autorizadas, podrá presentarse envasado o no para su consumo. Almacenamiento de producto terminado: Es el tiempo que transcurre entre la producción final y el servicio de los alimentos preparados a unidades de hospitalización. Buenas Prácticas de Manipulación – BPM: Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Kardex de evolución del paciente hospitalizado	Historia clínica

Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Elaborar el parte diario de dietas de hospitalización.	Parte diario de dietas	SNyD	Nutricionista
2	Entregar el pedido diario de dietas de pacientes hospitalizados.	Pedido diario de dietas	SNyD	Nutricionista
3	Recepcionar las raciones alimentarias de los regímenes normal y especial para su transporte y distribución a pacientes hospitalizados.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
4	Transportar las raciones alimentarias en los carros de transporte, para el reparto con la debida aplicación de las buenas prácticas de manipulación.	Registro de autorización actualizado	SNyD	Auxiliar de nutrición
5	Repartir las raciones alimentarias a los pacientes hospitalizados en tiempo oportuno.	Kardex actualizado	UPSS Hospitalización	Nutricionista
6	Revisar el Kardex de dieta de los pacientes hospitalizados para tomar conocimiento de la evolución del consumo dietético.	Kardex de dieta del paciente hospitalizado revisado	UPSS Hospitalización	Nutricionista

7	Actualizar el Kardex nutricional del paciente hospitalizado con las indicaciones diarias contenidas en el Kardex de dietas.	Kardex nutricional del paciente hospitalizado actualizado	UPSS Hospitalización	Nutricionista
8	Valorar la ingesta de alimentos de la dieta por parte de los pacientes hospitalizados (consumo y aceptabilidad).	Registro de evaluación organoléptica actualizada	UPSS Hospitalización	Nutricionista
9	Actualizar el Kardex de dietas y comprobar los cambios en cada turno.	Kardex de dietas actualizado	UPSS Hospitalización	Nutricionista
10	Retirar las bandejas de comida para su limpieza y desinfección.	Registro de bandejas de alimentación actualizado	UPSS Hospitalización	Auxiliar de nutrición
11	Acopiar los sobrantes de las bandejas de alimentación para su descarte de acuerdo a las normas establecidas de disposición de residuos sólidos	Registro de sobrantes actualizado	UPSS Hospitalización	Auxiliar de nutrición
12	Retornar los carros de distribución al servicio de nutrición y dietética.	Registro de carros de distribución actualizado	SNyD	Auxiliar de nutrición

Otros

Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

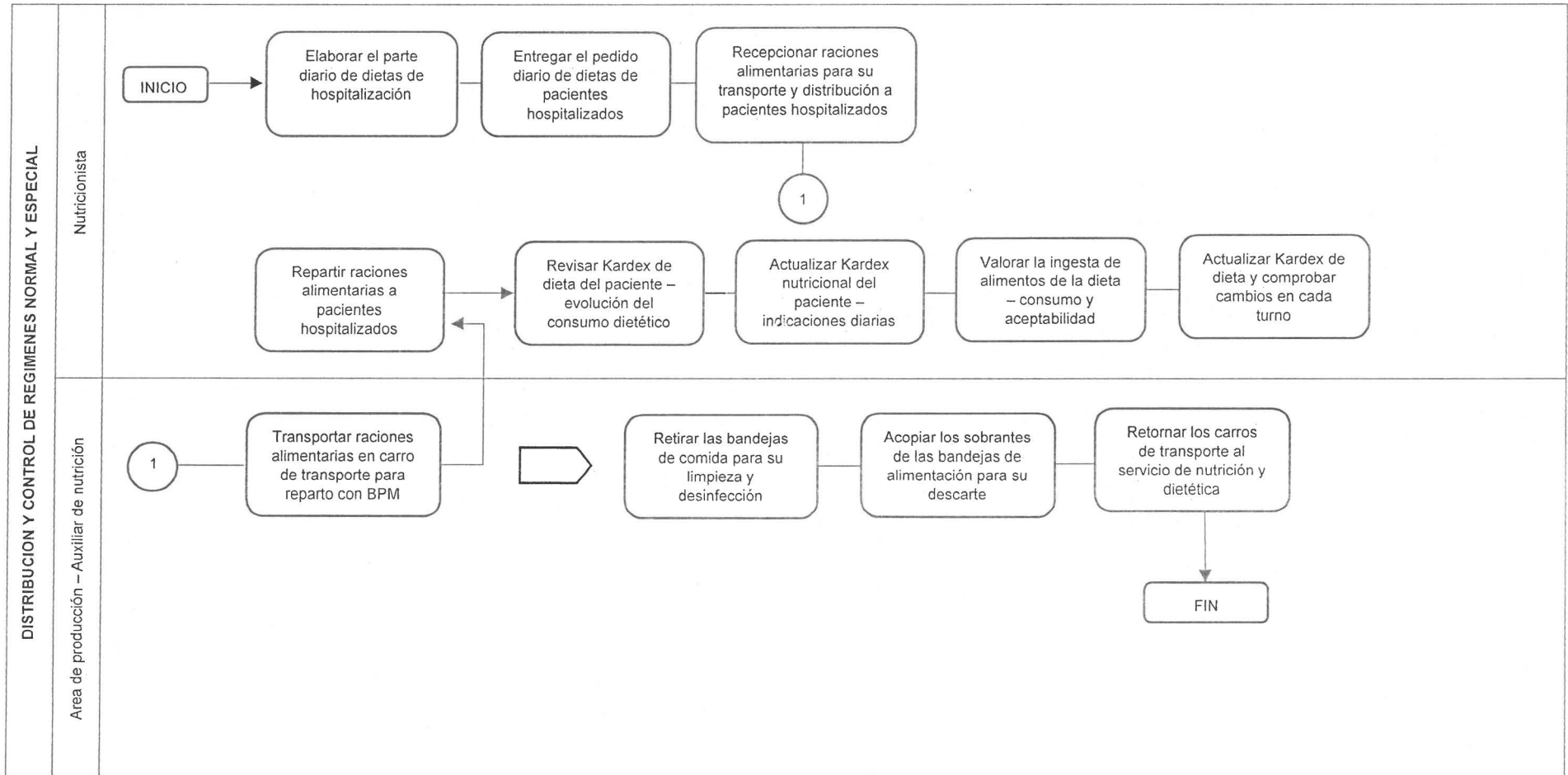
Aprobación

	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética		
	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética		
Revisado por:	CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca	Oficina de Planeamiento Estratégico		
	Dra. Ana Bianca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de la Calidad		
		Área de Asesoría Legal		

Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martinez		 <p>HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martinez MATRICULACION RNE 3424 CUP 1806</p>	
---------------	--	--	---	--

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Distribución y control de regimenes normal y especial



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ATENCIÓN NUTRICIONAL A USUARIO DEL COMEDOR – ATENCIÓN EN NUTRICIÓN	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.05
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento

Objetivo del procedimiento	Estandarizar la atención al personal de la salud, conforme al rol de programación de turnos de guardia (diurna, nocturna), y; personal con dieta biogénica, en el comedor del servicio de nutrición y dietética.
Alcance del procedimiento	Servicio de Nutrición y Dietética.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud”. Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva”. Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas de Manipulación: Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos. Distribución de raciones: Proceso de acondicionamiento, traslado y servicio de preparaciones alimentarias: desayuno, almuerzo y cena, al área de atención de raciones en el comedor. Ración alimentaria: Cantidad habitual de preparaciones servidas en la bandeja alimentaria, acorde a la dosificación de raciones o en medidas caseras servidas en el desayuno, almuerzo y cena. Recojo de bandeja alimentaria: Recepción de la bandeja alimentaria servida con los alimentos preparados para su consumo en el comedor del servicio de nutrición y dietética. Excepcionalmente en situaciones debidamente comunicadas por la autoridad administrativa se entregarán los alimentos preparados en envases descartables para su consumo fuera del comedor.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética.

Requisitos para iniciar el procedimiento

N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Rol de programación de guardia hospitalaria	Aplicativo de programación de turnos
2	Rol de personal con dieta biogénica	Aplicativo de programación de turnos

Secuencia de actividades

N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Elaborar el listado del personal de la salud programado con guardia hospitalaria (diurna, nocturna).	Listado diario de beneficiarios	Área de producción	Jefe de servicio
2	Recepcionar los recipientes con los alimentos preparados del área de producción.	Listado diario de beneficiarios	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
3	Controlar la temperatura de las preparaciones según sean calientes o frías.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
4	Verificar la textura de ensaladas, aliños y otros.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
5	Verificar la madurez de las frutas.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
6	Verificar el menaje, vajilla, cubiertos y vasos en buen estado de conservación e higiene.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista

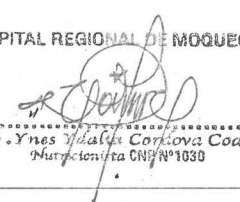

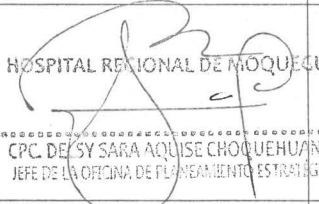


7	Solicitar registro de firma en el listado de personal de salud programado con guardia hospitalaria.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	<ul style="list-style-type: none"> Nutricionista Auxiliar de nutrición
8	Proporcionar las raciones alimentarias en las bandejas de alimentación para su consumo.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
9	Retirar las bandejas de alimentación para su lavado y desinfección.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
10	Acopiar los sobrantes de las bandejas de alimentación para su descarte de acuerdo a normas establecidas de disposición de residuos sólidos.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
11	Registrar el consumo de las raciones alimentarias servidas.	Registro de consolidado diario actualizado	Área administrativa	Jefe de servicio

Otros

Procesos Relacionados: PM01.02.01 Nutrición y Dietética

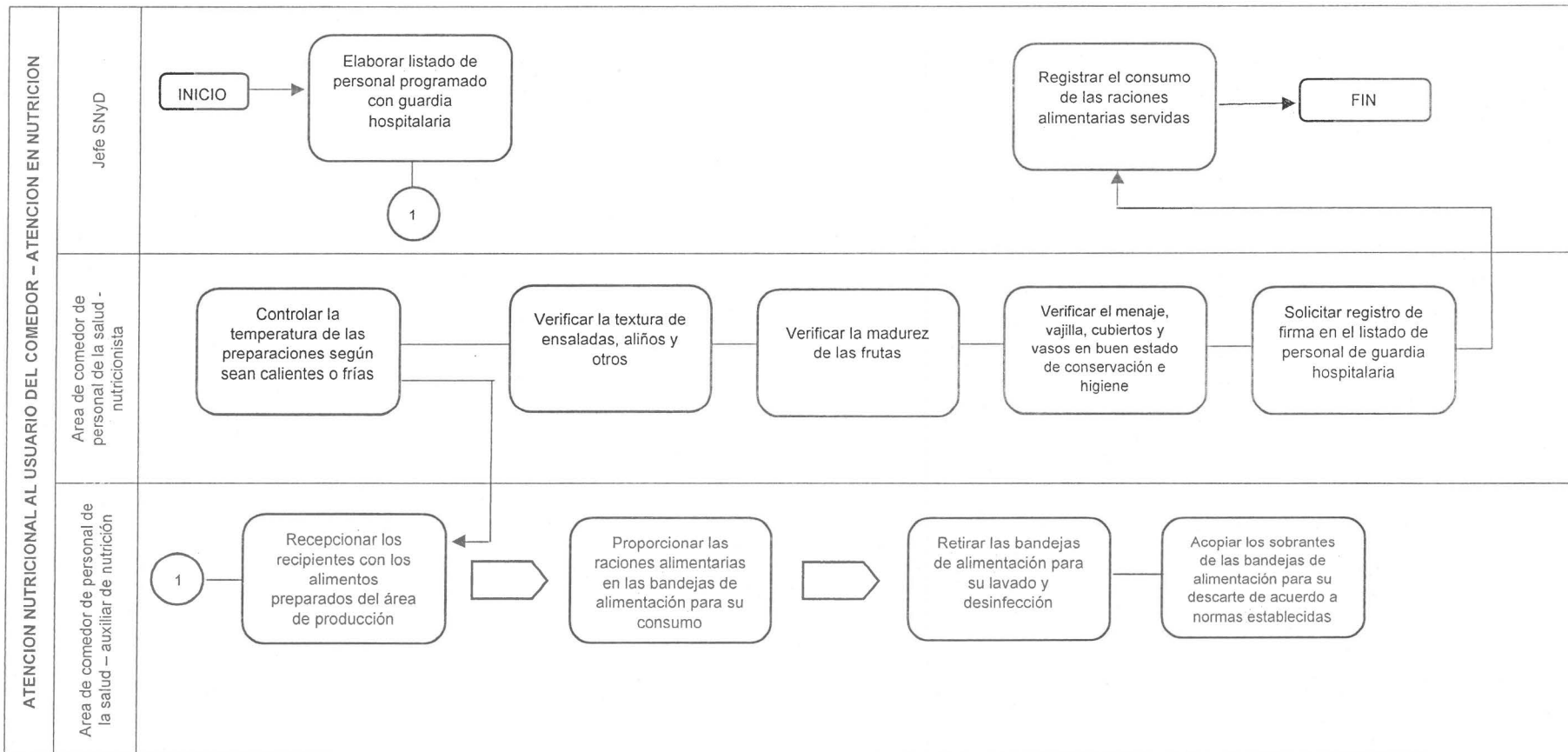
Anexos: Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación

	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA  Lic. Ynés Ydalia Córdova Coayla Nutricionista CNP N°1030	
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA  Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0024 CNP 099	
	CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA  CPC. DELSY SARA AQUISE CHOQUEHUANCA JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO	
	Dra. Ana Bianca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de Calidad	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA  C.D. Ana Bianca Ordoño Nina C.D.P. 40319 JEFE (E) DE UNIDAD DE GESTION DE LA CALIDAD	
		Área de Asesoría Legal		
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez		HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA  Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0024 CNP 099	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Atención nutricional al usuario del comedor – atención en nutrición



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	EVALUACION NUTRICIONAL, MONITOREO Y CONTROL NUTRICIONAL	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.06
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento

Objetivo del procedimiento	Evaluar el estado nutricional del paciente hospitalizado a través del monitoreo, y control de su evolución nutricional durante su estancia hospitalaria.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. • Ley N°30188, Ley del ejercicio profesional del nutricionista. • Resolución Ministerial N°184-2012-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta. • Resolución Ministerial N°240-2013-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta mayor. • Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. • Decreto Supremo N°017-2017-SA, aprobó el reglamento de la Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable. • Resolución Ministerial N°209-2015-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Gestión para la promoción de actividad física para la salud. • Resolución Ministerial N°1353-2018-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Guías Alimentarias para la población peruana. • Resolución Ministerial N°034-2024-MINSA, aprobó la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la niña y el niño de 0 a 11 años. • D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas. • Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Estado nutricional: En la situación de salud de la persona como resultado de su régimen alimentario, nutrición, estilo de vida, condiciones sociales y condiciones de salud. • Valoración nutricional: Evaluación del estado nutricional por antropometría (peso, talla, IMC, % de cambio corporal) y parámetros bioquímicos (glucosa, colesterol, triglicéridos, urea, albumina, creatinina, hemoglobina y PCR). • Riesgo nutricional: El riesgo nutricional surge cuando determinados hábitos alimentarios suponen un peligro a la salud de las personas, como puede ser la ingesta insuficiente de determinados nutrientes e incluso por determinadas prácticas o el sedentarismo. • Índice de masa corporal - IMC: Indicador de peso por la talla al cuadrado del individuo, permite establecer el estado nutricional (delgadez, normal, sobrepeso, obesidad). • Tamizaje nutricional: Utilización de criterios básicos para establecer el riesgo de desnutrición de pacientes hospitalizados.


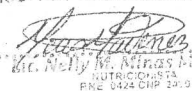
	<ul style="list-style-type: none"> • Evolución del consumo dietético: Progresión de la prescripción dietética de la alimentación del paciente hospitalizado acorde al diagnóstico médico e indicaciones del tratamiento instaurado en la historia clínica.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> • SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética. • IMC: Índice de Masa Corporal.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
Nº	Descripción del requisito	Fuente
1	Consulta nutricional	Historia clínica
2	Formato de evolución del paciente hospitalizado	Historia clínica

Secuencia de actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Evaluar el estado nutricional del paciente admitido en la UPSS de hospitalización.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
2	Recopilar información de la historia clínica: diagnóstico, tratamiento médico, parámetros bioquímicos y examen físico del paciente.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
3	Valorar el estado nutricional del paciente mediante la aplicación de las técnicas: antropométricas, bioquímicas, clínicas y dietéticas, y; determinar su tamizaje nutricional.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
4	Evaluar el riesgo nutricional del paciente.	Formato de tamizaje nutricional	SNyD	Nutricionista
5	Elaborar el esquema del tratamiento nutricional: objetivo nutricional, recomendaciones dietéticas, cantidades diarias recomendadas y niveles de seguridad.	Tratamiento nutricional elaborado	SNyD	Nutricionista
6	Evaluar el consumo dietético del paciente hospitalizado por turno y variación dietética.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
7	Monitorear la ingesta de los alimentos.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
8	Aceptar la interconsulta para la valoración nutricional especializada de la UPSS de hospitalización.	Formato de interconsulta actualizado	SNyD	Nutricionista

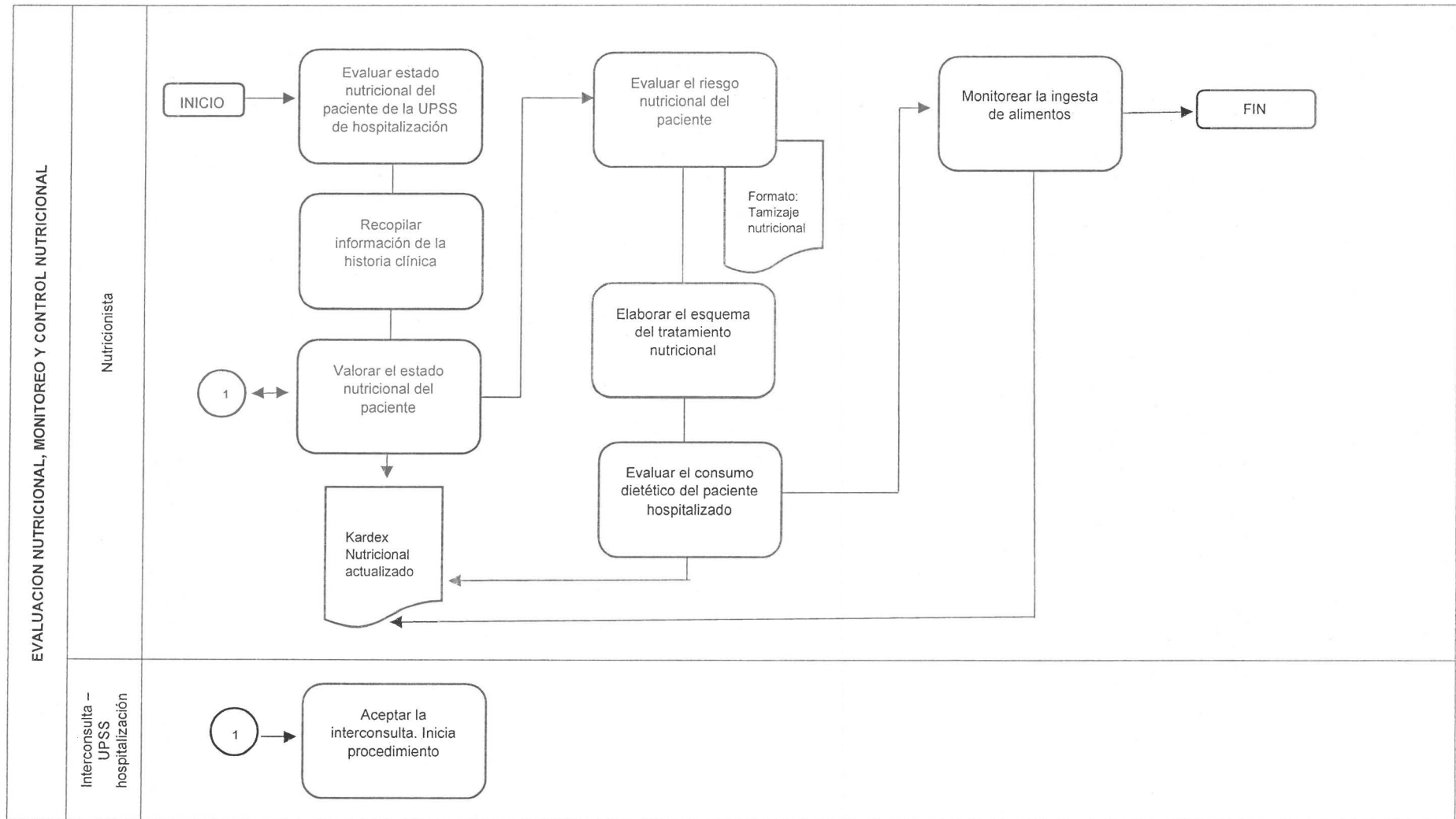
Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA Ynés Ydalia Córdova Coayla Nutricionista CNP N°1630	
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE: 9424 0129 2400	
	CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA CPC. DELSY SARA AQUISE CHOQUEHUANCA JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	

	Dra. Ana Bianca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de Calidad	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA  C.D. Ana Bianca Ordoño Nina C.O.P. 40319 JEFE (e) DE UNIDAD DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
		Área de Asesoría Legal	
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martinez		HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA  Lic. Nelly M. Minas Martinez NUTRICIONISTA PNE 0424 CHP 2019

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Evaluación nutricional, monitoreo y control nutricional



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	INFORMACION, EDUCACION Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL A PACIENTE AMBULATORIO, HOSPITALIZADO Y FAMILIARES	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.07
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Brindar información y formación de actitudes y aptitudes respecto a la importancia de la nutrición para la detección temprana de deficiencias y excesos nutrimentales que presenta el individuo en sus diferentes etapas de su vida.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de consulta externa, hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. • Ley N°30188, Ley del ejercicio profesional del nutricionista. • Resolución Ministerial N°184-2012-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta. • Resolución Ministerial N°240-2013-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta mayor. • Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. • Decreto Supremo N°017-2017-SA, aprobó el reglamento de la Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable. • Resolución Ministerial N°209-2015-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Gestión para la promoción de actividad física para la salud. • Resolución Ministerial N°1353-2018-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Guías Alimentarias para la población peruana. • Resolución Ministerial N°034-2024-MINSA, aprobó la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la niña y el niño de 0 a 11 años. • Resolución Ministerial N°764-2022-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la prevención y control de sobrepeso y la obesidad tipo I de la persona joven, adulta y adulta mayor.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Educación nutricional: Consiste en actividades de aprendizaje cuyo objetivo es facilitar la adopción voluntaria de comportamiento alimentarios y de otro tipo relacionados con la nutrición que fomentan la salud y el bienestar. • Estado nutricional: En la situación de salud de la persona como resultado de su régimen alimentario, nutrición, estilo de vida, condiciones sociales y condiciones de salud. Valoración objetiva del estado nutricional del individuo a partir de parámetros antropométricos (IMC) resultado del balance energético entre las necesidades y el gasto energético del individuo. • Atención nutricional del paciente ambulatorio: Proceso individualizado de consulta nutricional, evaluación nutricional con parámetros objetivos y subjetivos, diagnóstico y plan de alimentación acorde al diagnóstico nutricional. • Información, educación y comunicación en nutrición: Proceso de aprendizaje en la que se informa, educa y comunica en materia nutricional a pacientes y familiares con la finalidad de lograr la adherencia del paciente y los familiares con el plan alimentario acorde a cada patología. • Plan de alimentación: Documento técnico con indicaciones de dieta acorde a la patología, que comprende los alimentos sugeridos, tiempos de comida, tipo de preparaciones, frecuencia de consumo y otros, para brindar educación personalizada al paciente y familiares. • Índice de masa corporal - IMC: Indicador de peso por la talla al cuadrado del individuo, permite establecer el estado nutricional (delgadez, normal, sobrepeso, obesidad).

Siglas	<ul style="list-style-type: none"> • SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética. • IMC: Índice de Masa Corporal. • H.C.: Historia Clínica.
--------	--

Requisitos para iniciar el procedimiento		
Nº	Descripción del requisito	Fuente
1	Cita programada en consulta externa	Historia clínica
2	Admisión de paciente en UPSS de hospitalización	Historia clínica

Secuencia de actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Identificar al paciente ambulatorio y/o hospitalizado.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
2	Entrevistar al paciente para obtener información subjetiva: peso corporal, cambios en la ingesta alimentaria, alteraciones gastrointestinales, capacidad funcional o nivel de energía, impacto de la enfermedad.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
3	Examinar al paciente y observar: pérdida de grasa subcutánea, edema de los tobillos, pérdida de la masa muscular, edema de la región sacra, ascitis.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
4	Clasificar al paciente: bien nutrido, sospecha de desnutrición o desnutrición moderada y desnutrición severa.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
5	Evaluar al paciente: evaluación clínica, evaluación ingesta, evaluación antropométrica, evaluación bioquímica.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
6	Elaborar el plan alimentario acorde a la clasificación y evaluación del paciente.	Plan alimentario elaborado	SNyD	Nutricionista
7	Entregar y explicar el plan de alimentación al paciente y familiares.	Plan alimentario entregado	SNyD	Nutricionista
8	Proporcionar orientación nutricional al paciente y familiares.	Plan alimentario entregado	SNyD	Nutricionista
9	Sensibilizar a pacientes y familiares con mensajes que proporcionen información sobre alimentación y estilo de vida saludable.	Plan alimentario entregado	SNyD	Nutricionista
10	Proporcionar consejería nutricional de factores de riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • H.C. actualizada • Kardex de consejería nutricional actualizada 	SNyD	Nutricionista
11	Monitorear la adherencia del paciente al plan alimentario	Registro de consejería nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
12	Registrar la consulta en la historia clínica.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
13	Aceptar la teleconsulta nutricional, teleorientación nutricional y telemonitoreo nutricional.	Formato de interconsulta actualizado	SNyD	Nutricionista

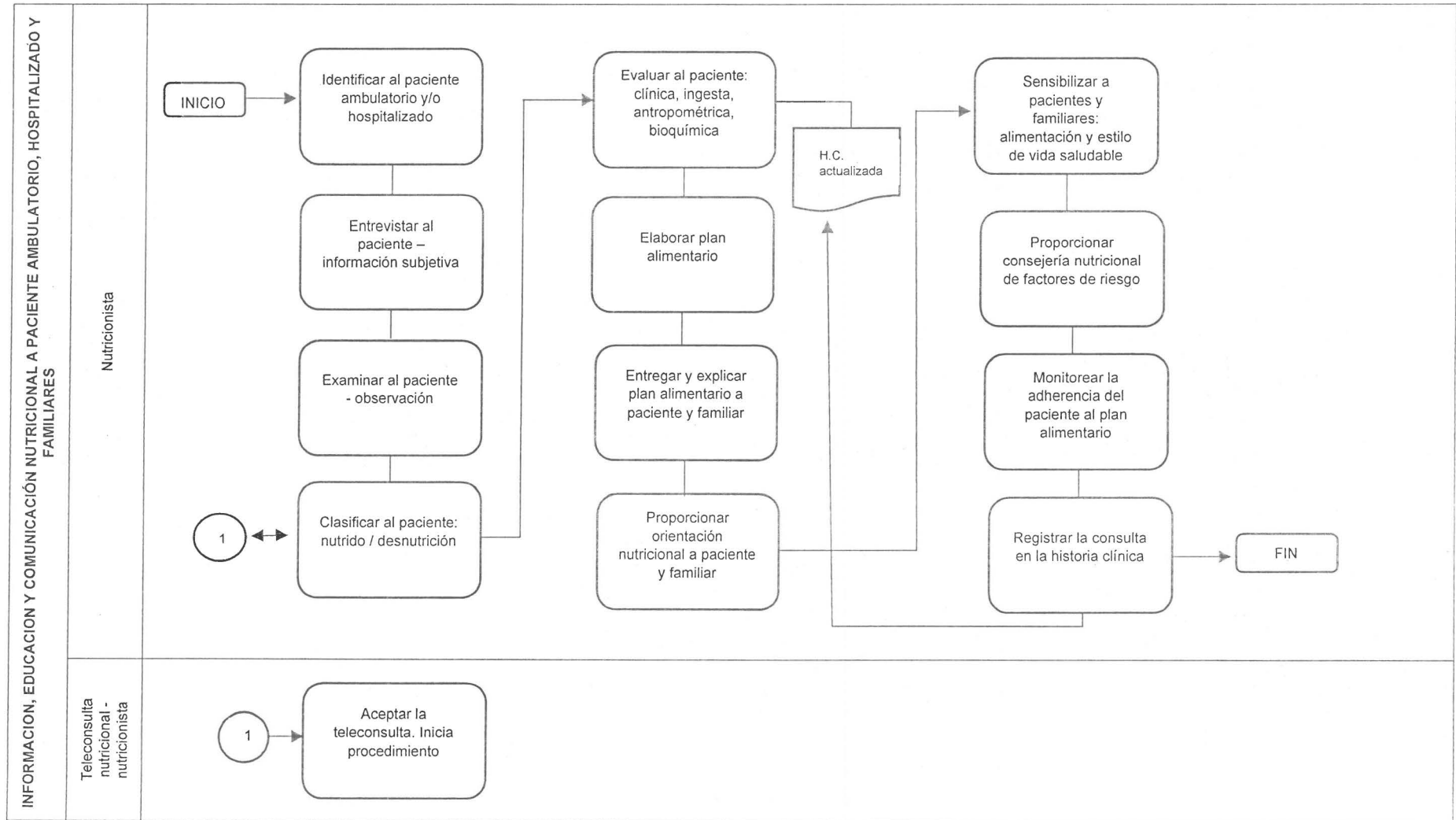
Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	<p>HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA Mag. Ynés Ydalia Córdova Coayla Nutricionista CRP N°1030</p>	

Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martinez	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA LIC. NELLY M. MINAS MARTÍNEZ AUTENTICADA RNE 0372019
	CPC. Delsy Sara Aquisé Choquehuanca	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA CPC. DELSY SARA AQUISE CHOQUEHUANCA JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
	Dra. Ana Blanca Ordoño Nina	Unidad de Gestión de Calidad	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA C.D. Ana Blanca Ordoño Nina COP. 40319 JEFE (a) DE UNIDAD DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
		Área de Asesoría Legal	
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marlene Minas Martinez		HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA LIC. NELLY M. MINAS MARTÍNEZ AUTENTICADA RNE 0372019

Control de Cambios	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
Versión		

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Información, educación y comunicación nutricional a paciente ambulatorio, hospitalizado y familiares



ANEXOS

1. Programación de Menús

MENU PARA PERSONAL DE LA SALUD – GUARDIA HOSPITALARIA						
SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO						
LECHE CON SOYA	LECHE CON SEMOLA	LECHE / CAFE	LECHE CON KIWICHA	LECHE / HOJUELA QUINUA	LECHE / CAÑIHUA	LECHE / MAICENA
JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO MANZANA/PIÑA
PAN / MERMELADA	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MERMELADA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA
PAN / HUEVO	PAN / SUDADO DE RES	PAN / QUESO	PAN / ACEITUNA	PAN / POLLO	PAN / ASADO	PAN / HAMBURGUESA
ALMUERZO						
ENSALADA MARGARITA	ENSALADA BROCOLI ZANAHORIA	ENSALADA CRUJIENTE	ENSALADA COLIFLOR ZANAHORIA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA YAUNINA	ENSALADA PALLAR
CALDO DE POLLO	CALDO BLANCO	MENESTRON	SOPA JULIANA	CAZUELA DE POLLO	CHUPE DE TRIGO	CHUPE DE VIERNES
TALLARINES CON POLLO	BISTEK AL JUGO	LENTEJAS / GUIISO DE CARNE	ESTOFADO DE POLLO	CARAPULCRA / CERDO	ARROZ CHAUFA CON POLLO	PESCADO / CHORRILLANA
	ARROZ AL OLIVO	ARROZ	ARROZ	ARROZ		ARROZ
SANDIA	UVA	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	GRANADILLA	MANDARINA
RERESCO DE CARAMBOLA	REFRESCO DE MARACUYA	REFRESCO DENARANJA	REFRESCO DE MANZANA	REFRESCO DE MARACUYA	REFRESCO DE MENBRILLO	REFRESCO DE MAIZ MORADO
COMIDA						
CARNE CON ACEITUNA	ARROZ VERDE CON POLLO	LOMO SALTADO	ASADO DE RES	ESTOFADO DE POLLO	ESCALOPE DE RES	ARROZ CHAUFA CON POLLO
ARROZ	ENSALADA DE PEPINILLO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	WANTAN FRITO
			ENSALADA DE BETERRAGA			
MANZANILLA	TE	INFUSION DE ANIS	INFUSION DE HIERBABUENA	INFUSION	MANZANILLA	INFUSION DE HIERBALUISA

MENU PARA PACIENTE EN LA UPSS DE HOSPITALIZACION							
TIPO DE DIETA	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO							
	LECHE CON SOYA	LECHE CON SEMOLA	LECHE / CAFE	LECHE CON KIWICHA	LECHE / HOJUELA QUINUA	LECHE / CAÑIHUA	LECHE / MAICENA
	CAFE	TE	CAFE	TE	TE	CAFE	CAFÉ
	JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO MANZANA/PIÑA
	PAN / MERMELADA	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MERMELADA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA
	PAN / HUEVO	PAN / MANTEQUILLA	PAN / QUESO	PAN / MANJAR	PAN / POLLO	PAN / ASADO	PAN / HUEVO
	JUGO DE PAPAYA	PAN / QUESO	JUGO DE PAPAYA				
BLANDA HIPOGRASA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / POLLO	MERMELADA / ASADO	MERMELADA / CLARA
HIPOGLUCIDA	PAPAYA PICADA	PIÑA PICADA	PAPAYA PICADA	PIÑA PICADA	PIÑA PICADA	PIÑA PICADA	PAPAYA PICADA
RENAL	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / POLLO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO
COMPLEMENTARIA	PAPILLA / PAPAYA COCIDA	PAPILLA / MANZANA COCIDA	PAPILLA / DURAZNO COCIDA	PAPILLA / PERA COCIDA	PAPILLA / PLATANO	PAPILLA / PAPAYA COCIDA	PAPILLA / MANZANA COCIDA
ALMUERZO							
	CALDO BLANCO	SOPA JULIANA	SOPA DE SEMOLA	CAZUELA DE RES	SOPA / QUINUA	CALDO DE POLLO	SOPA DE LECHE
	GUIZO ACELGA / CARNE	ESTOFADO / POLLO	GUIZO DE CAIGUA	ASADO DE POLLO	SECO DE RES	ARROZ A LA JARDINERA / POLLO	LOCRO DE ZAPALLO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ENSALADA DE ESPINACA	ARROZ
	ENSALADA MIXTA						
	PAPAYA PICADA	GELATINA	COMPOTA / PIÑA	COMPOTA / PASAS	PIÑA AL JUGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA / GUINDON
	REFRESCO DE CARAMBOLA	REFRESCO MAIZ MORADO	REFRESCO DE NARANJA	REFRESCO CEBADA	REFRESCO DE MANZANA	REFRESCO DE MAIZ MORADO	REFRESCO DE MANZANA
BLANDA HIPOGRASA	GUISI / ACELGA	ESTOFADO / POLLO	GUIZO / CALABAZA	ASADO DE POLLO	BISTEC A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	LOCRO DE ZAPALLO / SIN QUESO
HIPOGLUCIDA	½ ARROZ / RODAJA DE TOMATE	ZANAHORIA / BROCOLI	½ ARROZ / ZANAHORIA RALLADA	BETERRAGA / ZANAHORIA RALLADA	TOMATE / PEPINILLO / ESPINACA	VAINITA / PEPINILLO	SIN ARROZ / RODAJA DE TOMATE

MENU PARA PACIENTE EN LA UPSS DE HOSPITALIZACION							
TIPO DE DIETA	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
RENAL	ACELGA DIALIZADA	TORTILLA / VERDURAS DIALIZADAS	CAIGUA / DIALIZADA	POLLO A LA PLANCHA	GUISO DE FIDEOS / CLARA DE HUEVO	POLLO A LA PLANCHA	LOCRO DE ZAPALLO / DIALIZADO
COMPLEMENTARIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZAPALLO	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZAPALLO	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE PAPA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZANAHORIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE DE CAMOTE	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE DE YUCA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ESPINACA
COMIDA							
	SOPA DE CASA / POLLO	CAZUELA DE RES	SOPA PASTINA / POLLO	SOPA A LA MINUTA	CREMA DE APIO	CREMA DE APIO	CREMA DE VERDURAS
	ATOMATADA DE POLLO	GUISO / RES	POLLO A LA PLANCHA	ARVERJADO DE RES	ARROZ CHAUFA / POLLO	GUISO DE CAIGUA	SALTADO DE VERDURA CON POLLO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ENSALADA DE VAINITAS	ARROZ	ARROZ
		ENSALADA DE BETERRAGA	ENSALADA DE ZANAHORIA				
	MANZANA / NARANJA	MAZAMORRA DE CHANCACA	COMPOTA DE PASAS	MAICENA CON LECHE	COMPOTA DE MENBRILLO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PIÑA
	INFUSION DE MANZANILLA	INFUSION DE ANIS	INFUSION DE CEDRON	INFUSION DE HIERBABUENA	INFUSION DE HIERBALUISA	INFUSION DE HIERBALUISA	TE
BLANDA HIPOGRASA	POLLO / PLANCHA	CARNE / VAPOR	POLLO / PLANCHA	BISTEC A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	GUISO DE CAIGUA	POLLO / GUISO
HIPOGLUCIDA	½ ARROZ / RODAJE DE TOMATE	ZANAHORIA / BROCOLI	½ ARROZ / ZANAHORIA RALLADA	BETERRAGA / ZANAHORIA RALLADA	TOMATE / PEPINILLO / ESPINACA	VAINITA / PEPINILLO	½ ARROZ / RODAJA DE TOMATE
RENAL	POLLO / PLANCHA	REVUELTO / VERDURAS	POLLO / PLANCHA	TORTILLA DE VERDURAS / DURAZNO COCIDO	POLLO A LA PLANCHA / VERDURAS DIALIZADAS	GUISO DE CAIGUA DIALIZADA	POLLO A LA PLANCHA / VERDURAS DIALIZADAS
COMPLEMENTARIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE CAMOTE	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZAPALLO	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE PAPA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZANAHORIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE CAMOTE	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE YUCA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ESPINACA

2. Pedido Semanal de verduras

PERIODO:		
TIPO DE VERDURA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ACEITUNA / GRANDE	Kg	
ACELGA	Unid	
AJI AMARILLO	Kg	
AJO PELADO	Kg	
ALBAHACAR	Atado	
APIO	Unid	
ARRACACHA	Kg	
ARVERJA	Kg	
BETERRAGA	Kg	
BROCOLI	Kg	
CALABAZA	Kg	
CAMOTE	Kg	
CEBOLLA	Kg	
CEBOLLA CHINA	Atado	
CHOCLO TIERNO	Unid	
COLIFLOR	Unid	
CULANTRO	Atado	
ESPINACA	Kg	
HABAS	Kg	
LIMON	Kg	
NABO	Kg	
PAPA	Kg	
PEPINILLO	Kg	
PEREJIL	Atado	
PIMIENTO	Kg	
PORO	Unid	
RABANITO	Atado	
ROCOTO	Kg	
TOMATE	Kg	
VAINITA	Kg	
YUCA	Kg	
ZANAHORIA	Kg	
ZAPALLO	Kg	

3. Pedido Semanal de verduras

PERIODO:			
DIA	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SABADO	PAPAYA NORTEÑA	Kg	
	NARANJA DE JUGO	Kg	
	PIÑA	Kg	
	MARACUYA	Kg	
	CARAMBOLA	Kg	
	MEMBRILLO	Kg	
	SANDIA	Kg	
	MANZANA ISRAEL	Kg	
	MANZANA / PERO	Kg	
LUNES	MANDARINA	Unid	
MARTES	MANZANA / DELICIA	Unid	
MIERCOLES	NARANJA	Unid	
JUEVES	PERO	Unid	
VIERNES	MELON	Kg	

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL DEPARTAMENTO DE APOYO AL TRATAMIENTO

INTRODUCCION

Las políticas de modernización del estado peruano, ha establecido a la gestión por procesos como uno de los lineamientos aplicados en todos los sectores que brindan servicios al ciudadano, con la finalidad de contar con procedimientos estandarizados acordes a las necesidades de la población. Los diversos sectores han instaurado esta política en los servicios dirigidos a satisfacer la demanda poblacional.

La autoridad sanitaria nacional, mediante Resolución Secretarial N° 063-2020-MINSA (28.05.2020), aprobó la Directiva Administrativa N° 288-MINSA/2020/OGPPM “Lineamientos para la implementación de la gestión por procesos en salud” lineamientos que establecen los tipos de procesos: estratégicos, misionales y de apoyo en las instituciones prestadoras de servicios de salud.

Y, con Resolución Ministerial N° 860-2021-MINSA (15.07.2021), se actualiza el Anexo N° 1: Listado de procedimientos médicos y sanitarios del sector salud, del documento técnico “Catálogo de procedimientos médicos y sanitarios del sector salud, de la Resolución Ministerial N° 1044-2020-MINSA, del cual se han recogido las actividades de los procedimientos que se realizan en el Servicio de Nutrición y Dietética del hospital.

El presente manual de procedimientos del servicio de Nutrición y Dietética, tiene como finalidad el establecimiento de las actividades secuenciales y pormenorizadas a desarrollar para brindar el soporte nutricional a pacientes hospitalizados, así como la atención nutricional a usuarios externos y la atención alimentaria nutricional al personal de la salud conforme a las normas establecidas.

I. OBJETIVO

Estandarizar los procesos y procedimientos en el servicio de nutrición y dietética para la atención nutricional a pacientes hospitalizados, personal de la salud y pacientes ambulatorios de acuerdo a la demanda, según corresponda.

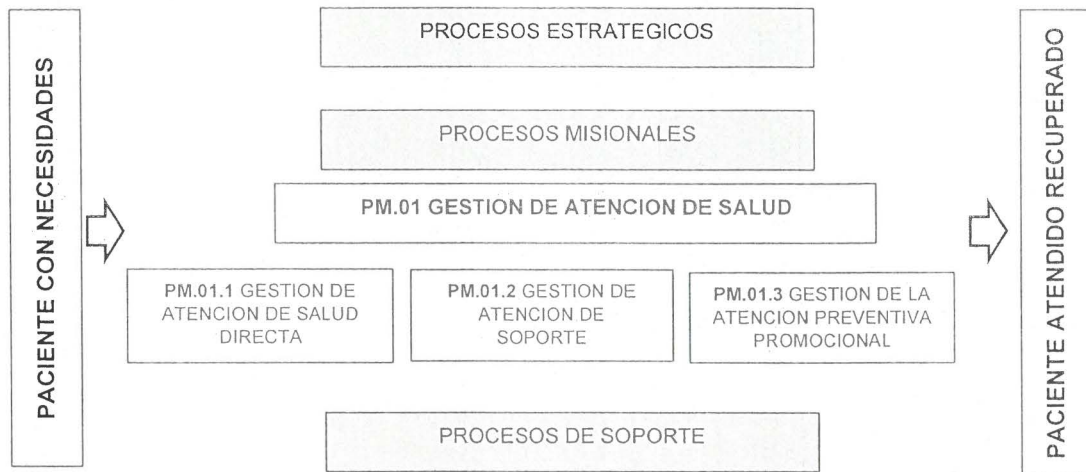
II. FINALIDAD

Brindar el aporte de nutrientes para cubrir las necesidades del metabolismo basal y de la enfermedad del paciente con el fin de prevenir, realizar el tratamiento nutricional de la malnutrición por exceso o déficit específico de nutrientes y aporte energético a pacientes hospitalizados, usuario externo y personal de salud del Hospital Regional de Moquegua con oportunidad y calidad.

III. ALCANCE

El manual es de aplicación obligatoria en el servicio de Nutrición y Dietética; es de conocimiento, por el personal profesional y auxiliar, así como de las unidades orgánicas de las Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS), de consulta externa, hospitalización y emergencia, involucradas en el soporte nutricional del paciente.

IV. DIAGRAMA DE PROCESO REFERENCIAL



V. INVENTARIO DE PROCESOS

N°	Tipo de proceso	Proceso						Producto del proceso	Dueño del proceso
		Nivel 0		Nivel 1		Nivel 2			
		Cod	Nombre	Cod	Nombre	Cod	Nombre		
1	Misional	PM.01	Gestión de atención de salud	PM.01.2	Gestión de atención de soporte	PM01.02.01	Nutrición y dietética	Soporte nutricional (ración alimentaria)	Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética

VI. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS

Tipo de Proceso: Misional			Catálogo de Procedimientos Médicos y Sanitarios
Nivel 0: PM01 Gestión de atención de salud			
Nivel 1: PM01.02 Gestión de atención de soporte			
Nivel 2: PM01.02.01 Nutrición y dietética			
N°	Cod	Nombre	
1	PM01.02.01-PROC.01	Recepción de alimentos e insumos.	99209 Atención en nutrición
2	PM01.02.01-PROC.02	Planificación de regímenes normales y dietas.	
3	PM01.02.01-PROC.03	Elaboración de regímenes normales y especiales.	
4	PM01.02.01-PROC.04	Distribución y control de regímenes normales y especiales.	
5	PM01.02.01-PROC.05	Atención nutricional a usuarios del comedor – atención en nutrición.	
6	PM01.02.01-PROC.06	Evaluación nutricional, monitoreo y control nutricional.	99209.02 Control y evaluación nutricional (IMC) Registro individual
7	PM01.02.01-PROC.07	Información, educación y comunicación nutricional a pacientes ambulatorios, hospitalizados y familiares.	99403.01 Consejería nutricional: alimentación saludable

VII. FICHAS TECNICAS DE LOS PROCEDIMIENTOS

FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.01
		VERSIÓN	01
Datos generales del procedimiento			
Objetivo del procedimiento	Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos recepcionados para la elaboración de raciones alimentarias.		
Alcance del procedimiento	El procedimiento involucra a la unidad de logística, y equipos de trabajo del servicio de nutrición y dietética.		
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva" Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993 		
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Especificaciones técnicas: Características que debe cumplir cada alimento o producto para considerarlo conforme respecto a color, sabor, consistencia, características nutricionales. Inocuidad de los alimentos: La garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor luego de su preparación y consumo por los pacientes y personal de salud. Producto No conforme: Producto que al ser evaluado no corresponde a las especificaciones técnicas del proceso de compra directa, subasta inversa o Licitación. 		
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética AA: Area de almacén central 		

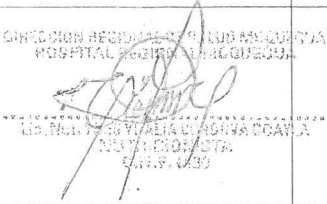
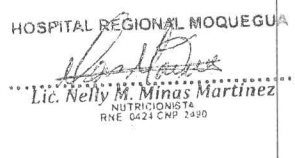


Requisitos para iniciar el procedimiento

N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Guía de internamiento	<ul style="list-style-type: none"> Orden de compra Kardex de almacén

Secuencia de actividades

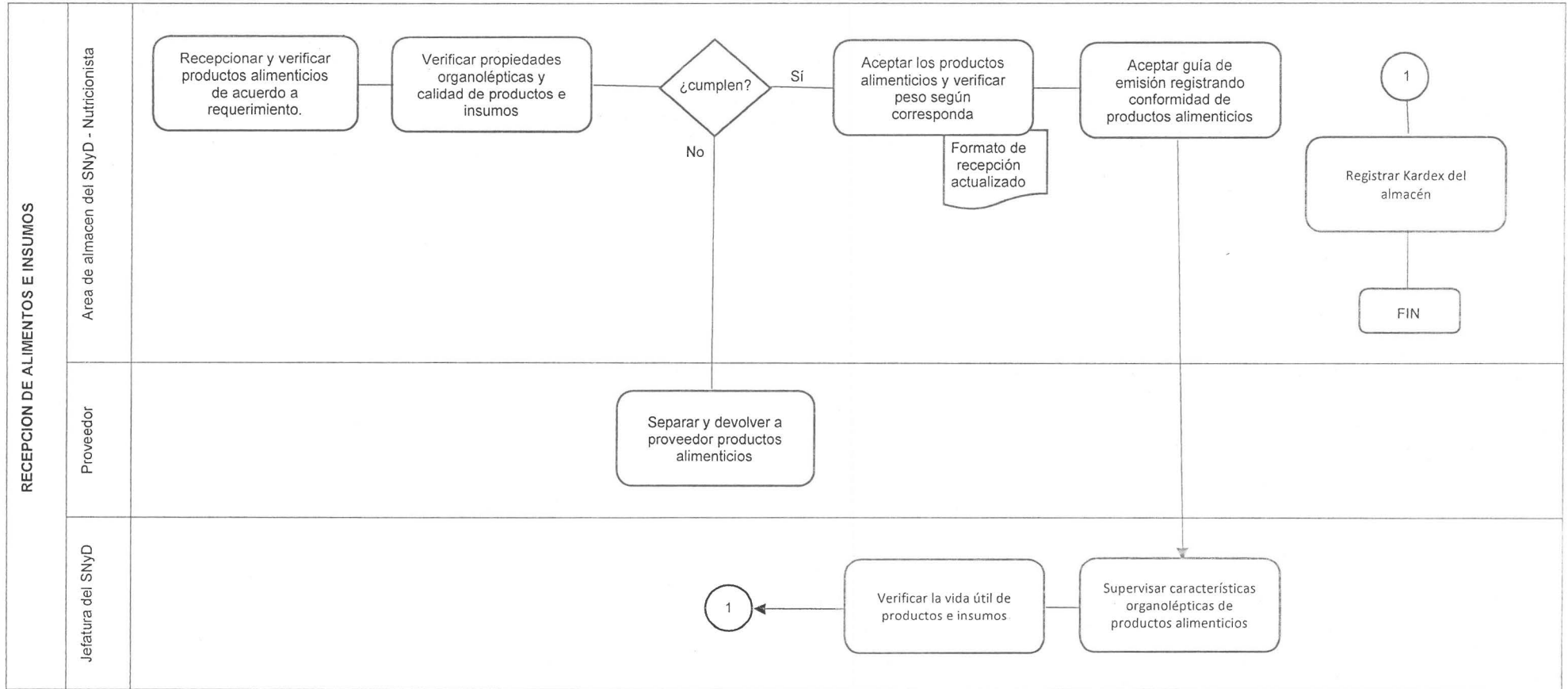
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Recepcionar y verificar las especificaciones técnicas contenidas en los requerimientos de productos alimenticios.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
2	Verificar las propiedades organolépticas y calidad de los productos e insumos solicitados.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
3	Aceptar los productos e insumos que cumplen las características físicas según lo solicitado.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
4	Separar y devolver los productos e insumos que no cumplen las características físicas y propiedades/condiciones organolépticas.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
5	Aceptar la guía de remisión registrando la conformidad de los productos e insumos que cumplen con las especificaciones técnicas para productos alimenticios y condiciones organolépticas.	Guía actualizada	SNyD	Nutricionista
6	Supervisar las características organolépticas: color, sabor, textura y aroma de los alimentos	Formato de recepción actualizado	SNyD	Jefe del servicio
7	Verificar la vida útil de los productos e insumos alimentarios previo a su almacenamiento.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Jefe del servicio
8	Registrar los Kardex del almacén	Kardex actualizados	SNyD	Nutricionista

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética		
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética		
	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico		
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez			

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Recepción de alimentos e insumos



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	PLANIFICACION DE REGIMENES NORMALES Y DIETAS	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.02
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Planificar los regímenes normales y dietas en cantidad y calidad, de acuerdo a requerimiento y necesidad específica de pacientes y personal de salud de forma satisfactoria y efectiva.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de servicios de Salud (UPSS) de consulta externa, hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud”. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva” Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Programación de menús: Relación de preparaciones del desayuno, almuerzo y cena programadas por semana durante el mes calendario. Régimen Normal: Alimentación completa en cantidad, calidad acorde a las necesidades nutricionales del usuario. Régimen especial (Dietas): Alimentación con variaciones en la cantidad, calidad y adecuación a patologías del paciente hospitalizado.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética PHS: Programación de Saneamiento e Higiene

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Recepción de la solicitud de dieta prescrita.	Historia clínica
2	Modificación de la solicitud de dieta prescrita durante la hospitalización.	Historia clínica
3	Rol de programación de guardias hospitalarias	Archivo de jefatura del servicio

Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Programar el listado de menús en base al rol de programación de guardia hospitalaria.	Programación mensual de menús del régimen normal.	SNyD	Jefe de servicio
2	Programar las dietas blandas y especiales para los pacientes hospitalizados.	Programación de dietas específicas y lácteas	SNyD	Jefe de servicio
3	Programar el requerimiento anual para la adquisición de víveres no perecibles y perecibles.	Cuadro de necesidades del servicio de nutrición y dietética.	SNyD	Jefe de servicio
4	Programar el requerimiento mensual de víveres no perecibles y perecibles para elaborar los menús diarios.	Programación semanal de víveres.	SNyD	Jefe de servicio
5	Supervisar el cumplimiento de la programación mensual de menús.	Formato de supervisión actualizado.	SNyD	Responsable de supervisión

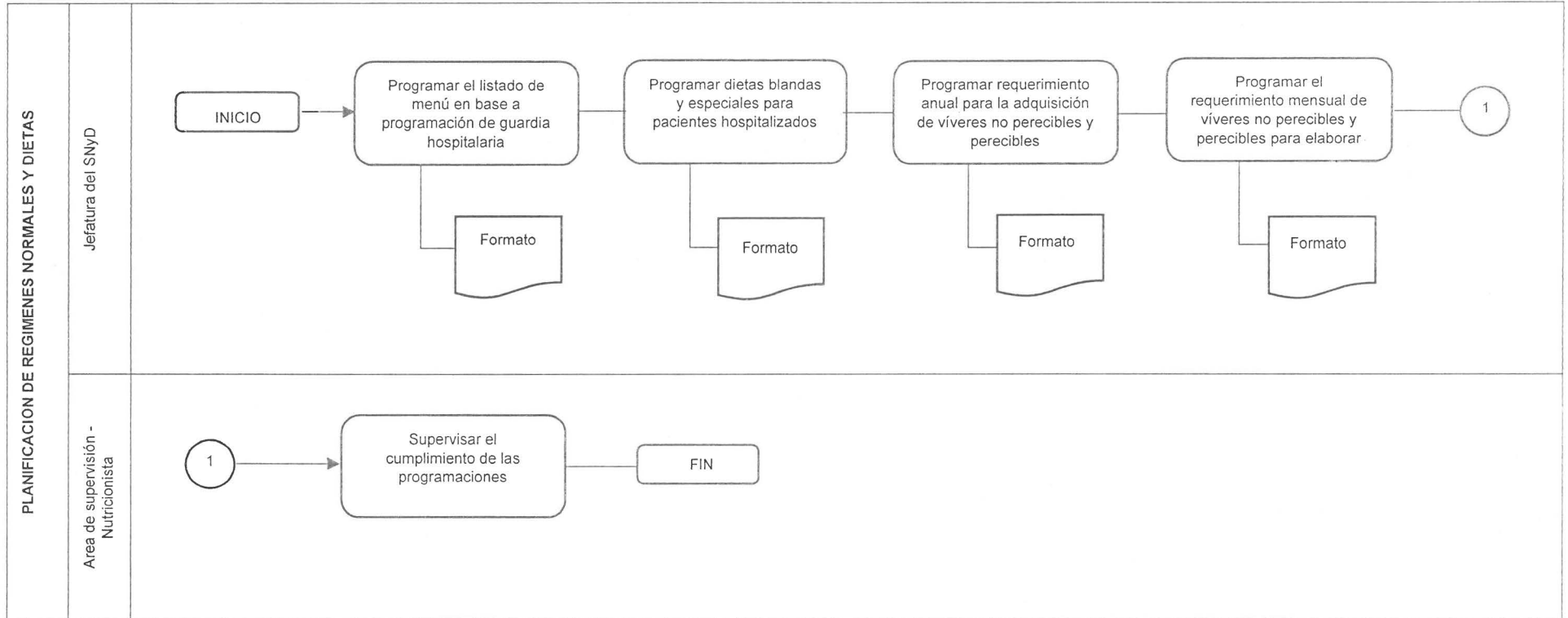
Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD MOQUEGUA HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA LIC. YNES YDALIA CÓRDOVA COAYLA NUTRICIONISTA D.R.S. 1028	

Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA <i>Nelly M. Minas Martínez</i> Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490
	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA <i>Arleth Quispitupac Velásquez</i> ING. ARLETH QUISPITUPAC VELÁSQUEZ REG. CIP. 131435 Jefe de Oficina Planeamiento Estratégico
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez		HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA <i>Nelly M. Minas Martínez</i> Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Planificación de regimenes normales y dietas



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ELABORACION DE REGIMENES NORMAL Y ESPECIAL	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.03
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Preparar los regímenes normal y especial según necesidad nutricional de los pacientes, teniendo presente las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de consulta externa, hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva" Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas de Manipulación - BPM: Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos. Programa de Higiene y Saneamiento - PHS: Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección aplicada a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, materias extrañas para reducir la carga microbiana y riesgos. Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes en forma directa e indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Alimentos elaborados: Alimentos preparados en crudo, cocidos de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con la adición o no de sustancias debidamente autorizadas, podrá presentarse envasado o no para su consumo. Inocuidad de los alimentos: La garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor luego de su preparación y consumo por los pacientes y personal de salud. Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en los alimentos o en la condición que puede causar un efecto adverso para la salud.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética. BPM: Buenas Prácticas de Manipulación. PHS: Programación de Saneamiento e Higiene.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Programación de preparación de raciones alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> Programación mensual Programación según kardex de dieta de paciente hospitalizado.

Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Recepcionar los productos (materia prima, ingredientes, insumos, otros) para la elaboración de alimentos.	Programación semanal actualizada	Área de producción	Jefe de servicio
2	Verificar la condición sanitaria y específica de los alimentos o grupo de alimentos para su preparación.	Formato de evaluación de características organolépticas actualizado	Área de producción	Jefe de servicio
3	Efectuar las operaciones preliminares de los alimentos para su preparación, aplicando las BPM.	Formato de programación diaria de alimentos actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición

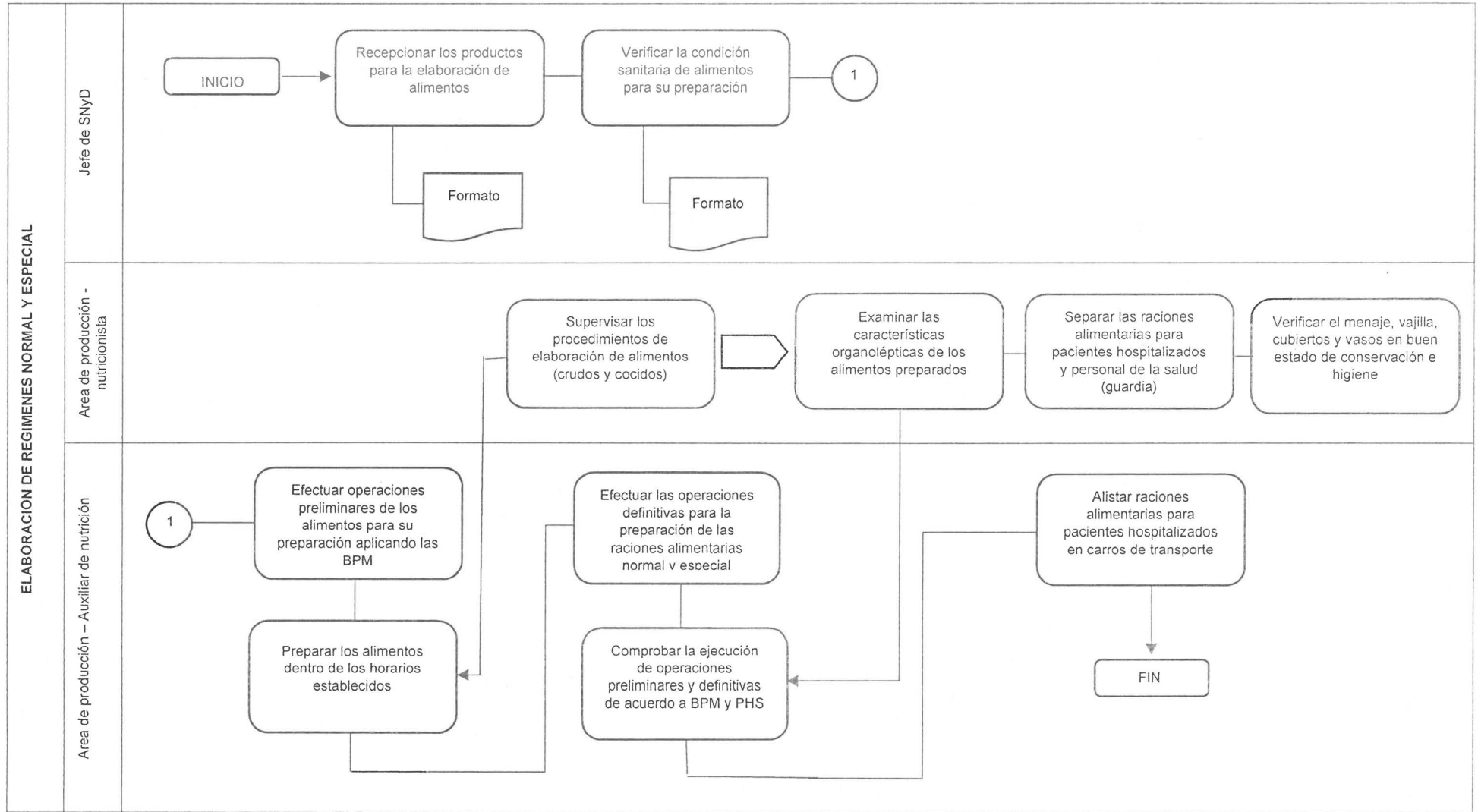
4	Preparar los alimentos dentro de los horarios establecidos	Formato de programación diaria de alimentos actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
5	Supervisar los procedimientos de elaboración de alimentos (alimentos crudos y cocidos).	Formato de evaluación de raciones preparadas actualizado	Área de producción	Nutricionista
6	Efectuar las operaciones definitivas para la preparación de las raciones alimentarias normal y especial.	Formato de evaluación de raciones preparadas actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
7	Comprobar la ejecución de las operaciones preliminares y definitivas de acuerdo a las BPM y PHS.	Formato de evaluación de raciones preparadas actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
8	Examinar las características organolépticas de los alimentos preparados (régimen normal y especial), antes de su distribución y consumo.	Formato de supervisión actualizado	Área de producción	Nutricionista
9	Separar las raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal de la salud.	Formato de supervisión actualizado	Área de producción	Nutricionista
10	Alistar las raciones alimentarias para pacientes hospitalizados en los carros de transporte debidamente protegidos de la contaminación del ambiente.	Parte diario de dietas actualizado	Área de producción	Auxiliar de nutrición
11	Verificar el menaje, vajilla, cubiertos y vasos en buen estado de conservación e higiene.	Parte diario de comensales actualizado	Área de producción	Nutricionista

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética		
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética		
	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico		
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez			

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Elaboración de regimenes normal y especial



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	DISTRIBUCION Y CONTROL DE REGIMENES NORMAL Y ESPECIAL	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.04
		VERSIÓN	01

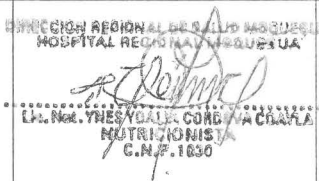

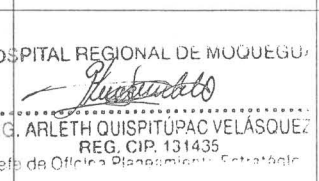
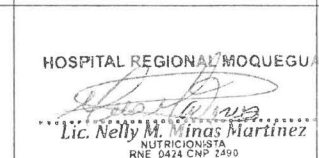
Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Distribuir con oportunidad las raciones alimentarias de los regímenes normal y especial en condiciones de calidad, cantidad y conservación a los pacientes hospitalizados.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud”. • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva” • Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Distribución de los regímenes según horario: En el Hospital Regional de Moquegua es: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desayuno: 7:00 am ✓ Almuerzo: 12:00 m ✓ Cena: 5:00 pm • Alimentos elaborados: Alimentos preparados en crudo, cocidos de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con la adición o no de sustancias debidamente autorizadas, podrá presentarse envasado o no para su consumo. • Almacenamiento de producto terminado: Es el tiempo que transcurre entre la producción final y el servicio de los alimentos preparados a unidades de hospitalización. • Buenas Prácticas de Manipulación – BPM: Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> • SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Kardex de evolución del paciente hospitalizado	Historia clínica

Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Elaborar el parte diario de dietas de hospitalización.	Parte diario de dietas	SNyD	Nutricionista
2	Entregar el pedido diario de dietas de pacientes hospitalizados.	Pedido diario de dietas	SNyD	Nutricionista
3	Recepcionar las raciones alimentarias de los regímenes normal y especial para su transporte y distribución a pacientes hospitalizados.	Formato de recepción actualizado	SNyD	Nutricionista
4	Transportar las raciones alimentarias en los carros de transporte, para el reparto con la debida aplicación de las buenas prácticas de manipulación.	Registro de autorización actualizado	SNyD	Auxiliar de nutrición
5	Repartir las raciones alimentarias a los pacientes hospitalizados en tiempo oportuno.	Kardex actualizado	UPSS Hospitalización	Nutricionista
6	Revisar el Kardex de dieta de los pacientes hospitalizados para tomar conocimiento de la evolución del consumo dietético.	Kardex de dieta del paciente hospitalizado revisado.	UPSS Hospitalización	Nutricionista
7	Actualizar el Kardex nutricional del paciente hospitalizado con las indicaciones diarias contenidas en el Kardex de dietas.	Kardex nutricional del paciente hospitalizado actualizado	UPSS Hospitalización	Nutricionista

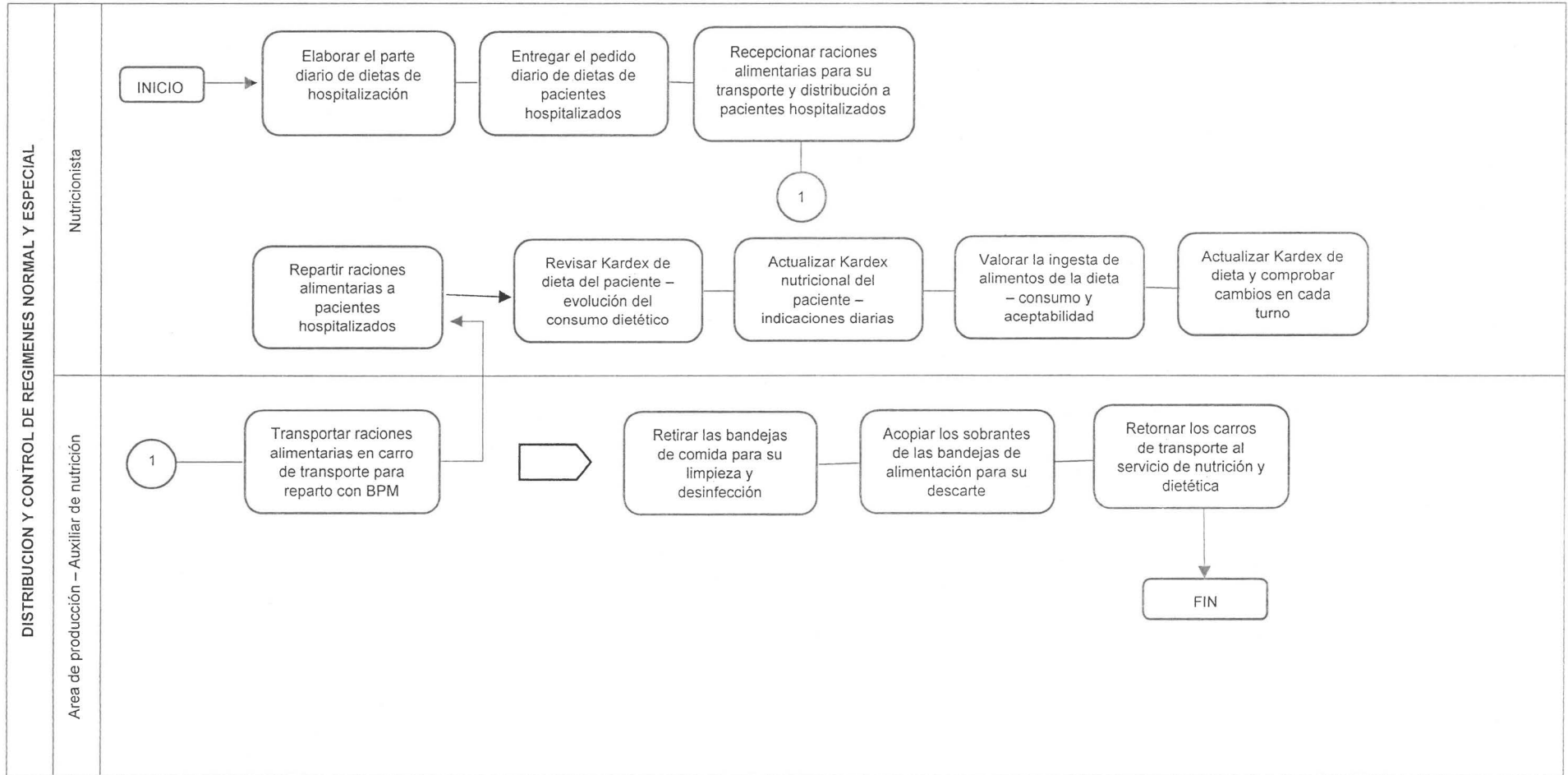
8	Valorar la ingesta de alimentos de la dieta por parte de los pacientes hospitalizados (consumo y aceptabilidad).	Registro de evaluación organoléptica actualizada.	de	UPSS Hospitalización	Nutricionista
9	Actualizar el Kardex de dietas y comprobar los cambios en cada turno.	Kardex de dietas actualizado.		UPSS Hospitalización	Nutricionista
10	Retirar las bandejas de comida para su limpieza y desinfección.	Registro de bandejas de alimentación actualizado.	de	UPSS Hospitalización	Auxiliar de nutrición
11	Acopiar los sobrantes de las bandejas de alimentación para su descarte de acuerdo a las normas establecidas de disposición de residuos sólidos.	Registro de sobrantes actualizado.	de	UPSS Hospitalización	Auxiliar de nutrición
12	Retornar los carros de distribución al servicio de nutrición y dietética.	Registro de carros de distribución actualizado.		SNyD	Auxiliar de nutrición

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	 <p>Lic. Nely Ynés Ydalia Córdova Coayla NUTRICIONISTA C.N.P. 1630</p>	
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	 <p>HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490</p>	
	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico	 <p>HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA ING. ARLETH QUISPITUPAC VELÁSQUEZ REG. CIP. 131435 Jefe de Oficina Planeamiento Estratégico</p>	
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez		 <p>HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Minas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490</p>	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Distribución y control de regimenes normal y especial



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ATENCIÓN NUTRICIONAL A USUARIO DEL COMEDOR – ATENCIÓN EN NUTRICIÓN	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.05
		VERSIÓN	01

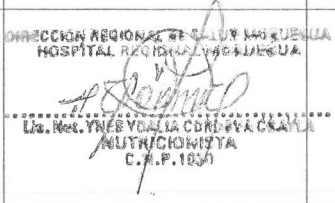
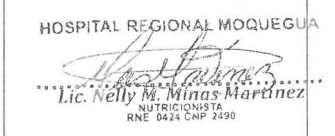

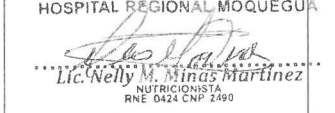
Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Estandarizar la atención al personal de la salud, conforme al rol de programación de turnos de guardia (diurna, nocturna), y; personal con dieta biogénica, en el comedor del servicio de nutrición y dietética.
Alcance del procedimiento	Servicio de Nutrición y Dietética.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva" Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas de Manipulación: Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos. Distribución de raciones: Proceso de acondicionamiento, traslado y servicio de preparaciones alimentarias: desayuno, almuerzo y cena, al área de atención de raciones en el comedor. Ración alimentaria: Cantidad habitual de preparaciones servidas en la bandeja alimentaria, acorde a la dosificación de raciones o en medidas caseras servidas en el desayuno, almuerzo y cena. Recojo de bandeja alimentaria: Recepción de la bandeja alimentaria servida con los alimentos preparados para su consumo en el comedor del servicio de nutrición y dietética. Excepcionalmente en situaciones debidamente comunicadas por la autoridad administrativa se entregarán los alimentos preparados en envases descartables para su consumo fuera del comedor.
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética.

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Rol de programación de guardia hospitalaria	Aplicativo de programación de turnos
2	Rol de personal con dieta biogénica	Aplicativo de programación de turnos

Secuencia de actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Elaborar el listado del personal de la salud programado con guardia hospitalaria (diurna, nocturna).	Listado diario de beneficiarios	Área de producción	Jefe de servicio
2	Recepcionar los recipientes con los alimentos preparados del área de producción.	Listado diario de beneficiarios	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
3	Controlar la temperatura de las preparaciones según sean calientes o frías.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
4	Verificar la textura de ensaladas, aliños y otros.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
5	Verificar la madurez de las frutas	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
6	Verificar el menaje, vajilla, cubiertos y vasos en buen estado de conservación e higiene.	Formato de evaluación actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Nutricionista
7	Solicitar registro de firma en el listado de personal de salud programado con guardia hospitalaria.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	<ul style="list-style-type: none"> Nutricionista Auxiliar de nutrición

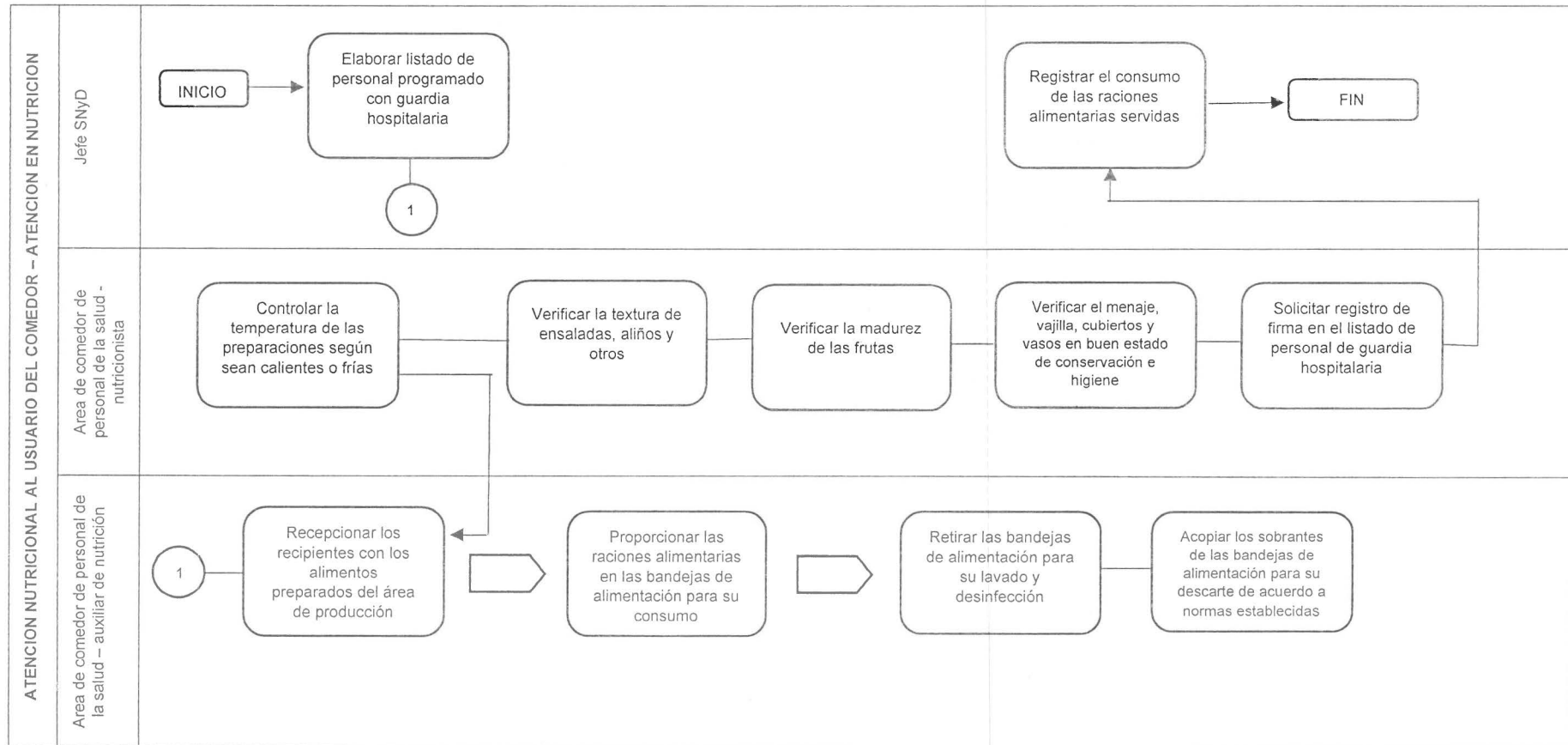
8	Proporcionar las raciones alimentarias en las bandejas de alimentación para su consumo.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
9	Retirar las bandejas de alimentación para su lavado y desinfección.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
10	Acopiar los sobrantes de las bandejas de alimentación para su descarte de acuerdo a normas establecidas de disposición de residuos sólidos.	Listado diario de comensales actualizado	Área de comedor de personal de la salud	Auxiliar de nutrición
11	Registrar el consumo de las raciones alimentarias servidas.	Registro de consolidado diario actualizado	Área administrativa	Jefe de servicio

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	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. Ynés Ydalia Córdova Coayla 	Servicio de Nutrición y Dietética	 <p>Lic. Nut. YNES YDALIA CORDOVA COAYLA NUTRICIONISTA C.N.P. 1830</p>	
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez 	Servicio de Nutrición y Dietética	 <p>HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Ninas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez 	Oficina de Planeamiento Estratégico	 <p>HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA ING. ARLETH QUISPITUPAC VELÁSQUEZ REG. CIP. 131435 Jefe de Oficina Planeamiento Estratégico</p>	
Aprobado por:	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez 		 <p>HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA Lic. Nelly M. Ninas Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490</p>	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Atención nutricional al usuario del comedor – atención en nutrición



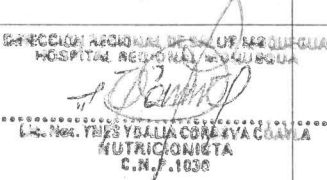

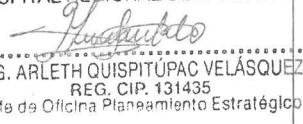

FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	EVALUACION NUTRICIONAL, MONITOREO Y CONTROL NUTRICIONAL	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.06
		VERSIÓN	01
Datos generales del procedimiento			
Objetivo del procedimiento	Evaluar el estado nutricional del paciente hospitalizado a través del monitoreo, y control de su evolución nutricional durante su estancia hospitalaria.		
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de hospitalización y emergencia.		
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. • Ley N° 30188, Ley del ejercicio profesional del nutricionista. • Resolución Ministerial N° 184-2012-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta. • Resolución Ministerial N° 240-2013-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta mayor. • Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. • Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobó el reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable. • Resolución Ministerial N° 209-2015-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Gestión para la promoción de actividad física para la salud. • Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Guías Alimentarias para la población peruana. • Resolución Ministerial N° 034-2024-MINSA, aprobó la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la niña y el niño de 0 a 11 años. • D.S.007-98 que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva" • Código de prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC/RCP 39 -1993 		
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Estado nutricional: En la situación de salud de la persona como resultado de su régimen alimentario, nutrición, estilo de vida, condiciones sociales y condiciones de salud. • Valoración nutricional: Evaluación del estado nutricional por antropometría (peso, talla, IMC, % de cambio corporal) y parámetros bioquímicos (glucosa, colesterol, triglicéridos, urea, albumina, creatinina, hemoglobina y PCR). • Riesgo nutricional: El riesgo nutricional surge cuando determinados hábitos alimentarios suponen un peligro a la salud de las personas, como puede ser la ingesta insuficiente de determinados nutrientes e incluso por determinadas prácticas o el sedentarismo. • Índice de masa corporal - IMC: Indicador de peso por la talla al cuadrado del individuo, permite establecer el estado nutricional (delgadez, normal, sobrepeso, obesidad) • Tamizaje nutricional: Utilización de criterios básicos para establecer el riesgo de desnutrición de pacientes hospitalizados. • Evolución del consumo dietético: Progresión de la prescripción dietética de la alimentación del paciente hospitalizado acorde al diagnóstico médico e indicaciones del tratamiento instaurado en la historia clínica. 		
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> • SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética. • IMC: Índice de masa corporal 		

Requisitos para iniciar el procedimiento		
Nº	Descripción del requisito	Fuente
1	Consulta nutricional	Historia clínica
2	Formato de evolución del paciente hospitalizado	Historia clínica

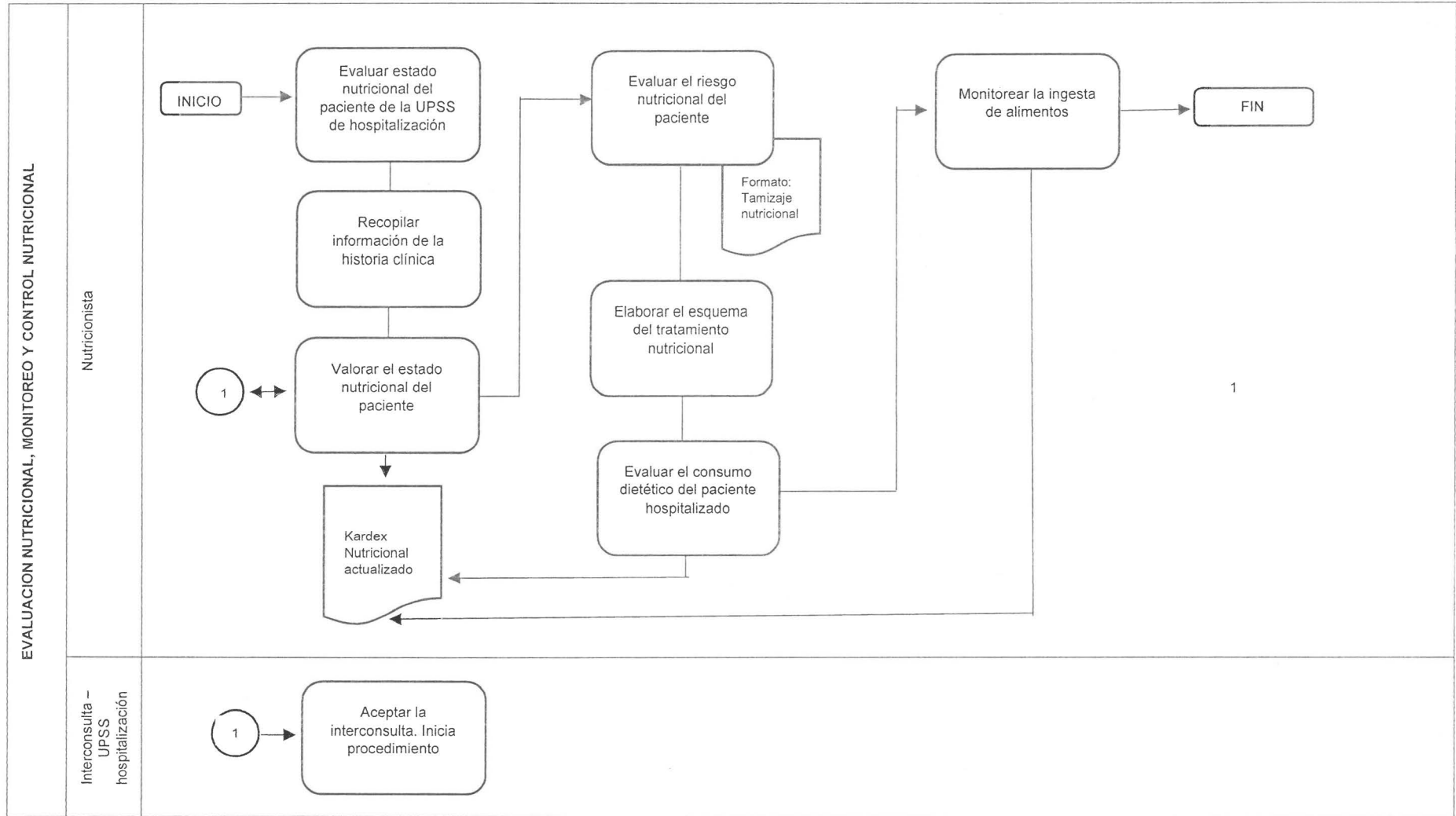
Secuencia de actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Evaluar el estado nutricional del paciente admitido en la UPSS de hospitalización.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
2	Recopilar información de la historia clínica: diagnóstico, tratamiento médico, parámetros bioquímicos y examen físico del paciente.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
3	Valorar el estado nutricional del paciente mediante la aplicación de las técnicas: antropométricas, bioquímicas, clínicas y dietéticas, y; determinar su tamizaje nutricional.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
4	Evaluar el riesgo nutricional del paciente	Formato de tamizaje nutricional	SNyD	Nutricionista
5	Elaborar el esquema del tratamiento nutricional: objetivo nutricional, recomendaciones dietéticas, cantidades diarias recomendadas y niveles de seguridad	Tratamiento nutricional elaborado	SNyD	Nutricionista
6	Evaluar el consumo dietético del paciente hospitalizado por turno y variación dietética.	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
7	Monitorear la ingesta de los alimentos	Kardex nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
8	Aceptar la interconsulta para la valoración nutricional especializada de la UPSS de hospitalización.	Formato de interconsulta actualizado	SNyD	Nutricionista

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética	 LIC. NES. YNES YDALLIA CORDOVA COAYLA NUTRICIONISTA C.N.F. 1030	
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética	 LIC. NELLY M. MINAS MARTINEZ NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490	
	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico	 ING. ARLETH QUISPITUPAC VELÁSQUEZ REG. CIP. 131435 Jefe de Oficina Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez		 LIC. NELLY M. MINAS MARTINEZ NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490	

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Evaluación nutricional, monitoreo y control nutricional



FICHA TECNICA DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	INFORMACION, EDUCACION Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL A PACIENTE AMBULATORIO, HOSPITALIZADO Y FAMILIARES	CÓDIGO	PM01.02.01-PROC.07
		VERSIÓN	01

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Brindar información y formación de actitudes y aptitudes respecto a la importancia de la nutrición para la detección temprana de deficiencias y excesos nutrimentales que presenta el individuo en sus diferentes etapas de su vida.
Alcance del procedimiento	Unidades Productoras de Servicios de Salud (UPSS) de consulta externa, hospitalización y emergencia.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. • Ley N° 30188, Ley del ejercicio profesional del nutricionista. • Resolución Ministerial N° 184-2012-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta. • Resolución Ministerial N° 240-2013-MINSA, aprueba la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta mayor. • Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. • Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobó el reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable. • Resolución Ministerial N° 209-2015-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Gestión para la promoción de actividad física para la salud. • Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, aprobó el Documento Técnico: Guías Alimentarias para la población peruana. • Resolución Ministerial N° 034-2024-MINSA, aprobó la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la niña y el niño de 0 a 11 años. • Resolución xxxx, aprobó el Documento Técnico: Abordaje nutricional para la prevención y control de sobrepeso y la obesidad tipo I de la persona joven, adulta y adulta mayor.
Definiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Educación nutricional: Consiste en actividades de aprendizaje cuyo objetivo es facilitar la adopción voluntaria de comportamiento alimentarios y de otro tipo relacionados con la nutrición que fomentan la salud y el bienestar. • Estado nutricional: En la situación de salud de la persona como resultado de su régimen alimentario, nutrición, estilo de vida, condiciones sociales y condiciones de salud. Valoración objetiva del estado nutricional del individuo a partir de parámetros antropométricos (IMC) resultado del balance energético entre las necesidades y el gasto energético del individuo. • Atención nutricional del paciente ambulatorio: Proceso individualizado de consulta nutricional, evaluación nutricional con parámetros objetivos y subjetivos, diagnóstico y plan de alimentación acorde al diagnóstico nutricional. • Información, educación y comunicación en nutrición: Proceso de aprendizaje en la que se informa, educa y comunica en materia nutricional a pacientes y familiares con la finalidad de lograr la adherencia del paciente y los familiares con el plan alimentario acorde a cada patología. • Plan de alimentación: Documento técnico con indicaciones de dieta acorde a la patología, que comprende los alimentos sugeridos, tiempos de comida, tipo de preparaciones, frecuencia de consumo y otros, para brindar educación personalizada al paciente y familiares. • Índice de masa corporal - IMC: Indicador de peso por la talla al cuadrado del individuo, permite establecer el estado nutricional (delgadez, normal, sobrepeso, obesidad)
Siglas	<ul style="list-style-type: none"> • SNyD: Servicio de Nutrición y Dietética. • IMC: Índice de masa corporal • H.C.: Historia clínica

Requisitos para iniciar el procedimiento		
Nº	Descripción del requisito	Fuente
1	Cita programada en consulta externa	Historia clínica
2	Admisión de paciente en UPSS de hospitalización	Historia clínica

Secuencia de actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de organización	Responsable (Puesto)
1	Identificar al paciente ambulatorio y/o hospitalizado.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
2	Entrevistar al paciente para obtener información subjetiva: peso corporal, cambios en la ingesta alimentaria, alteraciones gastrointestinales, capacidad funcional o nivel de energía, impacto de la enfermedad.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
3	Examinar al paciente y observar: pérdida de grasa subcutánea, edema de los tobillos, pérdida de la masa muscular, edema de la región sacra, ascitis.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
4	Clasificar al paciente: bien nutrido, sospecha de desnutrición o desnutrición moderada y desnutrición severa.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
5	Evaluar al paciente: evaluación clínica, evaluación ingesta, evaluación antropométrica, evaluación bioquímica.	H.C. actualizada	SNyD	Nutricionista
6	Elaborar el plan alimentario acorde a la clasificación y evaluación del paciente.	Plan alimentario elaborado	SNyD	Nutricionista
7	Entregar y explicar el plan de alimentación al paciente y familiares.	Plan alimentario entregado	SNyD	Nutricionista
8	Proporcionar orientación nutricional al paciente y familiares.	Plan alimentario entregado	SNyD	Nutricionista
9	Sensibilizar a pacientes y familiares con mensajes que proporcionen información sobre alimentación y estilo de vida saludable.	Plan alimentario entregado	SNyD	Nutricionista
10	Proporcionar consejería nutricional de factores de riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> H.C. actualizada Kardex de consejería nutricional actualizada. 	SNyD	Nutricionista
11	Monitorear la adherencia del paciente al plan alimentario	Registro de consejería nutricional actualizado	SNyD	Nutricionista
12	Registrar la consulta en la historia clínica.	H.C. actualizada.	SNyD	Nutricionista
13	Aceptar la teleconsulta nutricional, teleorientación nutricional y telemonitoreo nutricional.	Formato de interconsulta actualizado	SNyD	Nutricionista

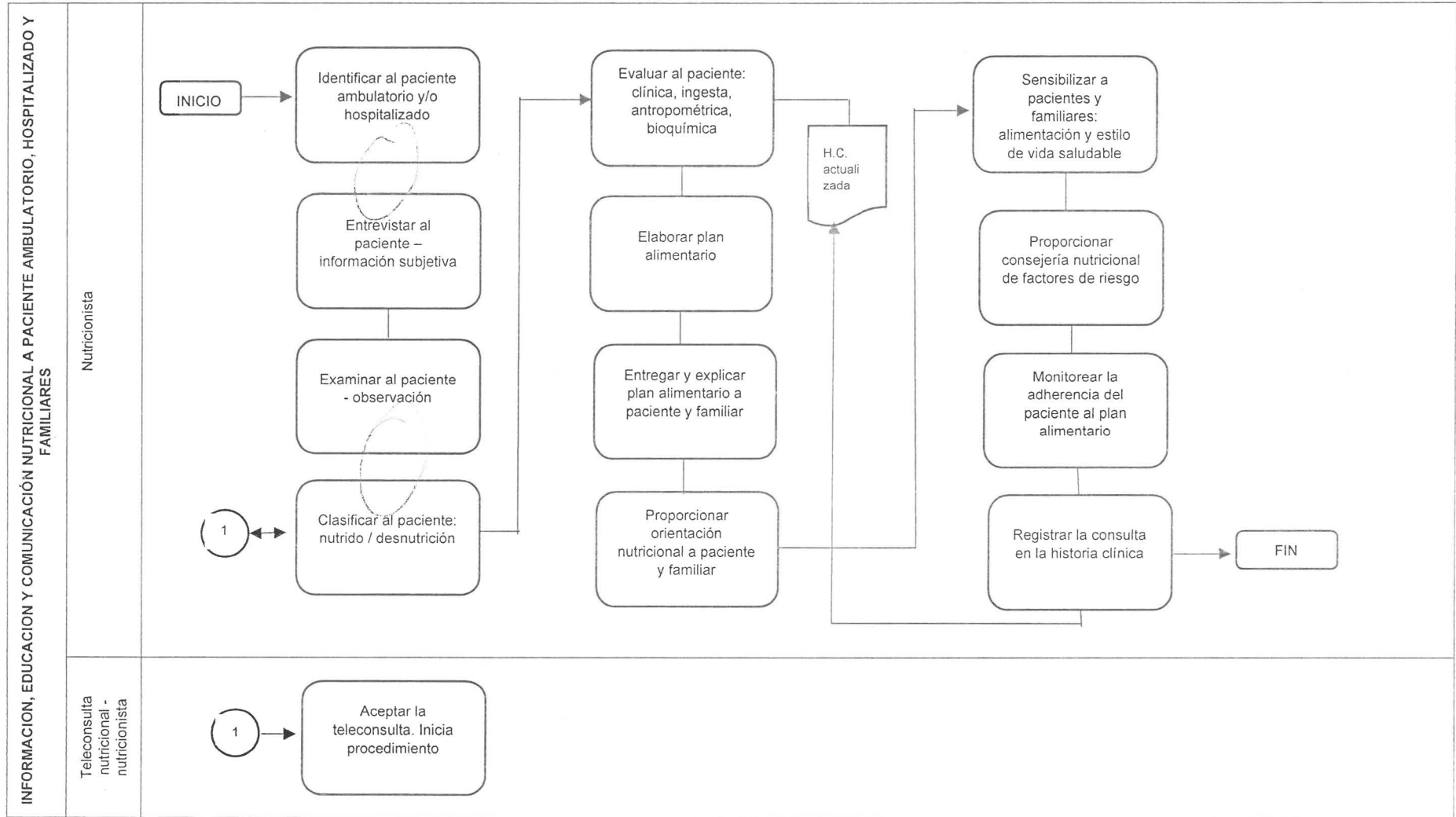
Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.02.01 Nutrición y Dietética
Anexos:	Diagrama de flujo del procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Lic. Nut. Ynés Ydalia Córdova Coayla	Servicio de Nutrición y Dietética		
Revisado por:	Lic. Nut. Nelly Marlenj Nina Martínez	Servicio de Nutrición y Dietética		

	Ing. Sist. Arleth Verónica Quispitupac Velásquez	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA <i>Arleth Velásquez</i> ING. ARLETH QUISPITUPAC VELÁSQUEZ REG. CIP. 131435 Jefe de Oficina Planeamiento Estratégico
Aprobado por:	Lic. Nut. Nelly Marleni Nina Martínez		HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA <i>Nelly M. Minás Martínez</i> Lic. Nelly M. Minás Martínez NUTRICIONISTA RNE 0424 CNP 2490

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO: Información, educación y comunicación nutricional a paciente ambulatorio, hospitalizado y familiares



ANEXOS

1. Programación de menús:

MENÚ PARA PERSONAL DE LA SALUD – GUARDIA HOSPITALARIA						
SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO						
LECHE CON SOYA	LECHE CON SEMOLA	LECHE / CAFE	LECHE CON KIWICHA	LECHE / HOJUELA QUINUA	LECHE / CAÑIHUA	LECHE / MAICENA
JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO MANZANA/PIÑA
PAN / MERMELADA	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MERMELADA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA
PAN / HUEVO	PAN / SUDADO DE RES	PAN / QUESO	PAN / ACEITUNA	PAN / POLLO	PAN / ASADO	PAN / HAMBURGUESA
ALMUERZO						
ENSALADA MARGARITA	ENSALADA BROCOLI ZANAHORIA	ENSALADA CRUJIENTE	ENSALADA COLIFLOR ZANAHORIA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA YAUNINA	ENSALADA PALLAR
CALDO DE POLLO	CALDO BLANCO	MENESTRON	SOPA JULIANA	CAZUELA DE POLLO	CHUPE DE TRIGO	CHUPE DE VIERNES
TALLARINES CON POLLO	BISTEK AL JUGO	LENTEJAS / GUISO DE CARNE	ESTOFADO DE POLLO	CARAPULCRA / CERDO	ARROZ CHAUFAS CON POLLO	PESCADO / CHORRILLANA
	ARROZ AL OLIVO	ARROZ	ARROZ	ARROZ		ARROZ
SANDIA	UVA	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	GRANADILLA	MANDARINA
RERESCO DE CARAMBOLA	REFRESCO DE MARACUYA	REFRESCO DENARANJA	REFRESCO DE MANZANA	REFRESCO DE MARACUYA	REFRESCO DE MENBRILLO	REFRESCO DE MAIZ MORADO
COMIDA						
CARNE CON ACEITUNA	ARROZ VERDE CON POLLO	LOMO SALTADO	ASADO DE RES	ESTOFADO DE POLLO	ESCALOPE DE RES	ARROZ CHAUFAS CON POLLO
ARROZ	ENSALADA DE PEPINILLO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	WANTAN FRITO
			ENSALADA DE BETERRAGA			
MANZANILLA	TE	INFUSION DE ANIS	INFUSION DE HIERBABUENA	INFUSION	MANZANILLA	INFUSION DE HIERBALUISA

MENU PARA PACIENTE EN LA UPSS DE HOSPITALIZACION							
TIPO DE DIETA	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO							
	LECHE CON SOYA	LECHE CON SEMOLA	LECHE / CAFE	LECHE CON KIWICHA	LECHE / HOJUELA QUINUA	LECHE / CAÑIHUA	LECHE / MAICENA
	CAFE	TE	CAFE	TE	TE	CAFE	CAFÉ
	JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO MIXTO	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO MANZANA/PIÑA
	PAN / MERMELADA	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA	PAN / MERMELADA	PAN / MANJAR	PAN / MANTEQUILLA
	PAN / HUEVO	PAN / MANTEQUILLA	PAN / QUESO	PAN / MANJAR	PAN / POLLO	PAN / ASADO	PAN / HUEVO
	JUGO DE PAPAYA	PAN / QUESO	JUGO DE PAPAYA				
BLANDA HIPOGRASA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / CLARA	MERMELADA / POLLO	MERMELADA / ASADO	MERMELADA / CLARA
HIPOGLUCIDA	PAPAYA PICADA	PIÑA PICADA	PAPAYA PICADA	PIÑA PICADA	PIÑA PICADA	PIÑA PICADA	PAPAYA PICADA
RENAL	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / POLLO	PAN / CLARA DE HUEVO	PAN / CLARA DE HUEVO
COMPLEMENTARIA	PAPILLA / PAPAYA COCIDA	PAPILLA / MANZANA COCIDA	PAPILLA / DURAZNO COCIDA	PAPILLA / PERA COCIDA	PAPILLA / PLATANO	PAPILLA / PAPAYA COCIDA	PAPILLA / MANZANA COCIDA
ALMUERZO							
	CALDO BLANCO	SOPA JULIANA	SOPA DE SEMOLA	CAZUELA DE RES	SOPA / QUINUA	CALDO DE POLLO	SOPA DE LECHE
	GUISO ACELGA / CARNE	ESTOFADO / POLLO	GUISO DE CAIGUA	ASADO DE POLLO	SECO DE RES	ARROZ A LA JARDINERA / POLLO	LOCRO DE ZAPALLO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ENSALADA DE ESPINACA	ARROZ
	ENSALADA MIXTA						
	PAPAYA PICADA	GELATINA	COMPOTA / PIÑA	COMPOTA / PASAS	PIÑA AL JUGO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA / GUINDON
	REFRESCO DE CARAMBOLA	REFRESCO MAIZ MORADO	REFRESCO DE NARANJA	REFRESCO CEBADA	REFRESCO DE MANZANA	REFRESCO DE MAIZ MORADO	REFRESCO DE MANZANA

MENU PARA PACIENTE EN LA UPSS DE HOSPITALIZACION							
TIPO DE DIETA	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
BLANDA HIPOGRASA	GUISI / ACELGA	ESTOFADO / POLLO	GUIISO / CALABAZA	ASADO DE POLLO	BISTEC A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	LOCRO DE ZAPALLO / SIN QUESO
HIPOGLUCIDA	½ ARROZ / RODAJA DE TOMATE	ZANAHORIA / BROCOLI	½ ARROZ / ZANAHORIA RALLADA	BETERRAGA / ZANAHORIA RALLADA	TOMATE / PEPINILLO / ESPINACA	VAINITA / PEPINILLO	SIN ARROZ / RODAJA DE TOMATE
RENAL	ACELGA DIALIZADA	TORTILLA / VERDURAS DIALIZADAS	CAIGUA / DIALIZADA	POLLO A LA PLANCHA	GUIISO DE FIDEOS / CLARA DE HUEVO	POLLO A LA PLANCHA	LOCRO DE ZAPALLO / DIALIZADO
COMPLEMENTARIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZAPALLO	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZAPALLO	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE PAPA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZANAHORIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE DE CAMOTE	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE DE YUCA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ESPINACA
COMIDA							
	SOPA DE CASA / POLLO	CAZUELA DE RES	SOPA PASTINA / POLLO	SOPA A LA MINUTA	CREMA DE APIO	CREMA DE APIO	CREMA DE VERDURAS
	ATOMATADA DE POLLO	GUIISO / RES	POLLO A LA PLANCHA	ARVERJADO DE RES	ARROZ CHAUFA / POLLO	GUIISO DE CAIGUA	SALTADO DE VERDURA CON POLLO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ENSALADA DE VAINITAS	ARROZ	ARROZ
		ENSALADA DE BETERRAGA	ENSALADA DE ZANAHORIA				
	MANZANA / NARANJA	MAZAMORRA DE CHANCACA	COMPOTA DE PASAS	MAICENA CON LECHE	COMPOTA DE MENBRILLO	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE PIÑA
	INFUSION DE MANZANILLA	INFUSION DE ANIS	INFUSION DE CEDRON	INFUSION DE HIERBABUENA	INFUSION DE HIERBALUISA	INFUSION DE HIERBALUISA	TE
BLANDA HIPOGRASA	POLLO / PLANCHA	CARNE / VAPOR	POLLO / PLANCHA	BISTEC A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	GUIISO DE CAIGUA	POLLO / GUIISO

MENU PARA PACIENTE EN LA UPSS DE HOSPITALIZACION							
TIPO DE DIETA	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
HIPOGLUCIDA	½ ARROZ / RODAJE DE TOMATE	ZANAHORIA / BROCOLI	½ ARROZ / ZANAHORIA RALLADA	BETERRAGA / ZANAHORIA RALLADA	TOMATE / PEPINILLO / ESPINACA	VAINITA / PEPINILLO	½ ARROZ / RODAJA DE TOMATE
RENAL	POLLO / PLANCHA	REVUELTO / VERDURAS	POLLO / PLANCHA	TORTILLA DE VERDURAS / DURAZNO COCIDO	POLLO A LA PLANCHA / VERDURAS DIALIZADAS	GUISO DE CAIGUA DIALIZADA	POLLO A LA PLANCHA / VERDURAS DIALIZADAS
COMPLEMENTARIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE CAMOTE	POLLO ÑICUADO / TRITURADO / PURE ZAPALLO	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE PAPA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ZANAHORIA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE CAMOTE	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE YUCA	POLLO LICUADO / TRITURADO / PURE ESPINACA

2. Pedido semanal de verduras

PERIODO:		
TIPO DE VERDURA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ACEITUNA / GRANDE	Kg	
ACELGA	Unid	
AJI AMARILLO	Kg	
AJO PELADO	Kg	
ALBAHACAR	Atado	
APIO	Unid	
ARRACACHA	Kg	
ARVERJA	Kg	
BETERRAGA	Kg	
BROCOLI	Kg	
CALABAZA	Kg	
CAMOTE	Kg	
CEBOLLA	Kg	
CEBOLLA CHINA	Atado	
CHOCLO TIERNO	Unid	
COLIFLOR	Unid	
CULANTRO	Atado	
ESPINACA	Kg	
HABAS	Kg	
LIMON	Kg	
NABO	Kg	
PAPA	Kg	
PEPINILLO	Kg	
PEREJIL	Atado	
PIMIENTO	Kg	
PORO	Unid	
RABANITO	Atado	
ROCOTO	Kg	
TOMATE	Kg	
VAINITA	Kg	
YUCA	Kg	
ZANAHORIA	Kg	
ZAPALLO	Kg	

3. Pedido semanal de verduras

PERIODO:			
DIA	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SABADO	PAPAYA NORTEÑA	Kg	
	NARANJA DE JUGO	Kg	
	PIÑA	Kg	
	MARACUYA	Kg	
	CARAMBOLA	Kg	
	MEMBRILLO	Kg	
	SANDIA	Kg	
	MANZANA ISRAEL	Kg	
LUNES	MANZANA / PERO	Kg	
	UVA	Kg	
MARTES	MANDARINA	Unid	
MIERCOLES	MANZANA / DELICIA	Unid	
JUEVES	NARANJA	Unid	
VIERNES	PERO	Unid	
	MELON	Kg	

