

Lima, 07 MAR 2014

VISTA:

La Carta N° //9 -GPH-GCPS-ESSALUD-2014, y el Informe Técnico N° /8 -GPH-GCPS-ESSALUD-2014, mediante los cuales la Gerencia de Prestaciones Hospitalarias solicita la aprobación del Proyecto de Directiva "Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social de Salud- Essalud", y

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el numeral 1.2 del Artículo 1° de la Ley N° 27056 - Ley de Creación del Seguro Social de Salud, EsSalud tienen por finalidad dar cobertura a los asegurados y sus derechohabientes, a través del otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, prestaciones económicas y prestaciones sociales que corresponden al régimen contributivo de la Seguridad Social en Salud;

Que, mediante Resolución de la Presidencia Ejecutiva N° 012-PE-ESSALUD-2007, se aprobó la Estructura Orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud (EsSalud), considerando a la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, como órgano de Línea de la Gerencia General;

Que mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 366-PE-ESSALUD-2010, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, que en el literal j) del artículo 4° establece como una de sus funciones la de promover el uso de instrumentos que mejoren la gestión de los servicios, la gestión clínica, intervenciones costo-efectivas y uso de la medicina basada en evidencias.

Que con Resolución de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 086-GCPS-ESSALUD-2013, se conforma el "Comité Técnico de Nutrición de EsSalud", con la Coordinación Técnica de la Sub Gerencia de Servicios Intermedios, teniendo como objetivo proponer y elaborar la normatividad que contribuya en la mejora de la calidad de las prestaciones que se brindan en los Servicios de Nutrición de la institución

Que, con Carta e Informe Técnico de Vista, la Gerencia de Prestaciones Hospitalarias, remite el Proyecto de Directiva "Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social de Salud- Essalud", con el objetivo de Establecer los criterios técnicos básicos para la organización y funcionamiento de los Servicios, unidades y áreas de Nutrición en los Centros Asistenciales de EsSalud, fortaleciendo las acciones de Promoción, Prevención, Recuperación y de Rehabilitación Nutricional en su ámbito de acción

Estando a lo propuesto y en uso de las atribuciones conferidas;

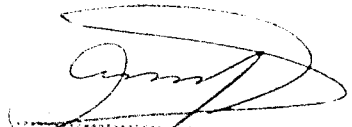
SE RESUELVE:

1. **APROBAR**, la Directiva N° 02 -GCPS-ESSALUD-2014 "Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición en el Seguro Social de Salud- Essalud".

RESOLUCION DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° GCPS-ESSALUD 2014.

2. **ENCARGAR**, a la Sub Gerencia de Servicios Intermedios de la Gerencia de Prestaciones Hospitalarias de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, la difusión y evaluación del cumplimiento de la Directiva aprobada mediante la presente Resolución
3. **DISPONER**, que las diferentes Gerencias y Redes Asistenciales, ejecuten las acciones en el ámbito de su competencia, para la implementación y cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE



.....
DRA. ADA PASTOR GOYZUELA
Gerente Central de Prestaciones de Salud
ESSALUD

**“LINEAMIENTOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y
FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN
EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD- ESSALUD”**

**GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
GERENCIA DE PRESTACIONES HOSPITALARIAS
SUB GERENCIA DE SERVICIOS INTERMEDIOS**



Lima, 2014

SEGURO SOCIAL DE SALUD

Dra. VIRGINIA BAFFIGO TORRÉ DE PINILLOS
PRESIDENTA EJECUTIVA

Eco. MIGUEL ANGEL LA ROSA PAREDES
GERENTE GENERAL

Dra. ADA PASTOR GOYZUETA
GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD

Dr. LUIS MIGUEL LOPEZ LEÓN
GERENTE DE PRESTACIONES HOSPITALARIAS



**“LINEAMIENTOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE
LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD-
ESSALUD”**

La presente Directiva fue elaborada con la participación de:

COMITÉ TÉCNICO DE NUTRICIÓN – ESSALUD

La formulación de la presente Directiva estuvo a cargo de los miembros del Comité Técnico de Nutrición, integrado por:

Dra. Nydya Guardia Aguirre.

Coordinación Técnica
Servicios Intermedios- GPH- GCPS.

Lic. Nora Palomino Cotrina

Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins

Lic. Cecilia Reyes Agurto

Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren

Lic. Edi Jiménez Hernández

Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen

Lic. María del Pilar Arévalo Gerónimo

Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins

Lic. Pilar Quiróz Caycho

Hospital I Octavio Mongrut Muñoz

PARTICIPANTES EN LA VALIDACIÓN

RED ASISTENCIAL REBAGLIATI

Lic. Maria Elena Pérez Ramírez	Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins.
Lic. Rosario Holguín Marin	Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins.
Lic. Antonio Castillo Ramírez	Policlínico J. J. Rodríguez Lazo
Lic. Ana M. Barrionuevo Corrales	Policlínico Chíncha
Lic. Yrma Bohórquez Sánchez	CAP III Los Próceres

RED ASISTENCIAL ALMENARA

Lic. Nancy García Lombardi	Hospital Nacional Guillermo Almenara Yrigoyen
Lic. Cecilia Vallejos Tuñoque	Hospital II Emergencias Grau
Lic. Selena Béjar Castillo	Hospital II Díaz Ufano
Lic. Elena Perea Villafranca	Hospital II Vitarte
Lic. Enrique Araujo Urrunaga	CAP Ancije
Lic. Roger Martínez Pachas	UBAP Independencia

DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

RED ASISTENCIAL SABOGAL

Lic. Diana Quispe Arbildo	Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren
Lic. Mirna León Lagos	Hospital II Marino Molina
Lic. Molly Rojas Rodríguez	Hospital I Octavio Mongrut
Lic. Rhode Tolentino Cardoso	CAP Negreyros
Lic. Sara Mendieta Padilla	CAP Ventanilla
Lic. Fausto González García	UBAP Carabayllo

INCOR

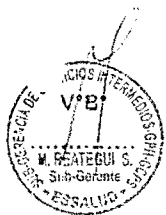
Lic. Lilian Samamé Vásquez

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL

Lic. Victoria Chimpen Chimpen

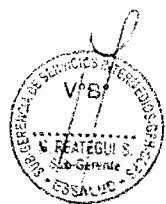
REVISION DEL DOCUMENTO FINAL

Dr. Milciades Reátegui Sánchez
Sub Gerente de Servicios Intermedios - GPH
Dra. Nydya Guardia Aguirre
Coordinadora Técnica del Comité
Dr. Walter Ubillúz Farfán
Asesor GCPS
Dr. Javier Tovar Brandan
Asesor GCPS



INDICE

	PAG.
I. OBJETIVO	6
II. FINALIDAD	6
III. BASE LEGAL	6
IV. AMBITO DE APLICACIÓN	8
V. RESPONSABILIDAD	8
VI. DISPOSICIONES	8
6.1 GENERALES	8
6.2 ESPECÍFICAS	9
6.2.1. Organización y Funcionamiento	9
6.2.2. Infraestructura	12
6.2.3. Equipamiento	17
6.2.4. Recursos humanos	18
VII. CONCEPTOS DE REFERENCIA	18
VIII. ANEXOS	21
Anexo N° 1 Recursos humanos básicos, según nivel de atención	22
Anexo N° 2 Infraestructura según nivel de atención	23
Anexo N° 3 Equipamiento del Servicio de Nutrición, según áreas Y nivel de Atención.	24
Anexo N° 4 Perfil de la demanda del Servicio de Nutrición	29
Anexo N° 5 Listado de regímenes dietéticos	30
Anexo N° 6 Formato de solicitud de regímenes dietéticos	31
Anexo N° 7 Cálculo de la Unidad Técnica de Raciones Servidas (UTRAS)	32
Anexo N° 8 Alimentos Servidos, Factor de Ponderación- N° de raciones	33
Anexo N° 9 Horarios de preparación y distribución de raciones alimentarias	34
Anexo N° 10 Estadística del Servicio de Nutrición	35
Anexo N° 11 Tabla de códigos y subactividades no medicas correspondientes Al Servicio de Nutrición	36
Anexo N° 12 Indicadores del Servicio de Nutrición	38
Anexo N° 13 Encuesta de satisfacción de usuario-hospitalización	39
Anexo N° 14 Encuesta de satisfacción de usuario –comedor	40
Anexo N° 15 Uniforme del personal del servicio de Nutrición	41



“LINEAMIENTOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD- ESSALUD”

I. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer los criterios técnicos básicos para la organización y funcionamiento de los Servicios, Unidades y Áreas de Nutrición en todos los establecimientos de salud de EsSalud, fortaleciendo las acciones de Promoción, Prevención, Recuperación y de Rehabilitación Nutricional en su ámbito de acción.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1) Establecer los criterios referidos a gestión, organización y prestación de servicios de Nutrición en EsSalud, con énfasis en la calidad, calidez, oportunidad y seguridad.
- 2) Regular las condiciones básicas de infraestructura, equipamiento y recursos humanos, según nivel de complejidad, para brindar atención de calidad en los Servicios de Nutrición.
- 3) Promover, proteger y recuperar el estado nutricional adecuado de los pacientes hospitalizados y ambulatorios y brindar atención nutricional de calidad al personal usuario.

II. FINALIDAD

Contar con un documento técnico-administrativo de los servicios de Nutrición en los Establecimientos de Salud de EsSalud y de sus dependencias, precisando organización, funciones y responsabilidades en todos los Niveles de Atención.

III. BASE LEGAL

1. Ley N° 27056, la Ley de Creación del Seguro Social de Salud (ESSALUD), y su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 002-99-TR, y sus modificatorias.
2. Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud, sus modificatorias y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-27-SA y sus modificatorias.
3. Ley N° 26842, que aprueba la Ley General de Salud y sus modificatorias.
4. Ley N° 27314 que aprueba la Ley General de Residuos Sólidos, y el Reglamento de ley mediante Decreto supremo N° 057-2004 PCM
5. Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
6. Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 87-GCPS – EsSalud 2013, que aprueba el Manual de Procedimientos de los Servicios y Unidades de Nutrición en EsSalud.

DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

7. Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 012-PE-ESSALUD-2007, que aprueba la Estructura Orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud - ESSALUD.
8. Resolución de Gerencia General N° 855-GG-ESSALUD-2009 que aprueba el Texto Único Ordenado de la Directiva de Gerencia General N° 002-GG-ESSALUD-2009, Normas para elaborar la Programación Asistencial de los Trabajadores de Salud, Profesionales y no Profesionales, en los Centros Asistenciales del Seguro Social de Salud-ESSALUD
9. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 398-DE-IPSS-92, que aprueba la Directiva N° 004-DE-IPSS-92; Normas para el Aporte Alimenticio del Personal de los Hospitales del IPSS, modificada por la Resoluciones de la Gerencia General Nros. 1370-GG-IPSS-97, 138-GG-IPSS-98, 653-GG-ESSALUD-2004, 023-GG-ESSALUD-2007 y 676-GG-ESSALUD-2012 y 725-GG-ESSALUD-2002.
10. Resolución Ministerial N° 546-2011/MINSA, que aprueba NTS N° 021-MINSA/DGSP V.03 Norma Técnica de Salud; Categorías de establecimientos del Sector Salud
11. Resolución de la Oficina Central de Planificación y Desarrollo N° 054-OCPD-EsSalud 2010, que aprueba Indicadores del rendimiento laboral de Nutricionistas en EsSalud.
12. Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
13. Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de salud de Nutrición y dietética.
14. Resolución de Gerencia General N° 1261-GG-Essalud-2013, que aprueba la Directiva N° 013-GG-Essalud-2013: Normas para la Formulación, Aprobación y Actualización de Directivas en EsSalud
15. Reglamento Decreto Supremo 007-98-SA.que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.
16. Resolución Ministerial 184-2012/MINSA que aprueba la Guía Técnica de Valoración Nutricional Antropométrica de la Persona Adulta
17. Resolución Ministerial 240-2013/MINSA que aprueba la Guía técnica de valoración nutricional antropométrica de la persona Adulta Mayor
18. Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA, que aprueba la NTS N° 096-MINSA/DIGESA V.01. Norma Técnica de Salud de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
19. Resolución de Gerencia General N° 1471 -GG-ESSALUD- 2013 que aprueba la Directiva N° 018 - GG-ESSALUD-2013, Definición, características y funciones generales de los establecimientos de salud del Seguro Social de Salud (ESSALUD).



funciones generales de los establecimientos de salud del Seguro Social de Salud (ESSALUD).

IV. AMBITO DE APLICACION

La presente Directiva es de aplicación a nivel nacional, en todos los Establecimientos de Salud de ESSALUD, que cuenten con Servicio de Nutrición propio o tercerizado.

V. RESPONSABILIDAD

El cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente Directiva es responsabilidad, según nivel de complejidad de:

- a) Gerencia Central de Prestaciones de Salud
- b) Gerencia Central de Gestión de las Personas
- c) Gerente o Director de la Red Asistencial
- d) Gerente o Director del Centro Asistencial
- e) Gerente y/o Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento
- f) Jefe de Nutrición.
- g) Coordinador de Nutrición.

VI. DISPOSICIONES

6.1 DISPOSICIONES GENERALES

- 6.1.1. El Servicio de Nutrición, a cargo de profesionales Nutricionistas, titulados, colegiados y habilitados, está incorporado en el Reglamento de Organización y Funciones del Establecimientos de Salud de EsSalud, según nivel de complejidad.
- 6.1.2. El Servicio de Nutrición es la estructura organizativa encargada de investigar, planear, dirigir, programar, supervisar, coordinar y evaluar las actividades de promoción, prevención, protección, recuperación y rehabilitación nutricional en su ámbito de acción. Cuenta con todos los recursos necesarios para el cumplimiento de los estándares técnicos que permitan lograr su finalidad y objetivos.
- 6.1.3. En los diferentes niveles de atención, y en todos los Establecimientos de Salud de EsSalud se cuenta con atención Nutricional ambulatoria.
- 6.1.4. En los Establecimientos de Salud de EsSalud del segundo y tercer nivel de atención, los Servicios de Nutrición cuentan con Unidades de Producción y Control de la Calidad Alimentaria.
- 6.1.5. Los Establecimientos de Salud de EsSalud del segundo y tercer nivel de atención, cuentan con Servicio de Alimentación, sea este propio o tercerizado, de manera total o parcial. En caso de ser tercerizado, no exime al establecimiento de brindar la infraestructura o logística, garantizando la adecuada atención del servicio dentro del establecimiento.
- 6.1.6. Las actividades extramurales de nutrición, se cumplen a través de la

coordinación con las diferentes organizaciones del ámbito

6.1.7. El Servicio de Nutrición desarrolla acciones de Promoción de la salud y Prevención de la enfermedad, como parte de la atención integral en salud, a través de:

- a) Identificación temprana de factores de riesgo nutricional.
- b) Asistencia Alimentaria y suplementación de nutrientes
- c) Orientación y Consejería en Alimentación-Nutrición-Salud.
- d) Motivación de la participación consciente responsable y activa de la comunidad.
- e) Promoción de la producción y consumo local de alimentos.
- f) Promoción de la Lactancia Materna y estilos de vida saludable
- g) Participación en el equipo multidisciplinario para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles; Medicina Complementaria o alternativa, campañas de salud y promoción de estilos de vida saludable.

6.1.8. El Servicio de Nutrición desarrolla acciones de recuperación de la salud nutricional mediante:

- a) Tratamiento nutricional dirigido a pacientes hospitalizados y ambulatorios con patologías crónicas
- b) Tratamiento oportuno de las diferentes formas de malnutrición
- c) Vigilancia nutricional de la población en riesgo.
- d) Visita Nutricional domiciliaria a todo paciente que requiera terapia Nutricional.

6.1.9. El Servicio de Nutrición participa en la formulación y ejecución de los Programas de Salud, identificando y desarrollando acciones de nutrición, según prioridades de salud de la comunidad

6.1.10. El Servicio de Nutrición formula el requerimiento de insumos (alimentos perecibles, no perecibles, productos que intervienen en fórmulas enterales y lácteos), está a cargo del profesional nutricionista encargado.

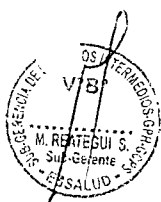
6.1.11. Las actividades del Servicio de Nutrición son programadas e ingresadas en el Sistema de Gestión Hospitalario a través de la codificación correspondiente. (Anexo N° 11)

6.2. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.2.1. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

6.2.1.1. El Servicio de Nutrición integra la organización del establecimiento de salud, según nivel de complejidad. En el primer nivel de atención los establecimientos de salud con población adscrita cuentan con atención nutricional ambulatoria, y en el segundo y tercer nivel de atención, se cuenta, además, con el servicio de Nutrición.

Son objetivos del Servicio de Nutrición:



1. Promover y recuperar la salud nutricional del paciente ambulatorio y hospitalizado.
2. Supervisar la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento.
3. Brindar alimentación científicamente balanceada al personal usuario de comedores.

6.2.1.2. El Servicio de Nutrición está conformada por las siguientes Unidades:

I. Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria

Es la unidad encargada de planificar, realizar el requerimiento de insumos, recepción, almacenamiento, conservación, elaboración, control de calidad y distribución de los alimentos y preparación de los regímenes normales y dietéticos destinados a los pacientes hospitalizados y a los trabajadores con derecho a dotación alimentaria.

Estos procedimientos se realizan en áreas definidas y ambientes destinados para realizar las operaciones preliminares, intermedias y definitivas, con la finalidad de elaborar preparaciones de regímenes dieto terapéuticos y normales en condiciones de inocuidad, según normatividad vigente y costo-beneficio institucional, en el contexto de la seguridad alimentaria. Comprende las siguientes áreas:

- a) Recepción almacenamiento y Control de Alimentos
- b) Producción de Regímenes Normales y dieto terapéuticos
- c) Fórmulas lácteas
- d) Fórmulas enterales
- e) Oficina Administrativa
- f) Comedor
- g) Vestuario del Personal
- h) Depósito de residuos sólidos

Corresponde al Servicio de Nutrición, el cálculo de la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida –UTRAS (Anexo N° 7) y el cálculo de la ración cruda.

II. Unidad de Atención Nutricional en Hospitalización

Es la unidad encargada de planificar, supervisar y evaluar el tratamiento dietético del paciente hospitalizado, teniendo en cuenta la evaluación clínica, diagnóstico clínico, necesidades nutricionales y anamnesis alimentaria. Así mismo provee los cuidados alimentarios, nutricionales y metabólicos, monitoreo y educación de todo paciente hospitalizado.

III. Unidad de Atención Nutricional Ambulatoria

Es la unidad encargada de la atención nutricional de los usuarios que la requieren. Realiza mensualmente el Perfil Epidemiológico nutricional (Anexo N° 4). En esta unidad se desarrollan las siguientes actividades:

- a) Consulta Ambulatoria
- b) Educación Nutricional Grupal



- c) Atención Nutricional Comunitaria
- d) Atención Nutricional Domiciliaria

6.2.1.3 La Gestión está a cargo del profesional Nutricionista responsable del servicio o área, a través de lo siguiente:

- a) **Dirección**, para garantizar el cumplimiento de los objetivos del servicio a través del planeamiento, organización, coordinación, control y supervisión de las actividades técnico administrativas
- b) **Planeamiento**, el responsable del servicio conduce la formulación del Plan Operativo del servicio, para su posterior incorporación al Plan Operativo Institucional.
- c) **Organización**, para el funcionamiento del servicio a través del cumplimiento, de la normatividad vigente tanto asistencial como administrativa.
- d) **Control**, a través de la auditoria interna, así como la implementación de sistemas de medición y verificación.
- e) **Coordinación**, e integración de las acciones del Servicio de Nutrición con los planes de atención médica, campo docente, servicios de apoyo y otros sectores, a fin de proporcionar una atención integral al paciente.
- f) **Evaluación** de las actividades desarrolladas.
- g) **Capacitación, Docencia e Investigación**, a través de la programación de capacitación continua del personal, así como el desarrollo de estudios o proyectos de investigación, según corresponda



6.2.1.4. El Servicio de Nutrición, cuenta con los siguientes Documentos de Gestión:

1. Plan Operativo Anual
2. Plan de Capacitación Continua
3. Manual de Organización y Funciones (MOF)
4. Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición (MAPRO)
5. Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos
6. Normas de Supervisión, Control y Evaluación
7. Registro de atenciones
8. Registro de atención y solución de quejas y reclamos
9. Registro de control de calidad
10. Registros de información estadística.(Anexo N°4, 10)
11. Normas administrativas actualizadas

6.2.1.5. El Servicio de Nutrición cuenta con indicadores de calidad que permiten Alcanzar el mejoramiento continuo, así como la satisfacción de los usuarios externos e internos. (Anexos N° 12, 13,14).

DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

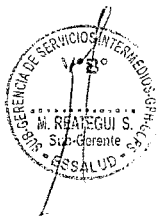
El sistema de evaluación y control de calidad de los procesos, se basa en el monitoreo continuo de las actividades realizadas. (Anexo N° 6)

6.2.1.6 Atención a los Usuarios

El Servicio de Nutrición garantiza su operatividad en las unidades que la integran, durante el horario de atención del establecimiento.

El servicio se brinda como sigue:

- a) A los pacientes hospitalizados, a los que se encuentren en observación en el Servicio de Emergencia y al personal con derecho a alimentación, según normatividad vigente.
- b) Las raciones de alimentos están sujetas a un tipo de régimen dietético estandarizado según patología y a las diferentes etapas de vida, según corresponda. (Anexo N° 5 y 6)
- c) Los alimentos preparados para los pacientes hospitalizados, son de calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado sólo a las restricciones dispuestas por la terapéutica clínica de cada paciente.
- d) La distribución de los alimentos, es de acuerdo a los horarios previstos por el establecimiento de salud. (Anexo N°9)



6.2.2. INFRAESTRUCTURA

6.2.2.1 Ubicación

El Servicio de Nutrición está alejado y protegido de fuentes de contaminación, es de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tiene conexiones con otros ambientes o locales que pueden implicar contaminación cruzada para los alimentos. (Anexo N° 2)

6.2.2.2. Características

El servicio de Nutrición dispone de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones. Las características de los materiales empleados en los diferentes ambientes, es la siguiente:

- a. **Pisos**, de material impermeable, antideslizante sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Con una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros, facilitando su lavado y secado.

DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

- b. **Paredes**, de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene. Con zócalos sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.
- c. **Techos**, que impiden la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, se debe prevenir la condensación de humedad evitando costras y mohos.
- d. **Puertas**, de superficie lisa e impermeables, en buen estado de conservación y se mantienen cerradas en el área de producción.
- e. **Pasadizos**, que permiten el tránsito fluido del personal y de equipos (por ejemplo; coches transportadores de alimentos).
- f. **Sistema de ventilación**, forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad en todos los ambientes donde sea necesario.
- g. **Instalaciones eléctricas**, formales, con protección y seguras, según normatividad vigente.
- h. **Iluminación**, natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permite realizar las operaciones propias del servicio. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, están protegidas para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo, lo que se indica en el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
- i. **Grupo Electrógeno**, disponible en área de preparaciones críticas (Fórmulas lácteas, enterales, y regímenes normales y dieto terapéuticos), para situaciones de emergencia.
- j. **Instalaciones sanitarias**, garantizan el suministro continuo de agua fría y caliente. Según ubicación y complejidad del establecimiento, se contará con un tanque reservorio.
- k. **Lavamanos**, en cada Area o Unidades de Nutrición, provistos de filtros de agua, jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadores automáticos. Cuentan con llave mezcladora de agua caliente y fría, accionada con pedal, codo, sensor automático u otro mecanismo.
- l. **Los lavaderos de vajillas y menaje**, de acuerdo al nivel de complejidad del establecimiento y normatividad vigente.
- m. **Sistema de Intercomunicación interna**, existente en todas las áreas de trabajo.
- n. **Extintores**, operativos y personal capacitado en su uso.
- o. **Señalización**, el servicio cuenta con señalización para identificación de Las áreas y zonas de seguridad.

6.2.2.3. El Servicio de Nutrición para el desarrollo de sus actividades y prestación de Atención, cuenta con los siguientes ambientes de trabajo (Anexo N° 2):

I. UNIDAD DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
Con las siguientes áreas:



i. Área de Recepción y control de Alimentos e Insumos.

Para la recepción y control de alimentos, cuenta con las siguientes sub-áreas:

- a) Subárea de Descarga de Alimentos e insumos.
Vestíbulo de aproximadamente 10 m² para recibir y verificar los alimentos e insumos que ingresan al Centro Asistencial, tiene comunicación directa con el exterior y una plataforma de descarga que facilite el acceso.
- b) Subárea de Control de calidad de Alimentos e Insumos.
Espacio de aproximadamente 8m² con visión al muelle de carga y descarga. Con una mesa de trabajo y archivos para controlar el ingreso de los alimentos al almacén del Servicio, verificando la calidad, cantidad, tipo y costo de los mismos de acuerdo a las Órdenes de Pedido y Compra.

ii. Área de Almacenamiento.

Es el área donde se realiza el depósito y conservación de alimentos, cuenta con las siguientes sub-áreas:

- a) Subárea de depósito y Conservación de Alimentos perecibles
Mantiene una temperatura promedio de 18° C. Básicamente tiene los siguientes sectores:
 - 1. Cámara de Refrigeración para leche y derivados.(entre 3 a 10°C)
 - 2. Cámara de Refrigeración para carnes y embutidos.(oscila en -1°C)
 - 3. Cámara de Refrigeración para pescados (entre 3 a 10° C).
 - 4. Cámara de Refrigeración para vegetales y frutas. (entre 3 a 10° C)
 - 5. Cámara de productos congelados. (entre 2 - 10° C).
- b) Subárea de depósito y Conservación de Alimentos no perecibles:
Para almacenar y preservar alimentos que no requieren refrigeración; cuenta con los siguientes sectores:
 - o Almacén de Abarrotes y enlatados
 - o Almacén de tubérculos.
- c) Subárea de almacén de Menaje, Vajilla, Limpieza y Aseo
Destinado al depósito y cuidado de los implementos renovables del Servicio. Para el cálculo del área de Almacenamiento se considera de acuerdo al número de camas hospitalarias.

iii. Área de Producción de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos.

Para la elaboración de los regímenes de alimentación normal y dieto terapéutico, cuidando la conservación del valor nutritivo de los alimentos, las características organolépticas, condiciones sanitaria. Cuenta con las siguientes sub-áreas funcionales básicas:

- a) Subárea de Operaciones Preliminares, para limpieza, pelado y lavado de Insumos.
- b) Subárea de Operaciones Intermedias, para el corte, fraccionamiento o



Preparaciones previas, comprende:

- 1) Sector de Preparación de carnes
- 2) Sector de Preparación de verduras
- 3) Sector de Preparación de postres y bebidas
- 4) Sector de Preparación de Pescados
- 5) Sector de Preparación de platos fríos
- 6) Sector de Preparación de Regímenes Normales
- 7) Sector de Preparación de Regímenes dieto terapéuticos.

c) Subárea de Operaciones Definitivas, para los distintos tipos de cocción y refrigeración

d) Subárea de Operaciones finales, para el servido y distribución de Alimentos y preparaciones, cuenta con:

1. Sector de distribución de alimentos y preparaciones
2. Sector periférico de distribución de alimentos y preparaciones.
3. Sector de Limpieza y aseo, del equipo, menaje y vajilla.
4. Sector de Lavado de Coches térmicos transportadores de Alimentos
5. Sector de vestuario y confort



iv. Área de Fórmulas Enterales y Lácteas.

La preparación y codificación de las fórmulas lácteas y enterales se encuentra a cargo de un profesional Nutricionista, con personal técnico y auxiliar capacitado. Cuenta básicamente con los siguientes sub-áreas:

- a) Subárea de Operaciones Preliminares, para lavado y esterilización del equipo
- b) Subárea de Operaciones Intermedias, para la dosificación de Insumos.
- c) Subárea de Operaciones Definitivas, para la cocción de agua y alimentos que así lo requieran
- d) Subárea de Operaciones Fundamentales, área estéril para la mezcla y homogenización de las fórmulas.
- e) Sub-área de Envasado, para el llenado, etiquetado y codificación de las fórmulas
- f) Subárea de Esterilización, en el caso de fórmulas lácteas, se puede adoptar el sistema de esterilización inicial (biberones vacíos) o de esterilización final (biberones envasados con leche), según disponibilidad del Servicio. Para las fórmulas enterales se realiza la esterilización de frascos y materiales necesarios.
- g) Subárea de Distribución, hacia las Unidades de hospitalización
- h) Subárea de Conservación, para los hospitales especializados
- i) Subárea de Conservación y/o Almacenamiento, para los hospitales especializados

v. **Área Administrativa:** Comprende:

- a) Oficina para el profesional de nutrición, responsable del la Producción de regímenes y formulas especiales. La ubicación de esta oficina es estratégica, de manera tal que permita visualizar el trabajo del personal.
- b) Oficina para la secretaria administrativa en el nivel III de atención.

vi. **Área de Comedores.**

Para la atención del personal autorizado, según normatividad vigente, bajo la responsabilidad del profesional Nutricionista y atendido por auxiliares de nutrición, cuenta básicamente con los siguientes sectores funcionales:

- a) Sector de distribución para la preparación de la vajilla y servido de alimentos
- b) Sector de Ingesta de alimentos o comedores propiamente dichos
- c) Sector recojo y lavado de vajilla, para el lavado y esterilización de vajilla y Colección de residuos alimenticios
- d) Sector de comedor del personal Técnico y auxiliar de Nutrición.
- e) Servicio higiénico por género

vii. **Área de Vestuario del personal.**

Ubicado en una área separada por un corredor o doble entrada (con puertas de cierre automático) del recinto donde se ejecutan los procesos relacionados con los alimentos, con guardaropas personales.

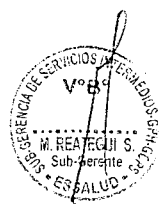
Cuenta con servicio higiénico y ducha y diferenciado por género, según normatividad vigente.

viii. **Área de Depósito de Residuos.**

Los residuos sólidos producidos por la Unidad de producción de dietas del Servicio Nutrición son clasificados, almacenados y acondicionados en el área donde hayan sido generados, de acuerdo al tipo de residuo y normas vigentes

Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los usuarios, deben reunirse y ser manejados como residuos biocontaminados y almacenados en bolsas de color rojo.

Los residuos sólidos originados en la preparación de alimentos, son considerados como residuos comunes, por lo cual son almacenados en bolsas negras. Asimismo los residuos reciclables (papeles, cartones, bolsas, etc.) deben almacenarse en otras bolsas negras



II. UNIDAD DE ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN:

En esta Unidad se realiza el tratamiento dieto terapéutico a pacientes hospitalizados, contando con los siguientes sectores funcionales:

- a) Sector de servido, para colocar las preparaciones en la vajilla respectiva, ubicándolas en las bandejas. Así como la elaboración de preparaciones simples, su distribución a los pacientes y recojo de los mismos.
- b) Sector de lavado, para la limpieza y esterilización de la vajilla.
- c) Área de Programación, Prescripción y Evaluación nutricional.
Área donde se realizan actividades técnico administrativas de la Nutricionista de hospitalización.

- d) Área de Distribución.

Donde se realiza la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes, según prescripción dietética. Cuenta básicamente con las siguientes subáreas:

1. Subárea de servido, para colocar las preparaciones en la vajilla respectiva ubicándolas en las bandejas y para la elaboración de preparaciones simples.
2. Subárea de distribución, para el reparto de los regímenes alimenticios a los pacientes y recojo de éstas al término de su ingesta.
3. Subárea de lavado, para la limpieza y esterilización de la vajilla.

III. UNIDAD DE ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA

Cuenta con las siguientes áreas:

i. Área de Atención Nutricional Ambulatoria

Donde se realiza un conjunto de actividades destinadas a la valoración del estado nutricional e identificación de las necesidades del usuario ambulatorio, sano o enfermo, para brindar orientación y seguimiento del tratamiento dieto terapéutico y nutricional orientado a la recuperación de la salud.

Se ubicada en el área de consultorios externos. Cuenta con ambiente adecuado para la consulta nutricional, el número de consultorios dependerá de la demanda y requerimientos del establecimiento de salud. Comprende:

- a) Consultorio de Nutrición Ambulatoria de Adultos.
- b) Consultorio de Nutrición Ambulatoria de Gestante- lactante.
- c) Consultorio de Nutrición Ambulatoria de Niños.

ii. Área de Educación Nutricional Grupal.

Área donde se imparten contenidos educativos en alimentación - nutrición- salud, dirigida al personal, pacientes, familiares y comunidad en general, con el objetivo de promover conocimientos, práctica de hábitos, conductas

DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

saludables y autocuidado de la salud para el desarrollo humano. Cuenta con material educativo propio de la profesión.

6.2.4. EQUIPAMIENTO

El servicio, unidad o área de Nutrición cuenta con el equipamiento necesario para realizar su trabajo (Anexo N° 3). Se implementa según complejidad y demanda del establecimiento de salud.

6.2.5. RECURSOS HUMANOS

El Servicio de Nutrición cuenta con recursos humanos, según el nivel y demanda del establecimiento y la complejidad de las actividades que se desarrollan en cada una de las áreas de Nutrición. Se considera con relación a recursos humanos lo indicado en el Anexo N° 1.

El personal de Nutrición debe estar debidamente uniformado de acuerdo a normatividad vigente. (Anexo N° 15)

VII. CONCEPTOS DE REFERENCIA

Alimentación inocua

Alimento que garantiza no causar daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Alimento

Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.

Atención nutricional

Es el conjunto de actividades realizadas por el profesional Nutricionista, que consiste en la formulación e implementación de acciones preventivo promocionales, de diagnóstico, tratamiento y monitoreo nutricional para mantener y/o recuperar la salud nutricional del usuario. Comprende la atención ambulatoria y atención en hospitalización

Alimentos perecibles

Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).

Alimentos no perecibles

Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.

Área

Espacio físico delimitado por muros o tabiques.

Consejería Nutricional

Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación, acorde con su realidad y orientadas a proteger su nutrición. La consejería nutricional se realizará en base al estado de salud, la evolución antropométrica, nutricional y la anamnesis alimentaria

Consulta Nutricional

Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, tratamiento nutricional y elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas como enfermas desarrollada por el profesional Nutricionista colegiado y habilitado.

Desnutrición

Es el proceso de adaptación metabólica con repercusiones patológicas producto de un balance negativo de nutrientes que compromete a todas las células del organismo en grado variable.

Dieta

Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.

Dieto terapia

Es la parte del estudio de la Nutrición que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento dieto terapéutico a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.

Estado Nutricional

Es el resultado dinámico de la relación que existe entre lo que necesitamos diariamente para vivir y cubrir nuestras actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etareo.

Evaluación Nutricional

Es la metodología que se utiliza para determinar el estado nutricional de la persona. Tiene como objetivo la identificación del riesgo nutricional del paciente, la estimación indirecta de sus requerimientos sobre la base del gasto metabólico y las necesidades nutricionales.

Indicaciones nutricionales

Conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional.

Ingesta dietética recomendada.

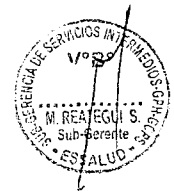
Cantidades promedio de nutrientes que se recomienda consuman a diario las personas sanas de acuerdo a su edad, sexo y condición fisiológica.

Insumos

Bienes o servicios que se incorporan al proceso productivo. En un servicio de alimentación y nutrición, son aquellos artículos y materia prima que se consume en el primer uso.

Nutrición

Conjunto de procesos fisiológicos y bioquímicos que comprenden la digestión, absorción, metabolismo y excreción de las sustancias nutritivas y no nutritivas presentes en los alimentos.



Nutrición Enteral

Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, oro gástrica o una ostomía; empleando fórmulas enterales nutricionales farmacológicas líquidas o reconstituidas según patología.

Nutrición Parenteral.

Es la administración de nutrientes por vía endovenosa.

Nutriente

Estructuras químicas que cumplen funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.

Prescripción dieto terapéutica

Indicación nutricional traducida en un régimen dieto terapéutico o una fórmula especializada que puede haber sufrido modificaciones en una o más de las características de su estructura. Debe ser individual y adaptada a la evolución del estado del paciente y el tratamiento a realizar.

Producción y Control de Calidad de Alimentos

Es la organización a cargo de profesionales nutricionistas, que tiene como finalidad elaborar y distribuir alimentación científicamente planificada y técnicamente elaborada, de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, según estándares técnicos y sanitarios; destinada a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos.

Ración

Corresponde a la alimentación diaria otorgada a un individuo, independiente del tipo de alimentos y/o preparaciones que la componen, así como también independiente de la frecuencia con que se realiza la distribución de ella. Desde el punto de vista estadístico es una unidad y se define como la alimentación habitual de una persona al día.

Régimen

Dieta terapéutica que permite la modificación de la dieta normal de un individuo en sus aspectos cualitativos (consistencia, digestibilidad, horario) y cuantitativos (aporte de energía, nutrientes, específicos y volumen); según las alteraciones metabólicas y/o digestivas que las patologías provocan.

Recomendación dietética

Indicación nutricional traducida en un régimen dietético o en recomendaciones alimentarias generales, por ejemplo, agregar ciertas preparaciones a la dieta, incluir un tiempo de comida, etc. Estas recomendaciones son dirigidas a personas sanas.

Sucedáneo de Leche Materna

Todo alimento comercializado, presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin.

Suplementación

Administración de macronutrientes y micronutrientes a través de preparados especializados como estrategia para asegurar el requerimiento nutricional de una persona.



DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

Supervisión

Aplicación de una pauta de cotejo de supervisión por parte de personal calificado y capacitado, a fin de detectar las deficiencias observadas en comparación con Normas, Reglamentos, Circulares u otro documento normativo.

VIII. ANEXOS

Anexo N° 1 Recursos humanos básicos, según nivel de atención

Anexo N° 2 Infraestructura según nivel de atención

Anexo N° 3 Equipamiento del Servicio de Nutrición, según áreas y nivel de Atención.

Anexo N° 4 Perfil de la demanda del Servicio de Nutrición

Anexo N° 5 Listado de regímenes dietéticos

Anexo N° 6 Formato de solicitud de regímenes dietéticos

Anexo N° 7 Cálculo de la Unidad Técnica de Raciones Servidas (UTRAS)

Anexo N° 8 Alimentos Servidos, Factor de Ponderación- Raciones según Alimento y tipo de consumidor

Anexo N° 9 Horarios de preparación y distribución de raciones alimentarias

Anexo N°10 Estadística del Servicio de Nutrición

Anexo N° 11 Tabla de códigos y subactividades no medicas del Servicio de Nutrición

Anexo N° 12 Indicadores del Servicio de Nutrición

Anexo N° 13 Encuesta de satisfacción de usuario-hospitalización

Anexo N° 14 Encuesta de satisfacción de usuario –comedor

Anexo N° 15 Uniforme del personal del servicio de Nutrición



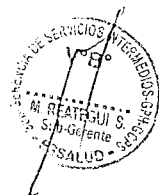
ANEXO N° 1
RECURSOS HUMANOS BÁSICOS SEGÚN NIVEL DE ATENCIÓN

RECURSOS HUMANOS	NIVELES DE ATENCION		
	I	II	III
Nutricionista Jefe o Coordinadora	1	1	1
UNIDAD DE PRODUCCION Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA			
Nutricionista Supervisora por turno*	0	1	4
Nutricionista en producción y Control de Calidad, en cada turno *	0	1	2
Nutricionista control de suministros*	0	1	1
Nutricionista Planificador de Regímenes (***)	0	1	1
Nutricionista Supervisor de Distribución de regímenes (***)	0	1/40 camas	1/40camas
Nutricionista en Formulas Enterales, por turno*	0	1	2
Nutricionista en Formulas Lácteas, por turno *	0	1	2
Técnico en Producción (***) O auxiliar de nutrición, en producción (***)	0	14/100 pac/ turno	14/100 pac/turno
Técnico de nutrición en Fórmulas Enterales	0	1 /150 Formulas Por turno	1 /150 Formulas Por turno
Técnico de nutrición en Fórmulas Lácteas	0	1 /150 Formulas Por turno	1 /150 Formulas Por turno
UNIDAD DE ATENCION AMBULATORIA			
Nutricionista en atención ambulatoria *	18 pac/ turno	18 pacientes Por turno	18 pacientes Por turno
Nutricionista en charlas, talleres, proyección comunidad *(3) y programas de prevención	1	1	1
Técnico de Nutrición en consultorio, por turno.	1	1	1
UNIDAD DE ATENCION EN HOSPITALIZACION			
Nutricionistas en hospitalización, por turno: (***)	0	1/40 pac.	1/40pac.
Nutricionistas en áreas de Pediatría	0	1/15 pac.	1/15 pac.
Nutricionistas en Unidad de Cuidados Intensivos o áreas críticas	0	1/15 pac.	1/15 pac.
Técnico de Nutrición en hospitalización***	14/100 pac./turno	14/100 pac/ turno	14/100 /pac/ turno

* Resolución N° 054-OCPE-ESSALUD-2010

** Se considera 1 supervisora de Red Asistencial

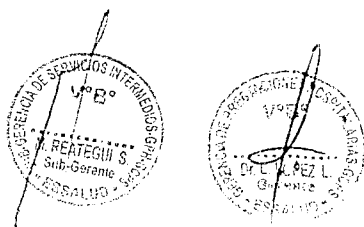
*** NTS N° 103 –MINSAL/DGSP - V.01



ANEXO N° 2
INFRAESTRUCTURA POR NIVEL DE ATENCION

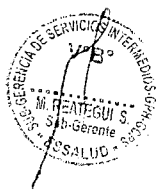
ESTRUCTURA FISICA			Nivel de Atención		
			I	II	III
I. UNIDAD DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS	i. Área de Recepción y control de Alimentos e insumos	a. Sub-área de descarga de alimentos e insumos		x	x
		b. Sub-área de control de calidad de alimentos e insumos		x	x
	ii. Área de Almacenamiento	a. sub-área de depósito y conservación de alimentos perecibles		x	x
		b. sub-área de depósito y conservación de Alimentos No perecibles		x	x
		c. Sub-área de almacén de menaje, vajilla, limpieza y aseo.		x	x
	iii. Área de Producción de Regímenes Normales y dieto terapéuticos	a. Sub-área de preparación de alimentos		x	x
		B Sub-área de servido y distribución de alimentos preparados		x	x
		c. Sub-área de lavado de vajillas		x	x
		d. Sub-área de lavado de coches térmicos		x	x
	iv. Área de Fórmula Enterales y Lácteas:		x	x	
	v. Área Administrativa	a. Oficina para el Responsable de Nutrición			x
		b. Oficina para la secretaria			x
	vi. Área de Comedores		x	x	
	vii. Área de Vestuario de personal		x	x	
	viii. Área de depósito de residuos		x	x	
II. UNIDAD DE TRATAMIENTO NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN		Sector de Programación, prescripción y evaluación nutricional		x	x
		Sector de distribución		x	x
III. UNIDAD DE ATENCION NUTRICIONAL AMBULATORIA	i. Área de Atención Ambulatoria		x	x	x
	ii. Área de educación nutricional grupal		x	x	x

El área (m²) de los ambientes depende del número de camas por Niveles de Atención



ANEXO N° 3
EQUIPAMIENTO BASICO SEGÚN AREAS

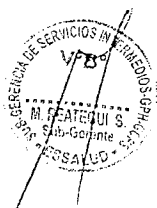
UNIDAD	ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS E INSUMOS.
<p align="center">PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Balanza con sensibilidad de 0 a 100 g y con medición máxima de 1 tonelada. - Termómetro para alimentos, de -20 a 120° C - Tarima de acero inoxidable 20 cm por encima del nivel del piso para productos cárnicos. - Tarima de acero inoxidable a 20 cm por encima del piso para verduras y fruta. - Pato hidráulico de hasta 1 tonelada con tarima - Jabas de plástico de colores de primer uso - Sansones para residuos de hasta 50kg
	<p align="center">ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Anaqueles de acero inoxidable. - Equipo deshumecedor - Balanza electrónica digital, con sensibilidad de 50g y con una medición máxima de media tonelada. - Balanza con sensibilidad de 1g y con una medición de 5 Kg. como máximo. - Coches o tarimas móviles de acero inoxidable. - Mesa de trabajo de acero inoxidable para fraccionamiento y despacho.
	<p align="center">ÁREA DE CONSERVACIÓN</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Cámaras de refrigeración. - Cámaras de Congelación para productos cárnicos. - Conservadora - Termómetro para alimentos, de -20 a 120 °C - Equipo deshumecedor.
<p align="center">ÁREA DE PRODUCCIÓN DE RÉGIMENES NORMALES Y DIETÓ TERAPEÚTICOS</p>	
<p>Sub área de preparación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas de trabajo con superficies de acero quirúrgico. - Mesas con lavaderos de acero inoxidable, provistas de agua caliente y fría. - Unidades de Refrigeración - Unidades de Congelamiento - Cocina de alta presión con quemadores industriales, parilla o plancha - Estantes y tarimas de acero. - Hornos Microondas - Cafetera Industrial - Abridor de tarros, abrelatas industrial. - Balanza digital - Pelador de naranjas industrial - Procesador de vegetales o máquina universal - Cortadora de papas - Sierra para cortar carnes 	



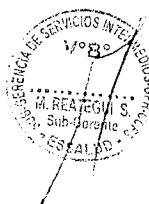
UNIDAD	ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS E INSUMOS.
<p style="text-align: center;">PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA</p>	<p>Subárea de preparación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horno Industrial (Cocina semi industrial, industrial según nivel de complejidad) - Cocina de alta presión con quemadores industriales, parilla o plancha - Campana con extractora de grasa de acero quirúrgico. - Licuadoras industriales volcables - Licuadoras semi industriales - Extractor de jugo industrial. - Termos industriales. - Freidoras industriales volcables - Marmitas volcables desde 60 a 600 Lt - Marmitas fijas. - Tablas de acero inoxidable - Procesador de vegetales o máquina universal - Balanza de 5 kilos digital - Balanza digital con plataforma de 150 a 500 Kg. - Equipos de Baño María. - Sartenes volcables industriales - Purificador de agua con ozono(medidor de cloro residual) - Cortadora de papas - Peladora de papas - Sierra para cortar carnes.
	<p>Subárea de distribución de alimentos preparados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coches térmicos transportadores de alimentos de acero quirúrgico. - Coches térmicos trasportadores de bandejas de acero quirúrgico. - Cajas refrigerantes o térmicas. - Termos rodables, de acero inoxidable con dispensador.
	<p>Subárea lavado y almacenamiento de coches térmicos transportadores de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carros de transporte de acero inoxidable, provisto de puertas, repisas de altura regulable. - Carro para aseo con ropa de uso exclusivo para cada área. - Lava Manos de acero inoxidable - Compresor de aire para el secado de carros de distribución, según complejidad.
	<p>Subárea lavado de vajillas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesón en acero inoxidable, provisto de terminación ajustable que permitan nivelación. - Lavadero triple, integramente de acero inoxidable o lavadero simple según complejidad del establecimiento. - Lavamanos de acero inoxidable con combinación de agua fría y caliente. - Dispensador de jabón líquido. - Dispensador de toallas desechables. - Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal. - Estantería de acero inoxidable destinado al almacenamiento de vajilla limpia
	<p>Subárea de Recepción, Almacenamiento y sanitizado de insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mueble o mesón cerrado, en acero inoxidable, con patas ajustables que permitan nivelación, destinado al almacenamiento de materias primas (alimentos en polvo). - Mueble o mesón cerrado, en acero inoxidable provisto de patas ajustables que permitan nivelación, destinado al almacenamiento de insumos como jeringas, guantes, mascarillas, cubre calzado, gorro, etc - Mueble o mesón, en acero inoxidable provisto de patas ajustables que permitan nivelación, destinado al almacenamiento de bombas de infusión enteral, cuando corresponda, con acceso a toma corriente. - Lavadero cuba simple integramente de acero inoxidable. - Licuadoras o mezcladores



UNIDAD	AREA DE FORMULAS ENTERALES Y LACTEAS
<p>PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA</p>	<p>Subárea exclusiva de Filtrado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavamanos - Dispensador de jabón líquido. - Dispensador toallas desechables. - Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal. - Mueble cerrado para almacenamiento de vestuario y material de trabajo estériles. - Depósito individualizado para disposición del vestuario sucio. - Banqueta lavable. - Percheros metálicos. - Mueble cerrado para guardar implementos de calzado limpio, botas desechables. <p>Subárea de Producción y Distribución. Ambiente de preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesón íntegramente en acero inoxidable recomendable con patas ajustables que permitan regular su altura. - Mezclador industrial o batidor manual, según necesidad. - Balanza electrónica, digital, de mesa, con una sensibilidad de 0 a 100 g y con una medición máxima de 20 Kg. - Lavadero doble cuba con grifería combinada. - Lavamanos empotrado de acero inoxidable (u otro metal de igual o superior calidad), con combinación de agua fría y caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Dispensador de jabón líquido. - Dispensador de producto desinfectante. - Dispensador de toalla desechable. - Contenedores de acero inoxidable o vidrio pirex graduados. - Dosificadores graduados para productos líquidos y en polvo, en acero inoxidable, calidad sanitaria. - Menaje y utilería, cucharas, cucharones de acero inoxidable con mangos de seguridad - Depósito con tapa accionada a pedal, de acero inoxidable para disposición de desechos - Reloj mural <p>Subárea de envase y refrigeración</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesón íntegramente en acero inoxidable provisto de patas ajustables que permitan nivelación - Equipo de refrigeración provisto de termómetro para control de temperatura en cámara y producto o tipo refrigerador doméstico provisto de termómetros de control máxima/mínima - termómetro para control de temperatura en cámara según complejidad del establecimiento - Autoclave. Aplíquese en establecimientos de alta y mediana complejidad, con ciclo de esterilización terminal de fórmulas enterales naturales, dotado de puerta de entrada y salida. - En CFE de baja complejidad, sólo de una puerta para esterilización terminal. <p>Sub Área de Lavamanos de acero inoxidable, con combinación de agua fría y caliente, accionada a pedal, codo rodilla o sensor automático</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesón íntegramente en acero inoxidable, provisto de patas ajustables que permitan nivelación. - Carros de acero inoxidable, provisto de puertas con cierre hermético y bandejas desmontables para establecimientos de alta complejidad, canastillos cerrados en los de mediana y baja complejidad. <p>Subárea de esterilización y distribución</p> <ul style="list-style-type: none"> - Depósito para desechos, provisto de tapa accionada a pedal. - Autoclave para esterilización inicial de envases, con puerta de entrada y salida, para la Conexión entre el área de lavado y el área de producción. El equipo cuenta con certificación de la Autoridad Sanitaria. No aplica a los Servicios de menor complejidad



PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA	ÁREA DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Cocina eléctrica de 4 hornillas - Thermas eléctricas medianas para agua caliente - Refrigeradora chica - Mesas de trabajo de acero inoxidable - Coches térmicos con puertas y bandejas térmicas en cantidad proporcional al número de pacientes a atender - Paredes revestidas con mayólicas hasta el techo y con armarios sin puertas - Menaje y vajilla en el numero según pacientes a atender - Lavadora de vajilla - Esterilizadora de bandejas, menaje y vajilla
	<p style="text-align: center;">AREA ADMINISTRATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escritorio y sillas ergonómicas. - Equipo de computo con impresora - Servicio de internet - Equipo de comunicaciones (teléfono y anexo con línea abierta) - Estantes, credenzas, armarios. - Depósito para disposición de desechos, con tapa accionada con pedal
	<p style="text-align: center;">AREA DE COMEDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavadora, esterilizadora de vajillas y cubiertos - Táblas Caldas (Mesa caliente con baño maría) - Reposteros de pie y pared, mínimo de tres cuerpos - Mesa y sillas de acuerdo al número de comensales - Contenedor grande de apertura con pedal y con tapa - Vajilla de loza y portacubiertos de acero inoxidable. - Lavabo de manos y dispensador de gel satinizante. - Bandejas de acero inoxidable
ATENCION NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACION	<p style="text-align: center;">Para evaluación de pacientes Adultos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balanza digital, por cada 40 pacientes hospitalizados, con una precisión mínima de +/- 20 g. - Estadiómetro para postura sentada. - Calorímetro para unidades críticas. - Un tallímetro estandarizado - Un plicómetro estandarizado por cada 40 pacientes - Bioimpedanciometro multifrecuencia, como mínimo 5kHz, 50kHz, 100kHz, 200kHz.
	<p style="text-align: center;">Para Evaluación de pacientes pediátricos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balanza de plato para lactantes, con sensibilidad de 50 gramos, por cada 30 pacientes. - Balanza de pie para niños preescolares y mayores con sensibilidad de 50 gramos, por cada 30 pacientes. - Un infantómetro estandarizado que reúna las siguientes condiciones: - Un tallímetro estandarizado - Un plicómetro estandarizado por cada 40 pacientes
	<p style="text-align: center;">Sub Area Administrativa (Periférico)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un Escritorio - 2 sillas - Material de escritorio

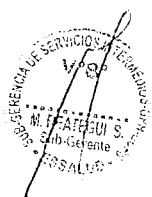


UNIDAD	AREA DE ATENCION NUTRICIONAL AMBULATORIA
<p style="text-align: center;">ATENCION NUTRICIONAL AMBULATORIA</p>	<p>Para evaluación de pacientes adultos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una balanza de plataforma sin tallímetro. - Un Bioimpedanciometro manual. - Un Bioimpedanciometro multifrecuencia, como mínimo 5kHz, 50kHz, 100kHz, 200kHz. <i>para establecimientos de mayor complejidad</i> - Un tallímetro estandarizado - Un plicómetro estandarizado - Cinta métrica estandarizada inextensible. <p>Para Evaluacion de pacientes pediaticos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balanza de plato para lactantes. - Balanza de pie para niños preescolares y mayores. - Un infantómetro estandarizado según normativa nacional. - Un tallímetro estandarizado según normativa nacional. - Un plicómetro estándarizado - Cinta métrica estandarizada inextensible.
	<p>Consultorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un Escritorio - 2 sillas - Material de escritorio - Rotafolios - Trípticos <p>Sub área de Educación nutricional grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balanza móvil - Escritorio - 30 sillas - Útiles de escritorio - kit básico para sesiones demostrativas, - cocina de gas, - licuadora - Radio, - Televisor - Reproductor de Disco Versátil Digital (DVD) - Rotafolios - Material educativo; trípticos, recetarios, laminarias, etc.



ANEXO N° 4
PERFIL DE LA DEMANDA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

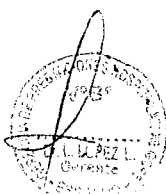
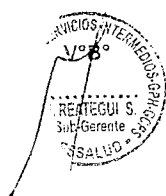
ESTABLECIMIENTO	MES					AÑO				
	DIAGNOSTICO NUTRICIONAL									
CONCEPTO	TOTAL	Normal	Obeso	RIESGO		DESNUTRICIÓN				
				Sobre peso	Bajo Peso	Leve	KWS HI	Maras mo	Cron	
I. CONSULTA										
ATENCIÓN NUTRICIONAL										
LACTANTE (0-1a)										
PREESCOLAR (1-5a)										
ESCOLAR (5-14a)										
ADOLESCENTE (14-18 a)										
GESTANTE										
ADULTO (19-54a)										
ADULTO MAYOR (+ 55 a)										
II. HOSPITALIZACION										
INTERCONSULTA NUTRICIONAL										
LACTANTE										
PREESCOLAR)										
ESCOLAR										
ADOLESCENTE										
GESTANTE										
ADULTO										
ADULTO MAYOR										



ANEXO N° 5

LISTADO DE REGIMENES DIETETICOS

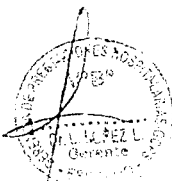
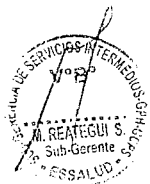
SIGLAS	REGIMENES DIETETICOS
NET	NUTRICION ENTERAL TOTAL
LR - LA	LIQUIDA RESTRINGIDA - LIQUIDA AMPLIA
AC I - II - III	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I - II - III
G° 1 - G°2	GRADO 1 - GRADO 2
G° 3	GRADO 3
BSev - BQ	BLANDO SEVERO - BLANDO QUIRURGICO
B S/L-R	BLANDO SIN LECHE SIN RESIDUO
BHp Lic.	BLANDO HIPERPROTEICO LICUADO
B-BHp	BLANDO - BLANDO HIPERPROTEICO
B Suave	BLANDO SUAVE
BHrg	BLANDO HIPOGRASO
BHcl	BLANDO HIPOSODICO
BHcl 2	BLANDO HIPOSODICO ESTRICTO
Hgr	HIPOGRASO
Hcl	HIPOSODICO
Antg	ANTIALERGICO
BHpp-Hpp	BLANDO HIPOPROTEICO - HIPOPURINICO
BHgl 1200	BLANDO HIPOGLUCIDO 1200
BHgl 1500	BLANDO HIPOGLUCIDO 1500
BHgl 1800	BLANDO HIPOGLUCIDO 1800
BHgl Lic.	BLANDO HIPOGLUCIDO LICUADO
BHgl Hcl 1200	BLANDO HIPOGLUCIDO HIPOSODICO 1200
BHgl Hcl 1500	BLANDO HIPOGLUCIDO HIPOSODICO 1500
BHgl Hcl 1800	BLANDO HIPOGLUCIDO HIPOSODICO 1800
Hgl 1200	HIPOGLUCIDO 1200
Hgl 1500	HIPOGLUCIDO 1500
Hgl 1800	HIPOGLUCIDO 1800
Hgl Hcl 1200	HIPOGLUCIDO HIPOSODICO 1200
Hgl Hcl 1500	HIPOGLUCIDO HIPOSODICO 1500
Hgl Hcl 1800	HIPOGLUCIDO HIPOSODICO 1800
BCM	BAJA CARGA MICROBIANA
Veg	VEGETARIANO
R 1	RENAL 1
R 2	RENAL 2
R 3	RENAL 3
N	NORMAL o COMPLETA
Hp	HIPERPROTEICO
Hc	HIPERCELULOCICO



ANEXO N° 6
 FORMATO DE SOLICITUD DE REGIMENES DIETETICOS

DIETA	UNIDAD DE HOSPITALIZACION			FECHA ESPECIFICACIONES
	D	A	C	
NET				
LR - LA				
AC I - II - III				
G° 1 - G°2				
G° 3				
B Sev - BQ				
B S/L-R				
BHp Lic.				
B-BHp				
B Suave				
BHgr				
BHcl				
BHcl 2				
Hgr				
Hcl				
Antg				
BHpp - Hpp				
BHgl 1200				
BHgl 1500				
BHgl 1800				
BHgl Lic.				
BHgl Hcl 1200				
BHgl Hcl 1500				
BHgl Hcl 1800				
Hgl 1200				
Hgl 1500				
Hgl 1800				
Hgl Hcl 1200				
Hgl Hcl 1500				
Hgl Hcl 1800				
BCM				
Veg				
R 1				
R 2				
R 3				
TOTAL DIETAS				
N				
Hp				
Hc				
TOTAL REGIMENES				

D: Desayuno, A: Almuerzo, C: Comida



ANEXO N° 7

CALCULO DE UNIDAD TECNICA DE RACIONES SERVIDAS (UTRAS)

1. Se obtendrá el total de raciones completas servidas en el día: sumando a las raciones completas atendidas, el total de las que se logran transformando a raciones completas, las fracciones de raciones servidas en el día, para lo que debe multiplicarse el total de éstos, por sus factores de ponderación correspondiente, denominados UTRAS (Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida) que están establecidas:

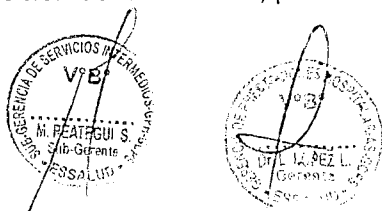
TIEMPO DE COMIDA	UTRA
Desayuno	0.15 de Ración
Almuerzo	0.50 de Ración
Comida	0.35 de Ración
Cena	0.20 de Ración
Refrigerio	0.12 de Ración
Formula Enteral	1.00 de Ración
Formula Láctea	0.10 de Ración
Ablactancia	0.10 de Ración

2. Una vez calculado el total de raciones completas del día, se dividirá por este número el costo total de los víveres consumidos en dicho día, (proporcionado por el área de costos) cuyo resultado será el costo unitario de la Ración cruda.

Fórmula:

COSTO UNITARIO DE RACION CRUDA	=	$\frac{\text{Costo total de víveres}}{\text{N° de raciones completas(consumidas en el día)}}$
-----------------------------------	---	---

Cuando se requiere hacer el cálculo del costo de ración cruda de las dietas o fracción de ración, se dividirá el costo total de víveres utilizados durante el día para la elaboración de las mismas, por el número total de dietas o fracción de ración.



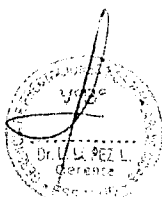
ANEXO N° 8
ALIMENTOS SERVIDOS, FACTOR DE PONDERACIÓN Y RACIONES, SEGÚN ALIMENTOS
Y TIPO DE CONSUMIDOR

ESTABLECIMIENTO	MES	AÑO	
CLASES DE ALIMENTO Y TIPO DE CONSUMIDOR	TOTAL PARCIAL	FACTOR DE PONDERACIÓN (1)	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO			
Pacientes			
Personal			
Otros Establecimientos			
No Asegurados			
ALMUERZO			
Pacientes			
Personal			
Otros Establecimientos			
No Asegurados			
COMIDA			
Pacientes			
Personal			
Otros Establecimientos			
No Asegurados			
CENA			
Personal			
BIBERONES (FORMULAS LÁCTEAS)			
Formulas Lácteas			
FORMULAS ENTERALES			
Formulas Enterales (UDE)			
Nutrición Enteral (Lt.)			
REFRIGERIOS			
Pacientes			
Personal			
ATENCIÓN A OTROS CENTROS ASISTENCIALES DE LA INSTITUCIÓN**			
Almuerzo			
Cena			
Refrigerio			

(*) Para fines administrativos internos

(1) Resolución de Dirección Ejecutiva N° 308-DE-IPSS-93 que aprueba la Directiva N° 011-DE-IPSS-93

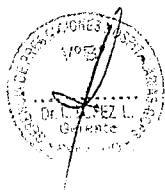
** Autorizados por la autoridad competente



ANEXO N° 9

HORARIO DE PREPARACION Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES

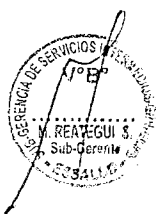
FRACCION DE RACION	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ACCIONES COMPLEMENTARIAS	DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO	HORA DE ACOPIO
DESAYUNO	4.00 am - 7.00 am	Pacientes: 8.00 a 9.00 am Personal: 7.00 a 9.00 am	8.30 HRS
ALMUERZO	7.00 am - 11:00 am	Pacientes: 12 a 12.30 m Personal: 12 a 2.00 pm	13.00 HRS
COMIDA	11.00 am - 5.00 pm	Pacientes: 5.00 a 6.00 pm	19.00HRS
CENA DEL PERSONAL	5.00 am- 10.00 pm	9.00 a 12.00 pm	
REFRIGERIO DEL PERSONAL	6.00 am - 8.00 am	Mañana: 9.00 a 10.00 am Tarde: 3.00 a 4.00 pm	



ANEXO N° 10
ESTADISTICA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

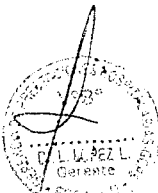
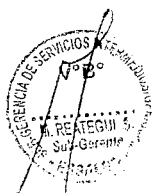
ESTABLECIMIENTO	MES	AÑO	UNIDADES DE NUTRICION	
			Atención Ambulatoria	Hospitalización
I. ATENCION NUTRICIONAL AMBULATORIA				
1.1 Nuevo				
1.2 Reingreso				
1.3 Continuador				
1.2 RESULTADO PERFIL EPIDEMIOLOGICO NUTRICIONAL AMBULATORIO				
Normal (%)Por grupo etáreo (Anexo N° 4)				
Malnutrición (%) Por grupo etáreo (Anexo N°4)				
II. ATENCION NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACION				
2.1 Evaluación y Diagnóstico nutricional				
2.2 Monitoreo nutricional				
2.3 Formulación del Plan de Alimentación para el paciente de alta.				
2.7 RESULTADO PERFILEPIDEMIOLOGICO NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACION				
Normal (%)Por grupo etáreo (Anexo N°4)				
Malnutrición (%) Por grupo etáreo (Anexo N°4)				
III. PRODUCCION Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA				
3.1 Número de controles de calidad de alimentos y preparaciones				
3.2 Numero de control de fórmulas enterales				
3.3 Numero de control de fórmulas lácteas				
3.4 PRODUCCION DE REGIMENES NUTRICIONALES				
Normales				
Dieto terapéuticos				
IV. ACTIVIDADES COLECTIVAS EN NUTRICION				
4.1 Charlas				
4.2 Talleres				
4.3 Campañas				
4.4 Psicoprofilaxis				
CAPACITACION				
Capacitaciones (PEC)				
VI OTROS (*)				

(*) Charlas y Talleres
**Concesionario de Alimentos



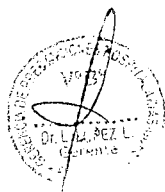
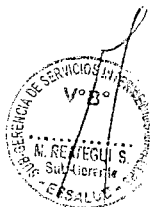
**ANEXO N° 11:
TABLA DE CODIGOS DE ACTIVIDADES Y SUB ACTIVIDADES NO MEDICAS DEL
SERVICIO DE NUTRICION**

Codigo SGH	UFS/OTROS NO UFS		ACTIVIDAD		SUB ACTIVIDAD	
	COD	NOMBRE	COD	NOMBRE	COD	NOMBRE
F3199021	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	021	DOCENCIA AL PERSONAL DEL SERVICIO Y/O CAS ORIENTADOS A LA CAPACITACION Y ACTUALIZACION TECNICA
F3199022	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	022	PARTICIPACION EN COMITÉ LOCAL Y/O DE NIVEL CENTRAL
F3199023	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	023	INVESTIGACION OPERATIVA
F3192029	F31	NUTRICION	92	ATENCION HOSPITALIZACION GENERAL	029	INTERCONSULTA (EN HOSPITALIZACION O EMERGENCIA)
F3192050	F31	NUTRICION	92	ATENCION HOSPITALIZACION GENERAL	050	ATENCION DE NUTRICION
F3193050	F31	NUTRICION	93	ATENCION EMERGENCIA	050	ATENCION DE NUTRICION
F31A0050	F31	NUTRICION	A0	ATENCION CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE PACIENTE CRONICO (CRIPC)	050	ATENCION DE NUTRICION
F31A3050	F31	NUTRICION	A3	ATENCION UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS	050	ATENCION DE NUTRICION
F31B1050	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	050	ATENCION DE NUTRICION
F3192051	F31	NUTRICION	92	ATENCION HOSPITALIZACION GENERAL	051	VISITA NO MEDICA EN HOSPITALIZACION /EMERGENCIA
F3192059	F31	NUTRICION	92	ATENCION HOSPITALIZACION GENERAL	059	REUNION DE SERVICIO
F3199059	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	059	REUNION DE SERVICIO
F3199078	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	078	VISITA DOMICILIARIA NO MEDICA
F3190088	F31	NUTRICION	90	ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	088	VACACIONES
F3190089	F31	NUTRICION	90	ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	089	LICENCIAS
F31A4151	F31	NUTRICION	A4	ATENCION UNIDAD CUIDADOS INTERMEDIOS	151	ATENCION UCIN GENERAL
F31A4152	F31	NUTRICION	A4	ATENCION UNIDAD CUIDADOS INTERMEDIOS	152	ATENCION UCIN ADULTOS
F31A4153	F31	NUTRICION	A4	ATENCION UNIDAD CUIDADOS INTERMEDIOS	153	ATENCION UCIN PEDIATRICOS
F31A5161	F31	NUTRICION	A5	ATENCION UNIDAD VIGILANCIA INTENSIVA	161	ATENCION UVI GENERAL
F31A5162	F31	NUTRICION	A5	ATENCION UNIDAD VIGILANCIA INTENSIVA	162	ATENCION UVI ADULTO
F3145163	F31	NUTRICION	A5	ATENCION UNIDAD VIGILANCIA INTENSIVA	163	ATENCION UVI PEDIATRICO
F31B1322	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	322	CONTROL DE TRANSPLANTE DE HIGADO
F3199403	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	403	SUPERVISION
F31B1416	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	416	CONSEJERIA
F3199427	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	427	ELABORACION DE GUIAS CLINICAS, PROTOCOLOS Y OTROS DOCUMENTOS TECNICOS DE GESTION
F3199428	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	428	EVALUACION OPERATIVA DEL SERVICIO



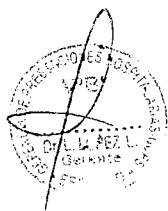
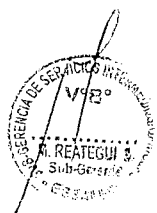
DIRECTIVA N° 02 GCPS- ESSALUD- 2014

Codigo SGH	UFS/OTROS NO UFS		ACTIVIDAD		SUB ACTIVIDAD	
	COD	NOMBRE	COD	NOMBRE	COD	NOMBRE
F3199442	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	442	CHARLAS, TALLERES, CONFERENCIAS
F3199443	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	443	CAMPAÑAS DE SALUD
F3199446	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	446	ACTIVIDADES MASIVAS DE COMUNICACION
F31B1471	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	471	CONTROL NUTRICION PAC HEMODIALISIS
F3199473	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	473	COORDINACION DE ACTIVIDADES ASISTENCIALES EN SU SERVICIO
F3199474	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	474	ELABORACION DE PROGRAMACION ASISTENCIAL PREVIA AUTORIZACION
F3199475	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	475	CAMINATAS, CARAVANAS CON PARTICIPACION DE OTRAS INSTITUCIONES
F3199586	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	586	ATENCION LABORAL
F3199588	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	588	ATENCION COMUNITARIA
F31B1609	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	609	ATENCION PREVENTIVA (NO MEDICA)
F3199685	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	685	EDUCACION GRUPAL
F31B1688	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	688	EDUCACION INDIVIDUAL
F31B1692	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	692	CONTROL DE NUTRICION NIÑO
F31B1693	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	693	CONTROL DE NUTRICION ADULTO
F31B1695	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	695	ATENCION MEDICINA COMPLEMENTARIA
F31B1724	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	724	PSICOPROFILAXIS
F3199729	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	729	INTERVENCIONES COMUNITARIAS CON MEDICINA COMPLEMENTARIA
F3195762	F31	NUTRICION	95	APOYO AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO	762	PLANEAMIENTO NUTRICIONAL
F31A4776	F31	NUTRICION	A4	ATENCION UNIDAD CUIDADOS INTERMEDIOS	776	ATENCION (NO MEDICA)
F31A5776	F31	NUTRICION	A5	ATENCION UNIDAD DE VIGILANCIA INTENSIVA	776	ATENCION (NO MEDICA)
F31A4972	F31	NUTRICION	A4	ATENCION UNIDAD CUIDADOS INTERMEDIOS	972	ATENCION UCIN NEONATALES
F31A4974	F31	NUTRICION	A4	ATENCION UNIDAD CUIDADOS INTERMEDIOS	974	ATENCION UCIN ESPECIALIZADOS
F31B1975	F31	NUTRICION	B1	ATENCION NO MEDICA AMBULATORIA	975	ATENCION REHABILITACION CARDIACA
F3199386	F31	NUTRICION	99	OTRAS ACTIVIDADES EN HORAS SANITARIAS	386	REFORMA DE VIDA – INTERVENCION
F3196151	F31	NUTRICION	96	ATENCION DE PROCEDIMIENTOS	151	TRANSTORNO ALIMENTICIO
F3196993	F31	NUTRICION	96	ATENCION DE PROCEDIMIENTOS	993	PROCEDIMIENTOS PREVENTIVOS (NO MEDICOS)



**ANEXO N° 12
INDICADORES DEL SERVICIO DE NUTRICION**

N°	Actividad	Producto	Estandar	Indicador	Fórmula	Periodicidad
PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA						
1	Capacitación Continua por ESSALUD	Nutricionistas Capacitadas	100%	% de Nutricionistas Capacitadas por ESSALUD	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Nutricionistas Capacitadas por ESSALUD}}{\text{N}^\circ \text{ total Nutricionistas capacitadas}}$	Anual
2	Producción	Raciones/ Pacientes/ personal		N° de Raciones por Tipo de usuario	$\frac{\text{N}^\circ \text{ acumulado de Raciones}}{\text{por Tipo de usuario}}$	Mensual/ Anual
3	Producción	Raciones por Tipo de Formula enterales y lácteas		N° Raciones por Tipo de formulas enterales y lácteas	$\frac{\text{N}^\circ \text{ acumulado de Raciones}}{\text{por Tipo de formula}}$	Mensual/ Anual
ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACION						
4	Atención Nutricional paciente hospitalizado	Paciente atendido	100%	% de pacientes atendidos	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de pacientes atendidos}}{\text{N}^\circ \text{ de pacientes hospitalizado}}$	Semestral y Anual
5		Paciente atendido con Plan de alimentación al alta	80% de egresos que requieren plan de alimentación al alta	% de pacientes con plan de alimentación al alta	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de pacientes plan de alimentación al alta}}{\text{N}^\circ \text{ de pacientes Egresos - defunciones}}$	Mensual y Anual
6	Producción de leche materna	Litros de leche materna		% Producción de leche materna	$\frac{\text{Litros de leche materna producida}}{\text{Litros de formula sucedánea de leche materna}}$	Mensual y Anual
ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA						
7	Atención Nutricional ambulatorio	Paciente atendido	100%	%e de pacientes atendidos	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de pacientes atendidos}}{\text{N}^\circ \text{ de pacientes Programados}}$	Semestral. y Anual



ANEXO N° 13

ENCUESTA DE SATISFACCION DE USUARIO
DEL SERVICIO DE NUTRICION EN HOSPITALIZACION

SERVICIO.....	FECHA.....
---------------	------------

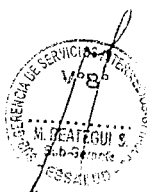
Agradecemos el tiempo que dedique en el desarrollo de la encuesta, con la finalidad de mejorar la Calidad de Atención. **Marque con una X**

I. ATENCION DEL SERVICIO		B	R	M
1.	Trato del profesional Nutricionista			
2.	Trato del Personal Técnico de Nutrición			
3.	Presentación del Personal del Servicio de Nutrición			
4.	Estado de la Vajilla			
5.	Cumplimiento del horario de las comidas			

II. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS		B	R	M
1.	Cantidad			
2.	Variedad			
3.	Temperatura			
4.	Sabor			
5.	Presentación de los alimentos			

B : Bueno, R: Regular, M: Malo

III. SUGERENCIAS:



ANEXO N° 14

ENCUESTA DE SATISFACCION DE USUARIO
DEL SERVICIO DE NUTRICION EN COMEDOR

CAS..... FECHA..... HORA.....

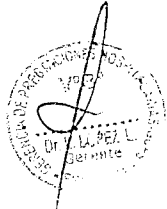
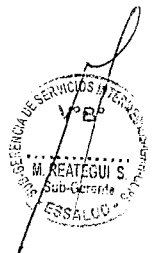
Agradecemos el tiempo que dedique en el desarrollo de la encuesta, con la finalidad de mejorar el Servicio. **Marque con una X**

I. ATENCION EN EL COMEDOR		B	R	M
1.	Trato del Profesional Nutricionista			
2.	Trato del Personal Técnico de Nutrición			
3.	Presentación del Personal			
4.	Estado de la Vajilla			
5.	Horario de atención			

II. DEL MENU		B	R	M
1.	Presentación de las preparaciones			
2.	Calidad de las preparaciones			
3.	Cantidad de las raciones			
4.	Ambientación del comedor			
5.	Variedad del Menú			

B : Bueno, R: Regular, M: Malo

III. SUGERENCIAS:



ANEXO N° 15

UNIFORME DEL PERSONAL

El personal está obligado a usar durante el horario de trabajo el uniforme reglamentario cuya conservación es responsabilidad de cada trabajador.

El uniforme consta de:

PROFESIONAL NUTRICIONISTA	
MASCULINO	FEMENINO
Chaqueta de color crema (hueso)	Falda /Pantalón de color crema (hueso)
Pantalón de color crema (hueso)	Chaqueta de color crema (hueso)
Saco de color crema (hueso)	Saco de color crema (hueso)
Abrigo de color camello	Abrigo de color camello
Zapatos de color marrón	Zapatos de color marrón

PERSONAL TECNICO DE NUTRICION	
MASCULINO	FEMENINO
Gorro y mascarilla descartable	Gorro y mascarilla descartable
Chaqueta de color blanco	Falda o pantalon de color blanco
Pantalon de color blanco	Guardapolvo de color blanco
Delantal de tela para cocineros	Chompa de color azul
Delantal de plástico no inflamable para carniceros y personal de limpieza	Delantal blanco
Chompa de color Azul	Guantes de Jebe / Guantes descartables
Guantes descartables	Zapatos de color blanco
Botas de jebe antideslizables	
Zapatos de color blanco	
Sacón térmico para uso en cámaras de congelamiento	