

MINISTERIO DE SALUD



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 026-2015-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 12 de Febrero de 2015

Visto; la Nota Informativa N° 020-DEPE-HVLH-2014 emitida por el Director Ejecutivo de la Oficina de Planeamiento Estratégico y la Nota Informativa N° 327-NyD-HVLH-2014 emitida por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera;

CONSIDERANDO:

Que, La Ley N° 26842 Ley General de Salud, establece en el artículo IX que la norma de salud es de orden público y regula materia sanitaria, así como la protección del ambiente para la salud y la asistencia médica para la recuperación y rehabilitación de la salud de las personas. Nadie puede pactar contra ella;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA del 11 de Julio del 2011 se aprueba las "Normas para la elaboración de documentos Normativos del Ministerio de Salud", la cual establece las disposiciones relacionadas con los procesos de planificación, formulación o actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación de los documentos normativos que expide el Ministerio de Salud;

Que mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01 "Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud", que tiene como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos;

Que mediante Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprobó la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", el cual tiene por finalidad mejorar la calidad de atención de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del país;

Que es de interés formalizar y actualizar algunos procesos técnicos y de control con la finalidad de optimizar y desarrollar la gestión administrativa, razón por la cual es conveniente aprobar la "Guía Técnica para la Atención de Regímenes Dietéticos a pacientes Hospitalizados del Departamento de Nutrición y Dietética".

Estando a lo informado por la Jefa del Departamento de Nutrición del Hospital "Víctor Larco Herrera" y

Con el visto bueno de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica y del Director Ejecutivo de Planeamiento Estratégico del Hospital "Víctor Larco Herrera" y,

De conformidad con el literal c) del artículo 11° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA.

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar la **"GUÍA TÉCNICA PARA LA ATENCIÓN DE REGIMENES DIETÉTICOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HVLH**, el mismo que en documento adjunto a folios (14) forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2º.- El Departamento de Nutrición y Dietética, es el responsable de la difusión e implementación del citado Documento.

Artículo 3º.- Disponer a la Oficina de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución en el portal de Internet del Hospital "Victor Larco Herrera".

Regístrese y comuníquese

.....
Hospital "Victor Larco Herrera"
.....
Méd. Cir. Gen. **Guillermo Li**
Especialista General
CMP 12500 - 0005279

**CAEL/MYR/
Distribución:**

- o Dirección Admón.
- o Oficina de
- o Decano de Asesoría Jurídica
- o Jefatura de los Depto. Asistencia
- o Archivo

TITULO: GUIA TECNICA PARA LA ATENCION DE REGIMENES DIETETICOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS

2. **FINALIDAD:** Esta guía tiene como finalidad la correcta atención a los pacientes hospitalizados con sus diferentes regímenes dietéticos asignados según indicación médica.

3. OBJETIVO:

General:

Establecer la secuencia de actividades en la atención y distribución de regímenes dietéticos según diagnóstico para los pacientes hospitalizados.

Específico:

- Definir la cantidad de raciones y tipos de regímenes dietéticos para su elaboración
- Modificar el régimen dietético si se presentara alguna variación en el consumo o aceptación de la dieta.
- Registrar la cantidad de regímenes dietéticos atendidos diariamente y por paciente

4. AMBITO DE APLICACION:

Es de aplicación para el profesional Nutricionista que labora en el Departamento de Nutrición Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera

5. NOMBRE DEL PROCESO A ESTANDARIZAR:

Procedimiento de Atención de Regímenes Dietéticos a Pacientes Hospitalizados

6. CONSIDERACIONES GENERALES:

Definiciones Operativas

Proceso de Producción de Alimentos: define la cadena de procesos desde la recepción de insumos hasta la entrega del servicio de alimentos

- Preparaciones preliminares (regímenes normales y dietas)
- Preparaciones finales
- Procesos de distribución
- Organización logística de distribución



Conceptos Básicos

BPM: Buenas prácticas de manufactura que describen las mínimas condiciones en las que se deben realizar todos los procesos de producción y distribución de alimentos.

PHS: Programa de Higiene y Saneamiento del HVLH que contiene procedimientos de higiene y saneamiento para realizar las actividades en sus ambientes de trabajo

Regimen Dietético: es el tipo de dieta o indicación de dieta para determinada persona según su estado

Ración Alimentaria: Cantidad de alimentos establecidas según requerimiento a una persona sana o enferma.

REQUERIMIENTOS BASICOS

Recursos Humanos

Cantidad de regímenes dietéticos atendidos: 160 raciones/día

- Desayunos 85-110 raciones/día
- Almuerzos 155-190 raciones/día
- Comidas 40-68 raciones/día

Responsable del Servicio de Tratamiento Dieto Terapéutico: Nutricionista

Personal Técnico de Nutrición por pabellón (ver cuadro 1) que está de acuerdo a la programación mensual por día.



Recursos Materiales

- Formatos de distribución de raciones.
- Formatos de registros de atención
- Cuaderno de ocurrencias
- Lapiceros
- Guantes
- Cubre platos
- Mascarillas

Utensilios de limpieza

- Solución quita grasa
- Solución desinfectante Esponjas
- Baldes
- Guantes

Vajilla

- Bandejas de metal
- Tazas de acero inoxidable
- Tazones para sopa de acero inoxidable - Cubiertos
- Porta cubiertos

Equipos en la Zona de Elaboración de Dietas

- Licuadora industrial
- Licuadora doméstica
- Molidora de carne
- Cocina a gas industrial
- Balanza
- Balanza de gramos

Utensilios de C.A.E.

- Olla = 15.
- Sartén = 15.



- Jarras medidoras
- Cuchillos
- Rayadores
- Espátulas
- Ollas de acero
- Sartenes
- Tenazas y pinzas
- Tablas de picar de colores
- Mesas de acero inoxidable
- Estante de acero inoxidable

7. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL PROCESO O PROCEDIMIENTO

La nutricionista responsable del área de Hospitalización y Dietoterapia

- a) La nutricionista recibe las indicaciones o recetas médicas procedentes del área de hospitalización
- b) Revisa las indicaciones médicas y las anota en el Kardex de dietas (plantillas)
- c) Modifica de ser necesario según evaluación, prescripción y requerimientos nutricionales los regímenes programados.
- d) Revisa la programación de regímenes dietéticos del día.
- e) Indica la cantidad de regímenes a elaborar por el área de producción de dietas
- f) Verifica que cada técnico responsable de nutrición realice sus indicadores de acuerdo al Kardex y por pabellón
- g) Realice la degustación de las dietas antes de ser distribuidas a cada responsable de pabellón
- h) Supervisa la entrega de dietas del servicio de producción a cada personal técnico responsable del pabellón a atender
- i) Verifica que las atenciones de dietas a hospitalización se realice en los siguientes horarios:
Desayuno: 7 a 7:30 am
Almuerzo: 11 a 12:30 pm
Comida: 5 a 5:30 pm
- j) La nutricionista de área verifica la elaboración y distribución de dietas por pabellónes.
- k) Elimina la atención a los pacientes que no deben ser atendidos por el área de dietas (causales señaladas (MORSA) y resp. área de nutricionista)



Listado de Regímenes Dietéticos:

- Normal o Completa
- Blanda
- Hiposódica
- Hipoglúcida e Hipocalórica
- Hipograsa
- Líquida
- Líquida VO
- Líquida x-SNG
- No venenosa
- Blanda para edentulos
- Hiperproteica
- Hipercalórica
- Hipercelulósica

8. RECOMENDACIONES

- Entregar a cada responsable de pabellón una copia de la guía técnica para la atención de regímenes dietéticos
- Publicar en cada pabellón el detalle del procedimiento para mantenerlo presente a cada momento y asegurar el cumplimiento.
- Capacitar al personal técnico en temas relacionados con el tratamiento dieto terapéutico y su importancia.
- Llevar el control de macro y micro nutrientes de los regímenes dietéticos.
- Mantener vigente el manual de Nutrición Dieto terapéutico y en un lugar accesible para hacer la difusión con el personal.



9. ANEXOS

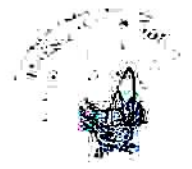
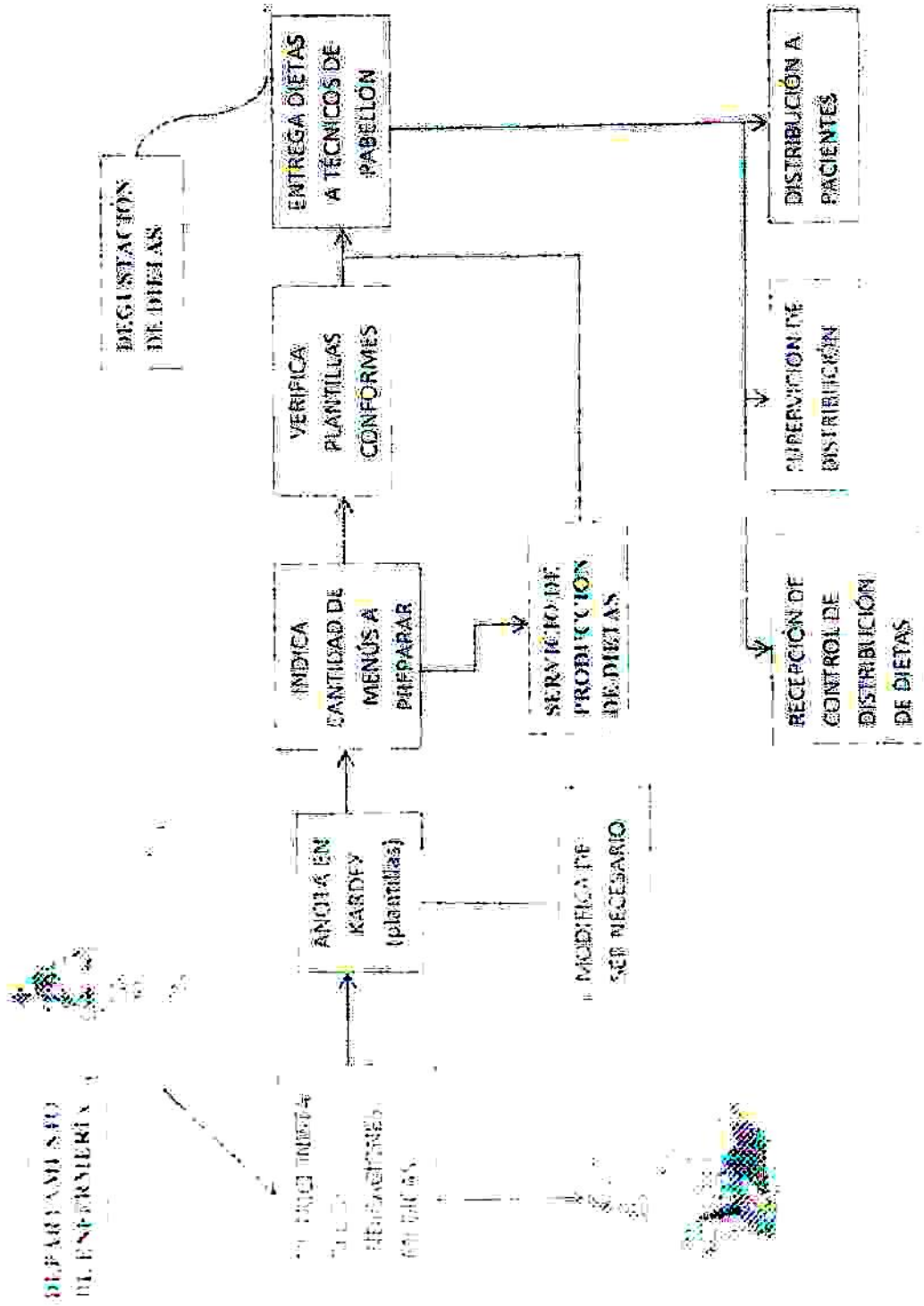
- Flujograma de atención de regímenes dietéticos
- Cuadro N°01 – Referente al Personal Técnico de Nutrición por Pabellón
- Modelo de Formato de regímenes dietéticos:
 - Dieta Blanda
 - Dieta Hipograsa
 - Dieta Hipoglucida
- Formato de consolidado de tipos de dietas por paciente-pabellón
- Formato de Distribución de raciones dietas: DESAYUNO-ALMUERZO-COMIDA

10. BIBLIOGRAFIA

- Dietoterapia Nutrición Clínica y Metabolismo
- Daniel A. Luis Roman
 - Diego Belido
 - Pedro Pablo Garcia Luna
 - España 2010



FLUJOGRAMA DE ATENCIÓN DE RÉGIMENES DIETÉTICOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS



MENU DE DIETA

DIETA:

AL DIA:

DEL 2015

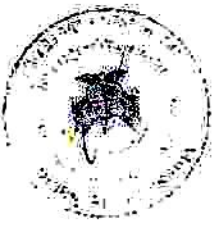
INDICADA	HIPOGRASA	HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	BLANDA	HIPOGRASA	HIPOGLUCIDA

Bianca Severa Almuerzo

Bianca Severa Almuerzo

Bianca Severa Comida

Bianca Severa Comida



DISTRIBUCION DE RACIONES - DIETAS
DESAYUNO

FECHA: _____ de _____ 2015 MES: _____

PABELLONES RACIONES	PABELLONES											ACE	INFE	ENERG	TOTAL			
	1	2	4	5	8	9	12	13	18	20								
TE EQ ANIS (BL)																		
ANIS D. MANZ. C. AZUCAR																		
AVENA COLADA (BL)																		
AVENA S/ COLAR (HGR)																		
LECHE C. AZUCAR (T-BOLO)																		
HGL-HGR-avena -jugos azuc																		
HGL-HGR-leche -jugos azuc																		
TONI ADAS - JUGO + LECHE SN AZUCAR (HGL)																		
MERMELADA (BL + HGR)																		
JAMONADA																		
PONCHE (HIPERPROTEICA)																		
JUGO C. AZUCAR																		
THEYENON																		
HUEVO DI BU																		
QUESO																		
MANTEQUILLA																		
ACEITES																		
																		Total



DISTRIBUCION DE RACIONES - DIETAS
 ALMUERZO

FECHA: _____ MES: _____

PABELLONES	1	2	4	5	8	9	12	13	18	20	LCE	INPE	EMERG	TOTAL
RACIONES														
SOPA de pollo cocidos (BL)														
PURÉ de ... (BL)														
Sopa de blanco sin S.														
CALDO de Verduras. C. S.														
Hamburguesa a Salpicón de pollo														
POLLO A LA PLANCHA														
POLLO SANCOCHADO														
POLLO C. SAL. pñu. hgsa														
POLLO S. SAL. hsa														
ENSALADA C.S														
ENSALADA S.S														
SALTADO DE VERDURAS C.S														
SALT DE VER S.S														
FRUTA - Inf. S. AZI														
MAZAMORRA (BL) - Licados														
COMPOSTA SAZI (lic)														
ARROZ S. SAL. + SOPAS S. SAL.														
LICUADO HGLA F.O.														
LICUADO S. SAL. C. SAL.														
LICUADO S. SAL. S. SAL.														
LICUADO														
LIC. S. S. G.														
LIQUID (canta colado + mazamorra)														
THEVENOS														
VEGETARIANO														
JUGOS PARALICUADOS														
BL. SEVERA														
BL. S. SAL. (POLLO Y OF. CARNE MUY D.)														
BL. S. SAL. (POLLO Y OF. CARNE MUY D.)														
MOLIDA														
TOTA ALMUERZO														



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION
Y DIETETICA

DISTRIBUCION DE RACIONES - DIETAS COMIDA

FECHA:		MES:												UCE	INPE	EMERG	TOTAL
PABELLONES		1	2	4	5	8	9	12	13	18	20						
SOPLADO pollo esofagos (BL)																	
PURE de..... (BL)																	
CALDO ya CREMA-Frnt C.S																	
CALDO ya CREMA-Frnt S.S																	
Hamburguesa o salpicon de pollo																	
POLLO A LA PLANCHA																	
Pollo sazonado																	
POLLO C.S BL+ALERG.+ESTRI																	
POLLO S.S																	
ENSALADA CASAL																	
ENSALADA SSAL																	
SALTADO DE VERD.: C.S																	
SALTADO DE VERD.: S.S																	
FRUTA + Inf. SAZI UGL																	
MAZAMORRA (BL) + licuados																	
COMPOTA S: AZ																	
ARROZ: SAL + SOFA S: sal																	
LICUADO UGL (X V.O)																	
LICUADO X V.O C.S																	
LICUADO X V.O S.SAL																	
LICUADO																	
LICUADO																	
LIQ: H: steulla colado + mazamorra																	
THEVENON																	
VEGETARIANO																	
BLANDA SEVERA																	
BL-SEV (POLLO Y/O CARNI																	
MOLIDA																	
BL-SEV-SN (POLLO Y/O CARNI																	
MOLIDA																	
TOTAL COMIDA																	

