



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 044-2022-DG-HVLH/MINSA

Magdalena del Mar, 22 de marzo de 2022

Visto; el Exp. N° 2100016133 - Nota Informativa N° 046-2022-DNyD-HVLH/MINSA, emitida por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera;

CONSIDERANDO:

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

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

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

Que, por Resolución de Secretaría de Gestión Pública N° 006-2018-PCM-SGP, se aprueba la Norma Técnica N° 001-2018-SGP "Norma Técnica para la implementación de la gestión por procesos en las entidades de la administración pública", cuyo objetivo es establecer disposiciones técnicas para la implementación de la gestión por procesos en las entidades de la administración pública como herramienta de gestión que contribuye con el cumplimiento de los objetivos institucionales y en consecuencia genera un impacto positivo en el bienestar de los ciudadanos;

Que, mediante Resolución Secretarial N° 063-2020-MINSA de fecha 28 de mayo del 2020, se aprobó la Directiva Administrativa N° 288-MINSA/2020/OGPPM – Lineamiento para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud así como sus anexos; con el objetivo de establecer los criterios técnicos para la gestión por procesos que faciliten la determinación seguimiento, medición, análisis y mejora de los procesos y procedimientos del Ministerio de Salud y de los prestadores de servicios de salud, que permita maximizar el buen uso de los recursos, para brindar productos y servicios óptimos y de calidad en beneficio de la población;

Que, mediante Resolución Directoral N° 192-2018-DG-HVLH de fecha 26 de octubre del 2018, se aprobó el Manual de Procesos y Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética; con la finalidad de contar con los documentos de gestión institucional actualizados,



que consignen los procesos y procedimientos necesarios para la ejecución de los procesos organizacionales en el Hospital Víctor Larco Herrera;

Que, mediante documento del visto, la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, remite el proyecto del Manual de Procedimientos (MAPRO) del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, para su aprobación, con la finalidad que sirva como instrumento para el desempeño funcional de los procedimientos realizados, siguiendo una metodología que ayude a mejorar la calidad de atención que brinda esta unidad orgánica;

Que, mediante Nota Informativa N° 026-2022-OEPE-HVLH/MINSA, el Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, indica que el Manual de Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, ha sido elaborado en cumplimiento a la Directiva N° 288-MINSA/2020/OGPPM "Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud", aprobada con Resolución Secretarial N° 63-2020-MINSA, por lo que cuenta con opinión favorable y solicita su aprobación mediante acto resolutivo;

Que, de acuerdo a lo expuesto y por convenir a los intereses funcionales, que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la Institución, resulta necesario formalizar la aprobación mediante el correspondiente acto de administración;

Con el visado del Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital "Víctor Larco Herrera"; y,

De conformidad con lo previsto en 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 1°.- Aprobar el **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (MAPRO) DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA**, del Hospital Víctor Larco Herrera; el cual consta de treinta y tres (33) folios, que en documento adjunto como anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- Encargar al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, su implementación del MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (MAPRO), aprobado por la presente resolución.

Artículo 3.- Dejar sin efecto la Resolución Directoral N° 192-2018-DG-HVLH, de fecha 26 de octubre del 2018.

Artículo 4°.- Disponer, a través de la Oficina de Comunicaciones, la publicación de la presente resolución en el portal institucional del Hospital Víctor Larco Herrera (www.larcoherrera.gob.pe).

Regístrese y comuníquese

Ministerio de Salud
Hospital Víctor Larco Herrera

.....
Med. Elizabeth M. Rivera Chávez
Directora General
C.M.P. 24232 R.N.E. 10693

EMRC/JRCR/MYRV.

Distribución:

- Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- Departamento de Nutrición y Dietética
- Oficina de Asesoría Jurídica
- Archivo





MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (MAPRO)

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

RUBRO	A CARGO DE	V° B°	FECHA
ELABORACIÓN	DNyD -OEPE/HVLH		
REVISIÓN	DIRECTOR EJECUTIVO DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO/HVLH		
APROBADO	DIRECCIÓN GENERAL		



2022

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
I. OBJETIVO.....	3
II. FINALIDAD.....	3
III. ALCANCE.....	3
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	3
V. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN y DIETÉTICA.....	4
VI. FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO.....	5
VII. ANEXOS.....	32
Anexo 01: Formato de Plan Nutricional de Información y Educación a Usuarios y Familiares	32



INTRODUCCIÓN

El Manual de Procesos y Procedimientos es un documento normativo de gestión institucional, que describe en forma pormenorizada y secuencial las operaciones que se sigue en la ejecución de los procedimientos de las actividades nutricionales. Lo que va permitir el eficiente funcionamiento del Departamento de Nutrición y Dietética, y contribuir al fortalecimiento y a la mejora continua de la Institución.

Según el Mapa de Procesos del Hospital Víctor Larco Herrera el cual fue aprobado con R.D. N° 059-2021-DG-HVLH/MINSA, se considera (03) procesos misionales dentro de los cuales figura el Proceso Misional "Atención de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento". En el Manual de Procesos del HVLH el cual fue aprobado con la R.D. N° 031-2022-DG-HVLH/MINSA, se observa que el proceso misional "Atención de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento" comprende (02) subprocesos de nivel (1) los cuales son "Apoyo al Diagnóstico" y "Apoyo al Tratamiento" en este último está inmerso los (07) procedimientos médicos sanitarios considerados en el presente manual.

La metodología utilizada para la elaboración de este trabajo (Manual de Procedimiento y Procesos) ha sido reuniones de trabajo, debates y propuesta de elaboración de formatos y transcripción, además se ha realizado obedeciendo la Directiva Administrativa N° 288-MINSA/2020/OGPP, Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud, la cual fue aprobada mediante Resolución Secretarial N° 063-2020-MINSA de fecha 28 de mayo del 2020. Identificando los procedimientos con el listado de procedimientos médicos y sanitarios del sector Salud, actualizado según R.M. N° 860-2021/MINSA.

I. OBJETIVO

Normar los procedimientos ejecutados en el Departamento de Nutrición y Dietética con el fin de dar cumplimiento y alinear a los objetivos estratégicos institucionales.

II. FINALIDAD

El presente manual de procesos y procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética del hospital "Víctor Larco Herrera", es un documento normativo de gestión que sirve como instrumento para el desempeño funcional de los procedimientos realizados por el departamento de Nutrición y Dietética, siguiendo una metodología acorde con lo planteado y de esta manera mejorar la calidad de la atención que brinda esta unidad orgánica.

III. ALCANCE

Es de aplicación de todas las áreas internas y externas relacionadas con el flujo de información del Departamento de Nutrición y Dietética y todos los servicios a su cargo, por tanto, es de importancia que se debe tener conocimiento y cumplimiento obligatorio de todos sus integrantes.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Órgano de Línea Intermedio, encargado de sistematizar las acciones de Nutrición y Dietética, dentro del programa de Salud Mental que desarrolla el Hospital de acuerdo a los niveles de prevención, promoción, tratamiento y rehabilitación al paciente, familia y comunidad.

Además, se encuentra interrelacionado con los diferentes departamentos y servicios en los cuales se desempeña la labor del profesional en Nutrición.

El Departamento de Nutrición y Dietética es el órgano encargado de sistematizar las acciones de Nutrición, dentro del programa de Salud Mental que desarrolla el Hospital. Tiene la responsabilidad de velar porque se cumplan todos estos procesos.





V. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Código	Nivel 0	Código	Nivel I	Código	Nivel II	Código	Procedimientos Médicos y Sanitarios	Código R.M. N°
PM02	Atención de Apoyo Diagnóstico y Tratamiento	PM02.02	Apoyo al Tratamiento	02.02.4	Nutrición y Dietética	02.02.4.1	Recepción de Alimentos e Insumos / Atención en Nutrición.	860-2021-MINSA
						02.02.4.2	Planificación de Regímenes Normales y Dietas /Atención en Nutrición	
						02.02.4.3	Elaboración de Regímenes Normal y Dietas / Atención en Nutrición.	
						02.02.4.4	Distribución y Control de Regímenes Normales y Dietéticos / Atención en Nutrición.	
						02.02.4.5	Atención de Usuarios en Comedor / Atención en Nutrición.	
						02.02.4.6	Monitoreo y Evaluación Nutricional / Control y Evaluación Nutricional (IMC) registro individual.	
						02.02.4.7	Información y Educación Nutricional a Usuarios y Familiares / Consejería Nutricional: Alimentación Saludable.	

VI. FICHA TÉCNICA DEL PROCEDIMIENTO

Nombre del Procedimiento	Recepción de Alimentos e Insumos / Atención en Nutrición (99209)	Código	PM02.02.4.1
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Asegurar la buena calidad de los productos recibidos para la elaboración de los alimentos.
Alcance del procedimiento	Órganos de Apoyo y de Línea del HVLH.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
Definiciones	<p>Especificaciones Técnicas. -Características que debe cumplir cada tipo de producto para ser considerado como producto conforme.</p> <p>Producto no Conforme. -Producto que al ser evaluado no corresponde a las especificaciones técnicas descritas en las Bases de Licitación o Subasta.</p>
Siglas	<p>DNYD. – Departamento de Nutrición y Dietética</p> <p>OEA. – Oficina Ejecutiva de Administración</p> <p>OL. – Oficina de Logística</p> <p>UFPOP. - Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos</p>

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Cumplir con la recepción de los insumos según la programación Anual.	Programación Anual de Insumos

Secuencia de Actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Recibir y verificar la conformidad a lo requerido en la orden de compra.	Guía de Ingreso	OL DNYD	Técnico/a Administrativo I Nutricionista
2	Verificar el cumplimiento de las especificaciones de calidad y características bromatológicas.		DNYD	Nutricionista
3	¿Cumple con las especificaciones?			
3.1	No: Separar y devolver dichos insumos al proveedor para su reemplazo en el plazo indicado según las normas administrativas		DNYD OL	Nutricionista Técnico/a Administrativo
3.2	Si: Continuar con el peso de los insumos		OL DNYD	Técnico Administrativo Nutricionista
4	Sellar, firmar la guía de remisión	Guía de Remisión	OL DNYD	Asistente Administrativo I Nutricionista
5	Supervisarlas características organolépticas (olor, color)		DNYD	Nutricionista
6	¿Se encuentra alguna alteración en los insumos posterior a su recepción?			
6.1	Si: Informar a la OEA y al jefe de la OL mediante un documento	Nota Informativa		
6.1.1	Gestionar la devolución y cambio en un plazo de 48 horas.		OL	Asistente Administrativo I
6.2	No: Continuar con la supervisión diaria	Registro Interno	DNYD	Nutricionista y/ Jefe/a de Departamento

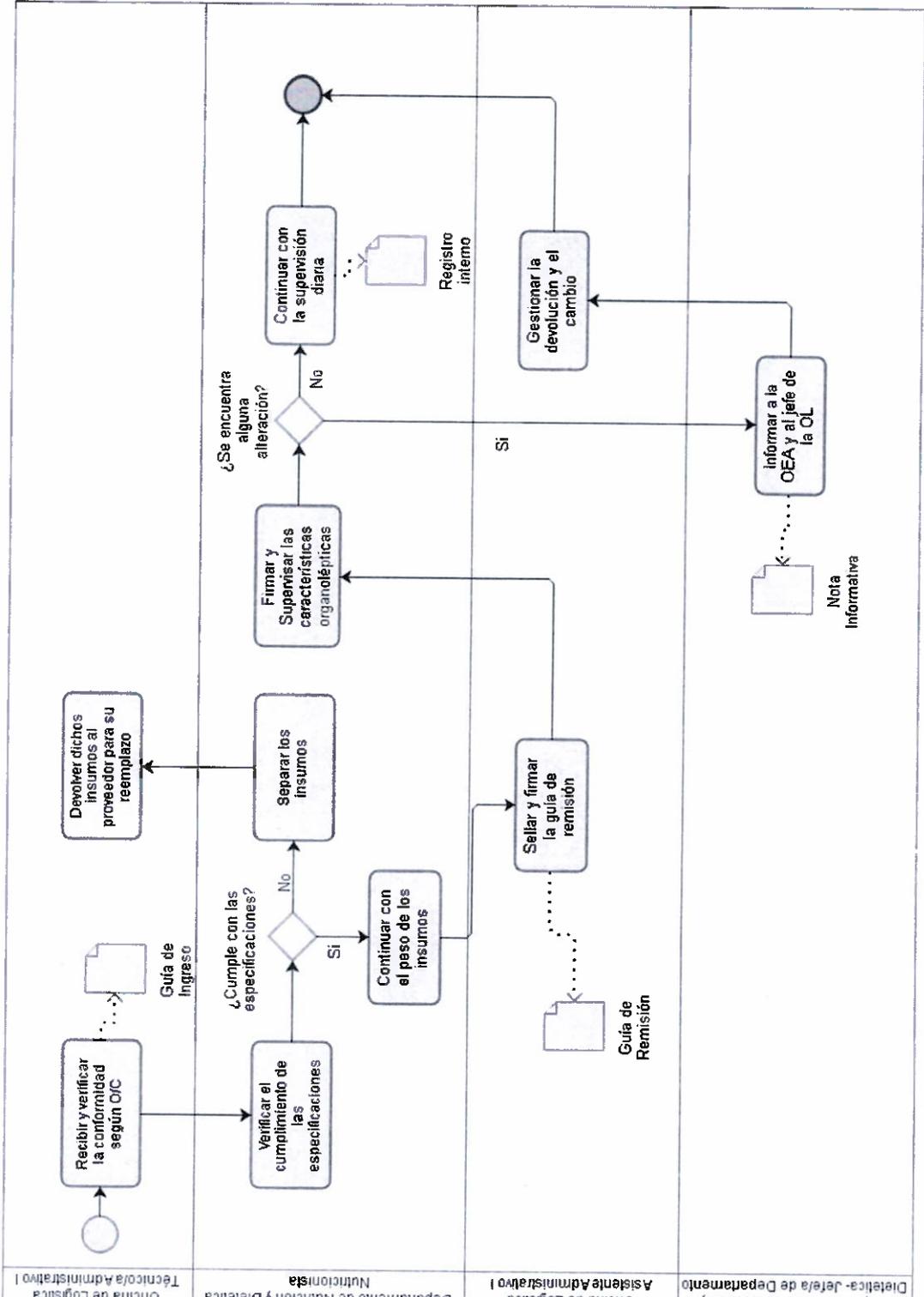
Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.01 Articulación prestacional
	PM02.01 Apoyo al diagnóstico
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP		11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo			16/03/22
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE		
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD		17/03/22

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
-	-	-



Apoyo al Tratamiento / Recepción de Alimentos e Insumos / Atención en Nutrición (99209)



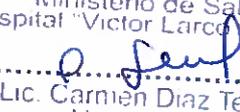
Nombre del Procedimiento	Planificación de Regímenes Normales y Dietas / Atención en Nutrición (99209)	Código	PM02.02.4.2
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Planificar los menús asegurando la cantidad, calidad y el aporte nutricional adecuado a sus requerimientos.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Línea del HVLH.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
Definiciones	Programación de menús. -se define como la lista de menús para ser elaborados en los 30 días vigentes del mes en curso.
Siglas	DNYD. – Departamento de Nutrición y Dietética
	UFPOP. - Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Diagnóstico	H.C.
2	Tratamiento	Exámenes

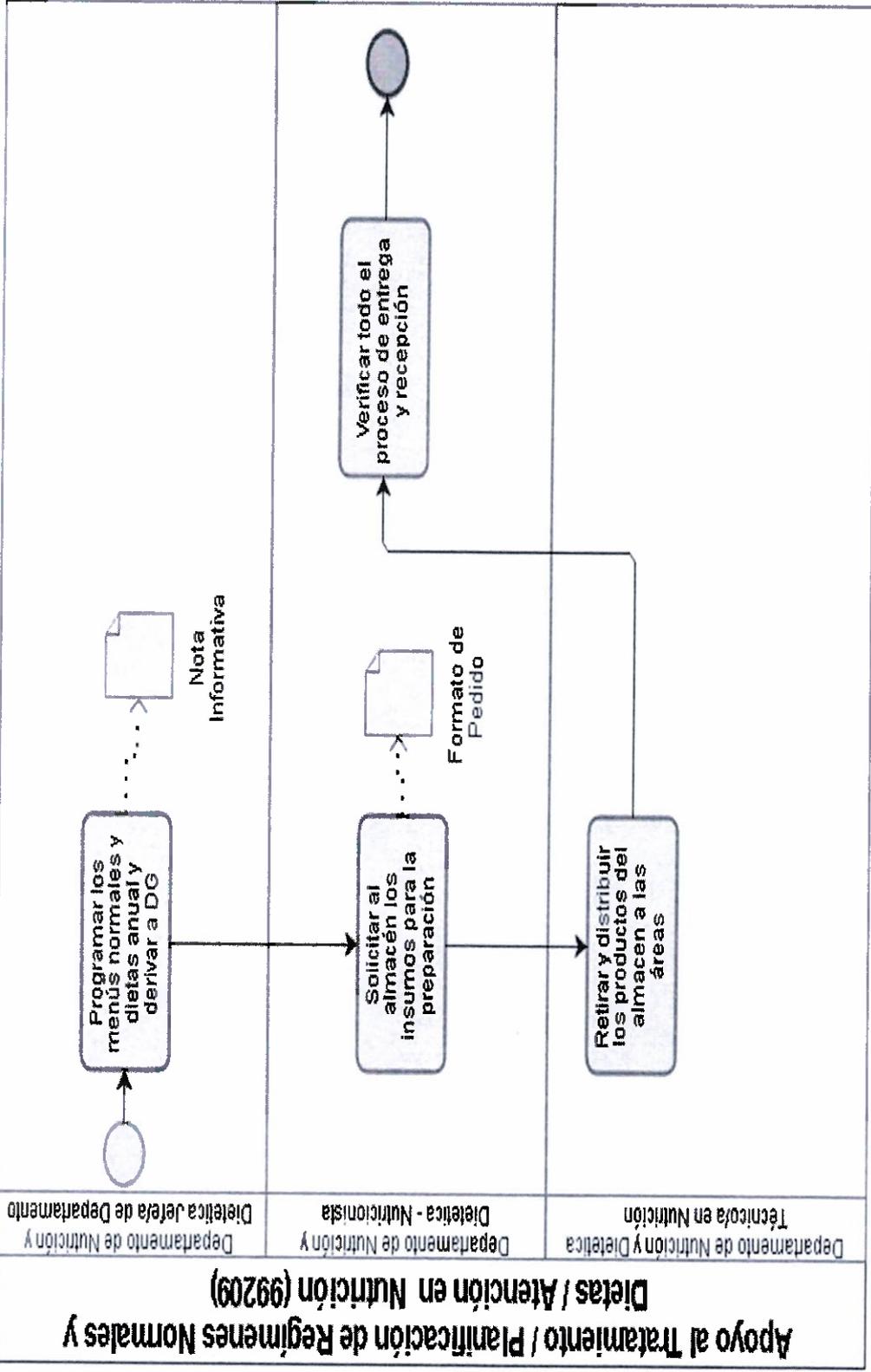
Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Programar los menús normales y dietas anual y derivar a Dirección General	Nota Informativa	DNYD	Jefe/a de Departamento
2	Solicitar al almacén los insumos necesarios para la preparación de las raciones del día posterior y firmar.	Formato de pedido		Nutricionista
3	Retirar los productos del almacén en el día y los distribuye a las diferentes áreas de trabajo para las preparaciones, y firmar.			Técnico/a en Nutrición y/o Auxiliar Asistencial
4	Verificar todo el proceso de entrega y recepción interna que se realice con normalidad y cumpliendo con las BPM establecidas			Nutricionista

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.01 Articulación prestacional
	PM02.01 Apoyo al diagnóstico
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP	 	11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo			Ministerio de Salud Hospital Victor Larco Herrera Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico  Lic. Ana María Campos Sotelo Jefe de la Unidad Funcional Planeamiento, Organización y Proyectos
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Eco. Juan Ricardo Coronado Roman Director Ejecutivo Oficina Ejecutiva Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Lic. Carmen Diaz Tejada Nutricionista C.N.P. 2649	17/03/22



Apoyo al Tratamiento / Planificación de Regímenes Normales y Dietas / Atención en Nutrición (99209)



Nombre del Procedimiento	Elaboración de Regímenes Normal y Dietas / Atención en Nutrición (99209)	Código	PM02.02.4.3
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Preparar los alimentos aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
Alcance del procedimiento	A los Órganos Línea del HVLH.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
Definiciones	<p>BPMS. – Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad.</p> <p>PHS. - Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección aplicada a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros.</p> <p>Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento.</p> <p>Alimentos elaborados: Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, pre cocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.</p> <p>Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.</p>

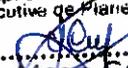
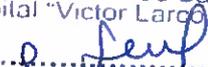


Definiciones	Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Siglas	DNYD. – Departamento de Nutrición y Dietética PHS. - Programa de Higiene y Saneamiento UFPOP. - Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos

Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Paciente hospitalizado	Referencia
2	Diagnóstico	H.C.
3	Tratamiento	Exámenes

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Supervisar el procedimiento de elaboración.		DNYD	Nutricionista
2	Recibir los productos a utilizar de acuerdo a la preparación			Técnico/a en Nutrición y/o Auxiliar Asistencial
3	Efectuar las operaciones preliminares para la realización de las preparaciones normales y dietas, aplicando las BPM.			
4	Elaborar el procesamiento de alimentos crudos y cocidos.			
5	Almacenar los equipos y utensilios			
6	Verificar el proceso de producción y asegurar el cumplimiento con las BPMs y el PHS.	Registros de Control		Nutricionista
7	Degustar las preparaciones antes de su distribución.	Registro de degustación		
8	Distribuir las preparaciones al personal de las áreas de hospitalización y del comedor, de acuerdo al formato de distribución de raciones	Formato de Distribución de raciones		Técnico/a en Nutrición y/o Auxiliar Asistencial
9	Firmar el formato de distribución de raciones dando conformidad de lo recibido.	Conformidad de Servicio		

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.01 Articulación prestacional PM02.01 Apoyo al diagnóstico
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP		11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo		Ministerio de Salud Hospital Victor Larco Herrera Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico  Lic. Ana María Campos Sotelo Jefe de la Unidad Funcional Planeamiento, Organización y Proyectos	11/03/22
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Eco. Juan Ricardo Coronado Roman Director Ejecutivo Oficina Ejecutiva Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Lic. Carmen Diaz Tejada Nutricionista C.N.P. 2649	17/03/22

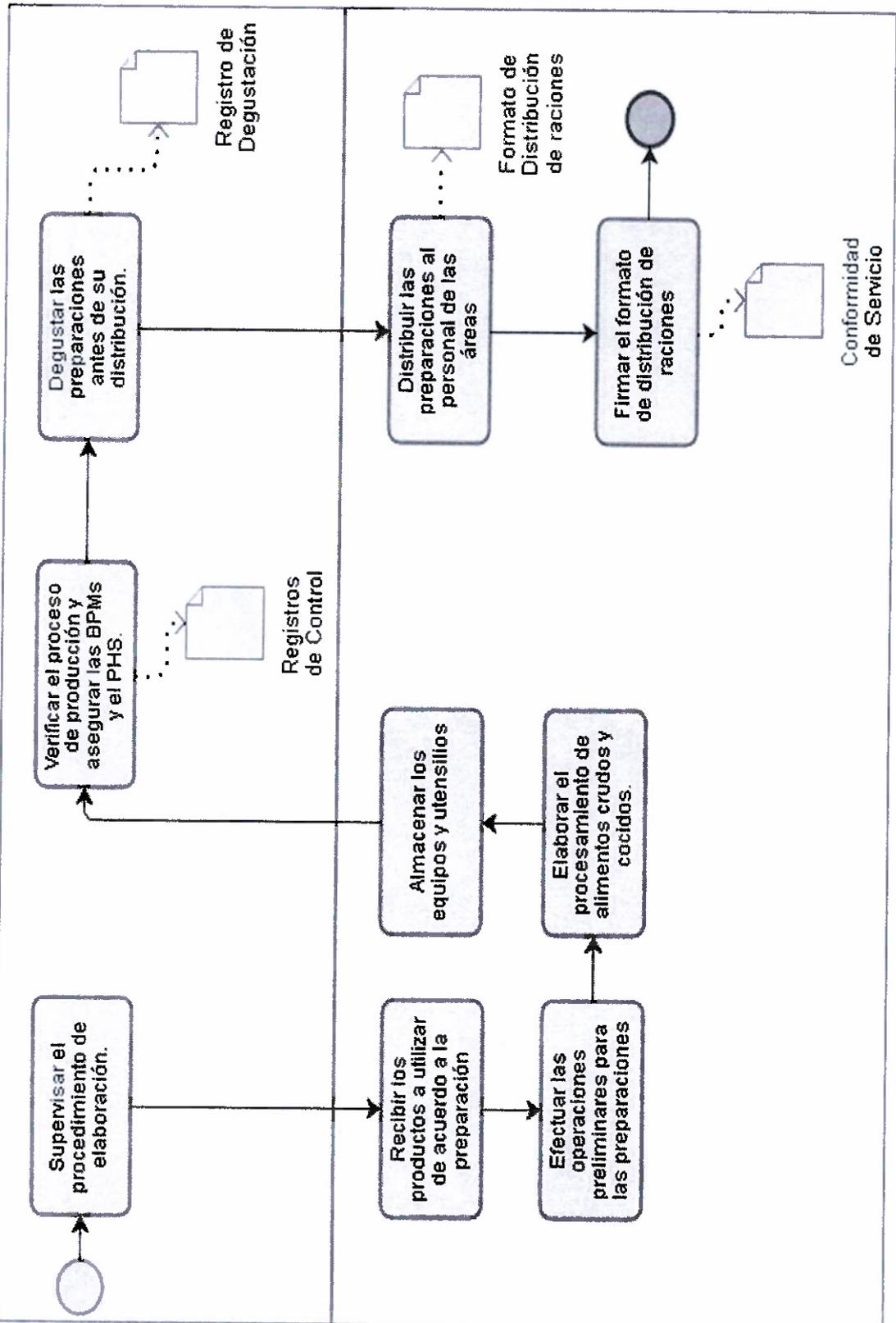
Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
-	-	-





Apoyo al Tratamiento / Elaboración de Regímenes Normal y Dietas / Atención en Nutrición (99209)

Departamento de Nutrición y Dietética - Nutricionista / Departamento de Nutrición y Dietética - Técnica en Nutrición



Nombre del Procedimiento	Distribución y Control de Regímenes Normales y Dietéticos /Atención en Nutrición (99209)	Código	PM02.02.4.4
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Distribuir oportunamente y en condiciones óptimas de calidad, cantidad y conservación los regímenes dietéticos al paciente en las áreas de hospitalización.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Línea del HVLH.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
Definiciones	<p>Distribución de los regímenes según Horario. –El horario establecido en el HVLH es el siguiente:</p> <p>-Desayuno: 7:00 a.m.</p> <p>-Almuerzo: 12:15 m.</p> <p>-Comida: 17:15 p.m.</p>
	<p>BPM. – Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad.</p>
	<p>Alimentos elaborados: Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.</p>
Siglas	<p>Almacenamiento de producto terminado/retención: Es el tiempo que transcurre entre la producción final y el servicio para su consumo de un alimento elaborado culinariamente.</p>
	<p>DNYD. – Departamento de Nutrición y Dietética</p> <p>UFPOP. - Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos</p>

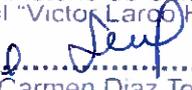


Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Hoja de evolución del paciente	Historia Clínica

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Entregar el Formato de Distribución de Raciones.	Formato de Distribución	DNYD	Nutricionista
2	Recibir el Formato de Distribución de Raciones.			Técnico/a en Nutrición y/o Auxiliar Asistencial
3	Entregar las raciones preparadas al personal responsable de cada pabellón y la conformidad			
4	Recibir y firmar el formato de distribución y la conformidad de lo recibido.			
5	Transportar las preparaciones aplicando las BPM.			
6	Realizar la distribución de los regímenes según horarios establecidos			
7	Verificar el KARDEX de dietas, para que realicen la transcripción de las indicaciones dietéticas (indicadores) en cada turno, en la que especifique claramente el régimen dietético, nombre, apellido del paciente y entregar la ración servida			
8	Verificar in situ aleatoriamente la distribución y consumo de los pacientes hospitalizados.	Reporte interno		Nutricionista
9	Completar el formato de Control de raciones servidas en Hospitalización y reportar al DNYD	Hoja de Referencia		Técnico/a en Nutrición y/o Auxiliar Asistencial
10	Realizar el descarte de sobrantes y limpieza según lo especificado en el Programa de Higiene y Saneamiento			



Otros	
Procesos Relacionados:	PM01.01 Articulación prestacional PM02.01 Apoyo al diagnóstico
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP		11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo		Ministerio de Salud Hospital Víctor Larco Herrera Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico 	11/03/22
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera" 	Eco. Juan Ricardo Coronado Roman Director Ejecutivo Oficina Ejecutiva Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Lic. Carmen Diaz Tejada Nutricionista C.N.P. 2649	17/03/22

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
-	-	-

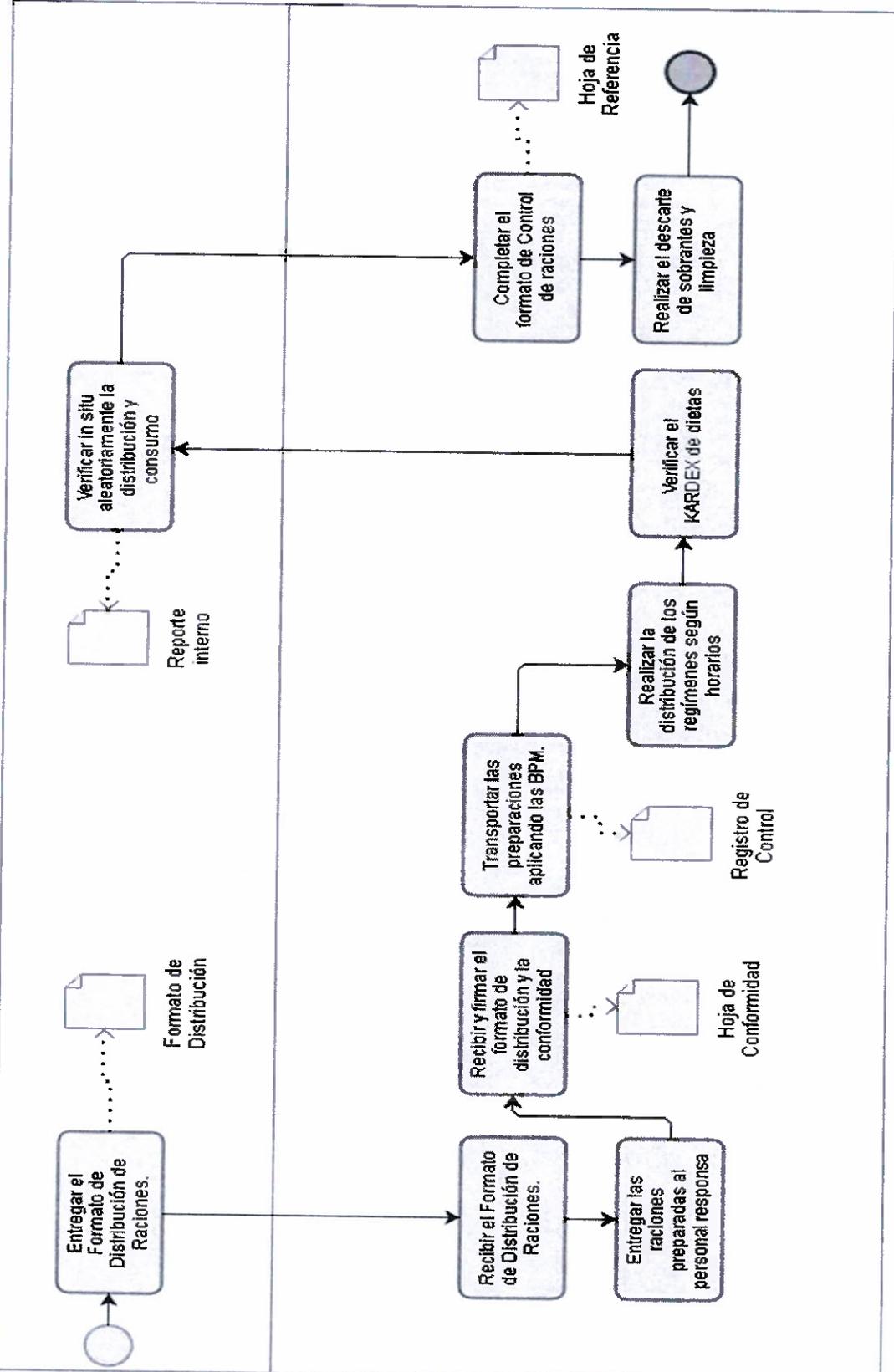




Apoyo al Tratamiento/Distribución y Control de Regímenes Normales y Dietéticos/Atención en Nutrición (99209)

Departamento de Nutrición y Dietética - Nutricionista

Departamento de Nutrición y Dietética - Técnico/a en Nutrición



Nombre del Procedimiento	Atención de Usuarios en Comedor / Atención en Nutrición (99209)	Código	PM02.02.4.5
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento

Objetivo del procedimiento	Establecer un procedimiento de atención y control en la distribución de alimentos al personal de guardia.
-----------------------------------	---

Alcance del procedimiento	A los Órganos de Línea del HVLH.
----------------------------------	----------------------------------

Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
-----------------------	--

Definiciones	BPM: Es el conjunto de servicios y herramientas que facilitan la administración de procesos
	Distribución de raciones en comedor: Proceso en el cual se acondicionan y trasladan raciones al comedor o lugar de distribución para comensales. En comedor se sirven raciones alimentarias para el personal asistencial, personal de guardia.
	Ración alimentaria: Es la cantidad habitual de alimento que se suele consumir en un plato o charola, expresada en gramos o en medidas caseras
	Recojo de raciones: En caso no pueda usarse el Comedor por situaciones ajenas al servicio como limitaciones por aforo en caso de Pandemia, fumigaciones, mantenimiento de infraestructura, eventos específicos; se podrán recoger las raciones alimentarias en envases transportables, descartables, cumpliendo las BPM.

Siglas	DNYD. – Departamento de Nutrición y Dietética UFPOP. - Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos
---------------	--



Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Atender y controlar la distribución de alimentos al personal de guardia.	Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva.

Secuencia de Actividades				
N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Verificar la adecuada distribución de las preparaciones; previa degustación.		DNYD	Nutricionista
2	Elaborar el Formato de Distribución de raciones del personal.	Formato de Distribución		Técnico/a Administrativo
3	Recoger las preparaciones del Servicio de Producción			Técnico/a en Nutrición y/o Auxiliar Asistencial
4	Verificar la cantidad indicada y firmar la conformidad			
5	Trasladar las preparaciones al comedor.			
6	Controlar el ingreso del personal al Comedor de acuerdo con la Guía Técnica para la Atención del Personal de Guardia en el comedor de personal. Esto también aplica para el control en caso de recojo de raciones.	Registro de control		
7	Realizar la distribución o recojo de raciones aplicando la BPM			Técnico/a en Nutrición
8	Completar el formato de control de raciones diarias y reportar al DNYD al finalizar su turno.			

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01 Atención de Salud Especializada
	PM02 Atención de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP		11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo		Ministerio de Salud Hospital Víctor Lardo Herrera Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico Lic. Ana María Campos Sotelo Jefe de la Unidad Funcional Planeamiento, Organización y Proyectos	11/03/22
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE	Ministerio de Salud Hospital "Victor Lardo Herrera" Eco. Juan Ricardo Coronado Roman Director Ejecutivo Oficina Ejecutiva Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD	Ministerio de Salud Hospital "Victor Lardo Herrera" Lic. Carmen Díaz Tejada Nutricionista C.N.P. 2649	17/03/22

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
-	-	-





**Apoyo al Tratamiento / Atención de Usuarios en Comedor /
Atención en Nutrición (99209)**

Departamento de Nutrición y Dietética - Nutricionista
Departamento de Nutrición y Dietética - Técnico en Nutrición
Departamento de Nutrición y Dietética - Técnico en Nutrición

Verificar la adecuada distribución de las preparaciones

Elaborar el Formato de Distribución de raciones

Recoger las preparaciones del Servicio de Producción

Verificar la cantidad indicada y firmar la conformidad

Formato de Distribución de raciones

Registro de Control

Controlar el ingreso del personal al Comedor

Trasladar las preparaciones al comedor.

Realizar la distribución de raciones

Completar el formato de control de raciones diarias

Reportar al DNYD al finalizar su turno.

Nombre del Procedimiento	Monitoreo y Evaluación Nutricional / Control y Evaluación Nutricional (IMC) registro individual (99209.02)	Código	PM02.02.4.6
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Mantener en adecuado estado Nutricional a los pacientes hospitalizados, diagnosticando, controlando y evaluando constantemente su evolución
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Línea del HVLH.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
Definiciones	Evaluación nutricional. - Según OMS es "la interpretación de la información obtenida de estudios antropométricos, bioquímicos y/o clínicos; y que se utiliza básicamente para determinar la situación nutricional de individuos o de poblaciones"
Siglas	DH – Departamento de Hospitalización DEnf – Departamento de Enfermería DNYD – Departamento de Nutrición y Dietética

Requisitos para iniciar el procedimiento

	Descripción del requisito	Fuente
1	Evolución del paciente	Historia clínica

Secuencia de Actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
Solicitud de Interconsulta				
1	Evaluar al paciente y definir la necesidad de interconsulta para evaluación nutricional especializada.	Hoja de Interconsulta	DH DAMC	Médico Psiquiatra Médico Clínico
2	Trasladar y entregar la interconsulta al DNYD		DEnf	Técnico/a en Enfermería I
3	Recibir la interconsulta y entregar a la nutricionista		DNYD	Asistente Ejecutivo I
4	Recibir la interconsulta y acude al servicio solicitante.			Nutricionista
5	Revisar la historia clínica y realizar la evaluación nutricional del paciente, aplicando los indicadores antropométricos, bioquímicos y dietéticos.			
6	Determinar el riesgo nutricional.			
7	¿Existe riesgo nutricional?			
7.1	No: Monitorear la ingesta de alimentos		DEnf	Enfermera/o Técnica/o en Enfermería
7.2	Si: Realizar la evaluación nutricional con indicadores.	Formato de Interconsulta	DNYD	Nutricionista
7.2.1	Aplicar esquema de tratamiento nutricional.			
Actividades Programadas				
1	Realizar el control y monitoreo nutricional para el Estado Nutricional (2 veces al año).		DNYD	Nutricionista
2	Reportar resultados de estado nutricional a la Jefatura del DNYD	Reporte interno		

Otros

Procesos Relacionados:	PM01.01 Articulación prestacional
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento

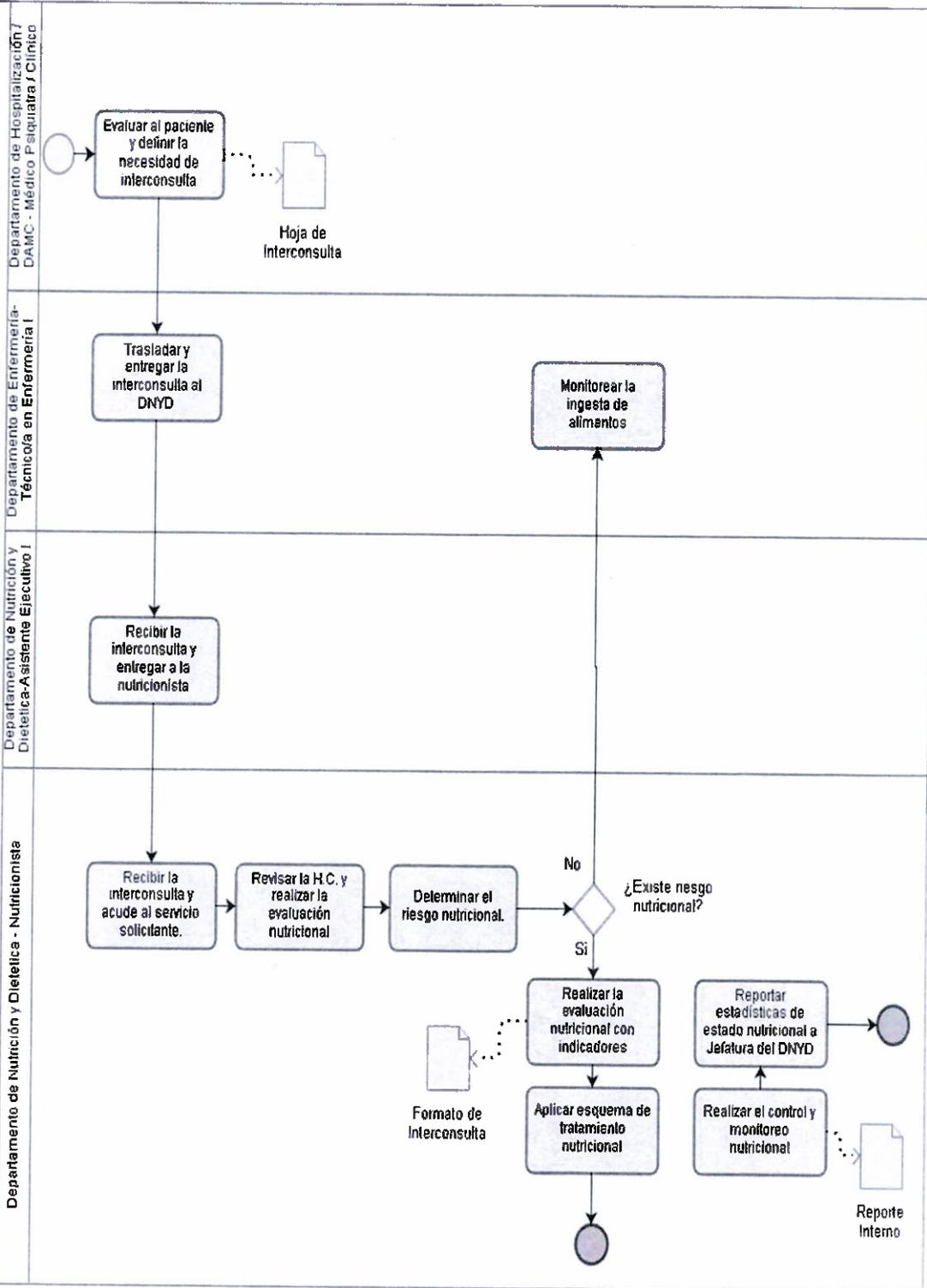


Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP		11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo		Ministerio de Salud Hospital Víctor Larco Herrera Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico Lic. Ana María Campos Sotelo Jefe de la Unidad Funcional Planeamiento, Organización y Proyectos	11/03/22
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera" Eco. Juan Ricardo Coronado Roman Director Ejecutivo Oficina Ejecutiva Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera" Lic. Carmen Díaz Tejada Nutricionista C.N.P. 2649	17/03/22

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
-	-	-



Apoyo al Tratamiento / Monitoreo y Evaluación Nutricional (IMC) Registro Individual (99209.02)



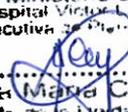
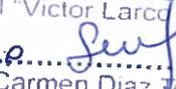
Nombre del Procedimiento	Información y Educación Nutricional a Usuarios y Familiares / Consejería Nutricional: Alimentación Saludable (99403.01)	Código	PM02.02.4.7
		Versión	1.0

Datos generales del procedimiento	
Objetivo del procedimiento	Brindar información a usuarios y familiares de pacientes sobre regímenes alimentarios y nutricionales en bienestar de la salud y nutrición del paciente.
Alcance del procedimiento	A los Órganos de Línea del HVLH.
Base Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias. • Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344 Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, aprobado por D.S. N° 020-2014-SA. • D.S. 007-98 SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas • Resolución Ministerial N°132-2005/MINSA que aprueba el "Reglamento de Organización y Funciones del HVLH". • Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud". • Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva". • Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud". • Resolución Directoral N°570-2014-DG-HVLH que aprueba el "Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera". • Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993.
Definiciones	<p>Atención Nutricional del paciente ambulatorio.-Es el proceso individualizado en consultorio donde se evalúa el estado nutricional del paciente a través de parámetros objetivos y subjetivos y se indica plan de alimentación.</p> <p>Estado Nutricional.-Es la condición de la persona que resulta de la relación ente las necesidades nutricionales individuales y la ingestión, absorción y utilización de los nutrientes contenidos en los alimentos.</p> <p>Información y educación.- Proceso de facilitar el aprendizaje o la adquisición de conocimientos y hábitos nutricionales a usuarios y familiares, a través de la entrega de Plan de alimentación, conversaciones y absolución a consultas.</p> <p>Plan de alimentación.-documento técnico mediante el cual se brinda información personalizada al usuario y familiares para alimentación ambulatoria.</p>
Siglas	<p>DNYD. – Departamento de Nutrición y Dietética</p> <p>UFPOP. - Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos</p>

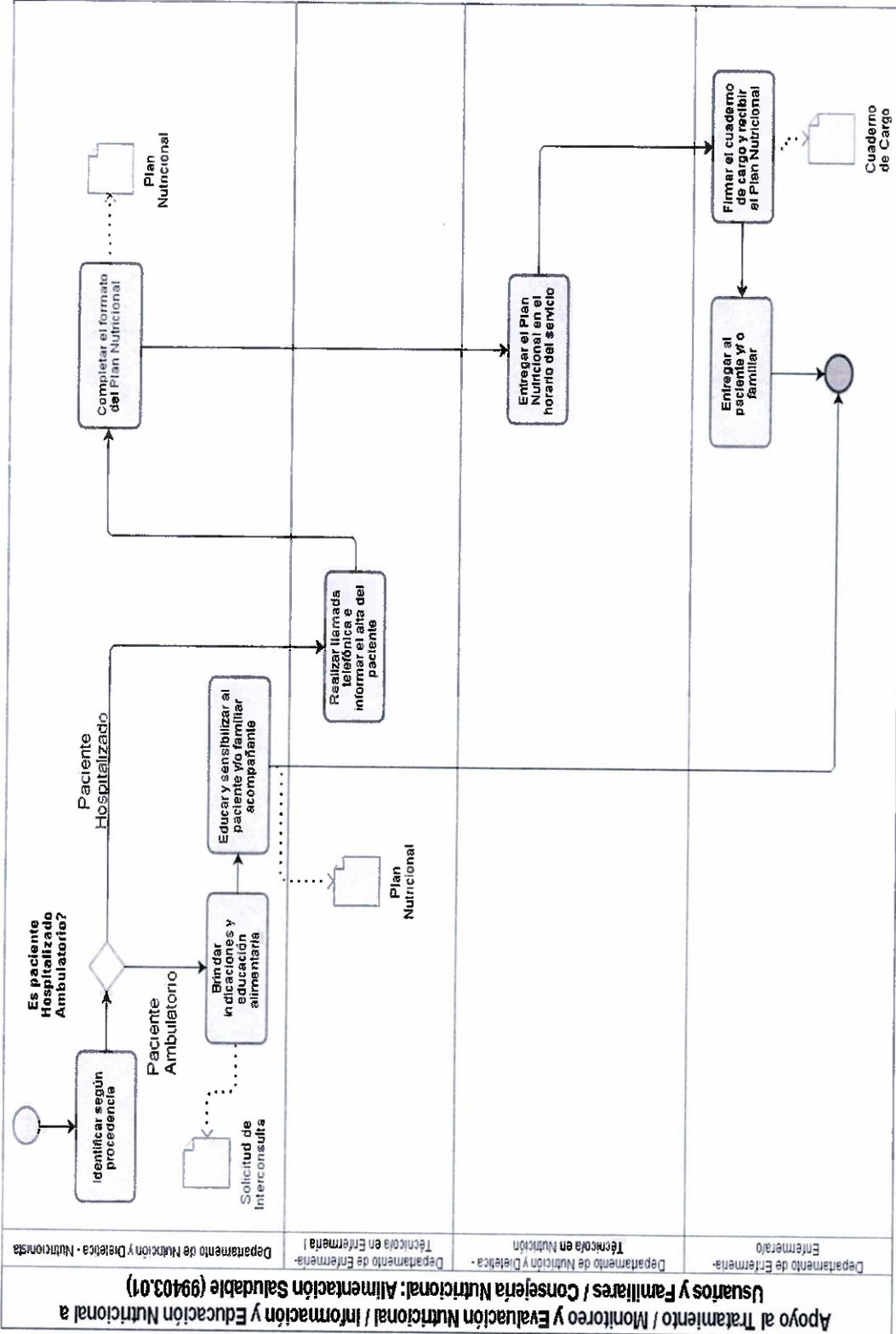
Requisitos para iniciar el procedimiento		
N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Registro de paciente -Admisión	Historia Clínica
2	Hospitalización paciente – Ficha de alta	Ficha de alta

Secuencia de Actividades				
Nº	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (Puesto)
1	Identificar según procedencia			
2	¿Es paciente Hospitalizado o ambulatorio?		DNYD	Nutricionista
2.1	Paciente Hospitalizado: Realizar llamada telefónica e informar el alta del paciente (hasta las 10:00 horas).		DEnf	Técnico/a de enfermería
2.1.1	Completar el formato de Plan Nutricional	Plan Nutricional		Nutricionista
2.1.2	Entregar el Plan Nutricional al licenciado de turno en el pabellón donde será dado de alta el paciente, en el horario del servicio más próximo (almuerzo o comida).	Cuaderno de Cargo	DNYD	Técnico/a en Nutrición
2.1.3	Firmar el cuaderno de cargo al recibir el Plan Nutricional.		DEnf	Enfermera/o
2.1.4	Entregar al paciente y/o familiar.			
2.2	Paciente Ambulatorio: Brindar indicaciones y educación alimentaria a solicitud del médico tratante, a través de interconsulta presencial y/o virtual.	Solicitud de interconsulta	DNYD	Nutricionista
2.2.1	Educar y sensibilizar al paciente y/o familiar acompañante sobre la importancia de seguir el régimen indicado.	Plan Nutricional		

Otros	
Procesos Relacionados:	PM01 Atención de Salud Especializada PM02 Atención de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
Anexos :	Diagrama de Flujo del Procedimiento Formato Plan Nutricional Información y Educación a Usuarios y Familiares

Aprobación				
	Nombres y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
Elaborado por:	Ing. Magno Escobar Tintaya	UFPOP	  Ministerio de Salud Hospital Víctor Larco Herrera Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico	11/03/22
Revisado por:	Lic. Ana Campos Sotelo		 Lic. Ana María Campos Sotelo Jefe de la Unidad Funcional Planeamiento, Organización y Proyectos	11/03/22
	Eco. Juan Coronado Roman	OEPE	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Eco. Juan Ricardo Coronado Roman Director Ejecutivo Oficina Ejecutiva Planeamiento Estratégico	
Aprobado por:	Lic. Carmen Rosa Díaz Tejada	DNYD	Ministerio de Salud Hospital "Victor Larco Herrera"  Lic. Carmen Díaz Tejada Nutricionista C.N.P. 2649	17/03/22

Control de Cambios		
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
-	-	-



VII. ANEXOS

Anexo 01: Formato de Plan Nutricional de Información y Educación a Usuarios y Familiares

	HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
	Información y educación a los usuarios y familiares	
	PLAN DE ALIMENTACION Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES	Version 1-Fecha: nov 2021

FECHA	
NOMBRE	
CALORIAS	
PROTEINAS	
GRASAS	
CARBOHIDRATOS	

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DIARIA	ALIMENTOS PERMITIDOS	FORMA DE CONSUMIR RECOMENDADA
LECHE Y DERIVADOS		Fresca, descremada, evaporada, soya o almendras.	para beber en desayuno o como ingrediente
QUESOS		fresco, bajo en sal, light	al natural, en sopas, como ingrediente para otras preparaciones
HUEVOS		de aves de corral. Clara (.....)	sancochado o duro, pasados, en tortillas, revueltos, escalfados.
CARNES Y SUSTITUTOS		Pollo pierna sin piel, pescado, pavo (pechuga) sin piel, res sin grasa o nervio	En guiso, al horno, al vapor, sudado o a la plancha, sancochado
PAN Y DERIVADOS		pan francés, pan integral, pan pita	al natural o tipo tostada
CEREALES		quinua, trigo, kiwicha, morón, avena, cancha, choclo, arroz, fideos, sémola, polenta, maicena, harinas	en sopas, guisos, bebidas calientes, sopas, mazamoras
MENESTRAS		lentejas, arvejas, pallares, frijoles, habas, garbanzos, soya, tarwi, etc	en ensalada, cocida, sopa, como guarnición acompañando sus carnes
TUBERCULOS		papa, camote, yuca, yacon, oca, olluco, maca, plátano verde	sancochado, pure, guisos, como acompañante
HORTALIZAS Y VERDURAS		Espinaca, acelga, lechuga, pepinillo, brócoli, alcachofa, caigua, col, coliflor, zapallito italiano, berenjena, frijol chino, holandao, col china, nabo, pimiento. Etc.	En ensaladas frescas y sancochadas, guisos, pure de verduras, salados
FRUTAS		Lima, naranja, mandarina, toronja, maracuyá, granadilla, piña, papaya, fresas, pera, manzana, melocotón, sandía, melón, carambola, palta, mango, etc.	al natural, en jugos, compotas, al horno, pure, sancochadas
ACEITES		Aceite vegetal, de canola, de olivo, de sacha inchi, de maíz,	para aderezar, para sazonar
CONDIMENTOS		Ajos, hongos, laurel, perejil, hierba buena, kion, sillao, vinagre, limón, canela, clavo de olor, orégano, romero, vainilla, otras hierbas aromáticas	
AGUA Y LIQUIDOS		Limonada, refresco de frutas naturales, emoliente, chicha, infusiones, agua sola	
AZUCAR		Rubia, miel de abejas	

MODELO DE PLAN DE ALIMENTACIÓN

DESAYUNO	Leche con cereal, fruta en trozo, pan 1, huevo duro
MEDIA MAÑANA	fruta con cáscara de preferencia
ALMUERZO	ensalada de verduras frescas, pollo guisado, con arroz o tubérculo, sopa (opcional), refresco o agua
MEDIA TARDE	fruta
COMIDA	saltado de verduras con pavo en trocitos, arroz o tubérculo, refresco o infusión sin azúcar

ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Bebidas azucaradas y envasadas como jugos, néctares, gaseosas

Bebidas alcohólicas, bebidas rehidratantes y estimulantes

Preparaciones muy condimentadas y con condimentos artificiales, cubos de caldo, sopas instantáneas, carnes ahumadas, embudidos, salados,

Productos de pastelería

RECOMENDACIONES GENERALES

- Limitar el consumo de sal, bajar la sal de las comidas y no agregar al plato
- No consuma alimentos que no están en la lista, cumpla con su plan nutricional
- El consumo de frutas y verduras es diario y de preferencia con cáscara.
- Elija frutas y alimentos de estación
- Mantener actividad física diaria, aunque sea con movimientos cortos, caminatas, paseos.
- El plan y recomendaciones nutricionales que le entregamos puede cambiar en caso cambia la salud y evolución del paciente, por ello deberá consultar con la nutricionista según sus controles y citas recomendadas.

FIRMA Y SELLO DE NUTRICIONISTA

