Firmado digitalmente por
PUMA MEDINA Javier Renato FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 14.11.2025 16:53:28-0500

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESOLUCIÓN N° 000072-GSR-CNSR-ESSALUD-2025

Jesus Maria, 14 de Noviembre del 2025

VISTO:

La Nota N° 000152-OGD-GSR-CNSR-ESSALUD-2025 del 23 de octubre de 2025, mediante la cual la Oficina de Gestión y Desarrollo de Salud Renal;

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) y el artículo 39° de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, establecen que, ESSALUD es una entidad administradora de fondos intangibles de la seguridad social adscrita al Sector Trabajo y Promoción del Empleo, cuya finalidad es dar cobertura a los asegurados y sus derechohabientes, a través del otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación que correspondan al régimen contributivo de la Seguridad Social en Salud, así como otros seguros de riesgos humanos;

Que, en el literal e) del artículo 2° de la citada Ley, se establece que, para el cumplimiento de su finalidad y objetivos, ESSALUD formula y aprueba sus reglamentos internos, así como otras normas que le permitan ofrecer sus servicios de manera ética, eficiente y competitiva;

Que, mediante la Ley N°27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado, y sus modificatorias, se establece los principios y la base legal para iniciar el proceso de modernización de la gestión del Estado, en todas sus instituciones e instancias; siendo de aplicación en todas las dependencias de la Administración Pública a nivel nacional;

Que, el punto 4 del numeral 2.3 de la Política Nacional de Modernización de la Gestión Pública al 2021 aprobada par Decreto Supremo N°004-2013-PCM, establece entre sus objetivos específicos, implementar la gestión por procesos y promover la simplificación administrativa en todas las entidades públicas, a fin de generar resultados positivos en la mejora de los procedimientos y servicios orientados a los ciudadanos y empresas;

Que, el numeral 208.1 del artículo 208 del Texto actualizado y concordado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud - ESSALUD[1] establece que "*El Centro Nacional de Salud Renal (CNSR) es el órgano prestador nacional desconcentrado de ESSALUD, que depende de la Gerencia General, responsable de brindar prestaciones de diálisis a los asegurados con enfermedad renal crónica que les son derivados de los establecimientos de salud de Lima y Callao*";

Firmado digitalmente por
PUMA MEDINA Javier Renato FAU
20131257750 hard
Motivo: Doy visto bueno.
Fecha: 14.11.2025 16:52:53-0500

Que, el literal i) del artículo 7° de la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 426-PE-ESSALUD-2007 del 13 de julio de 2007, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del Centro

Firmado digitalmente por
PUMA MEDINA Javier Renato FAU
20131257750 hard
Motivo: Doy visto bueno.
Fecha: 14.11.2025 16:52:34-0500

[1] Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 656-PE-ESSALUD-2014 y modificado por Resoluciones de Presidencia Ejecutiva N° 601-PE-ESSALUD-2015, N° 767-PE-ESSALUD-2015, N° 141-PEESSALUD-2016, N° 310-PE-ESSALUD-2016, N° 328-PE-ESSALUD-2016, N° 394-PE-ESSALUD-2016, N° 055-PE- ESSALUD-2017, N° 142-PE-ESSALUD-2017, N° 347-PE-ESSALUD-2017, N° 539-PE-ESSALUD2017, N° 125-PE-ESSALUD-2018, N° 630-PE-ESSALUD-2020, N° 390-PE-ESSALUD-2021, 420-PEESSALUD-2022 y N° 686-PE-ESSALUD-2024.

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Seguro Social de Salud, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://sgdredes.essalud.gob.pe/validadorDocumental** e ingresando la siguiente clave: **JC3KVZQ**.

Firmado digitalmente por
VIÑAS VELIZ Mario Julio FAU
20131257750 hard
Motivo: Doy visto bueno.
Fecha: 14.11.2025 09:19:25-0500

Nacional de Salud Renal, el cual precisa como una de las funciones de la Gerencia del CNSR el "*Evaluar y aprobar los procedimientos, guías clínicas y demás instrumentos de gestión que requiera para su operatividad administrativa y asistencial*";

Que, el literal c) del artículo 9° del citado Reglamento señala que la Oficina de Gestión y Desarrollo de Salud Renal, tiene como una de sus funciones "*Proponer a la Gerencia del Centro Nacional de Salud Renal, los planes, programas, normas procedimientos y demás instrumentos de gestión referidos a las prestaciones de salud en la Enfermedad Renal Crónica*", asimismo el literal q) señala también la función de "*Formular y proponer a la Gerencia, los manuales, protocolos, guías clínicas, procedimientos y demás documentos de gestión para su aplicación dentro del ámbito funcional del Centro Nacional de Salud Renal*";

Que, el literal b) del artículo 12° del citado Reglamento señala que, una de las funciones de la Oficina de Planificación y Calidad es *"Formular los planes, programas, normas, procedimientos y demás instrumentos de gestión referidos a las prestaciones de salud en la Enfermedad Renal Crónica de ESSALUD*"; asimismo, el literal l) señala como función "*Coordinar y formular las normas, guías de atención, procedimientos asistenciales y administrativos, manuales de procesos y procedimientos y de otros instrumentos de gestión, para la operatividad administrativa y asistencial del Centro Nacional de Salud Renal*";

Que, el literal i) del artículo 25° del citado del Reglamento, establece como una de las funciones del Departamento de Ayuda al Tratamiento el "*Actualizar, controlar y evaluar el cumplimiento de las Guías Técnicas de Procedimientos, manuales de procesos y procedimientos, instructivos técnicos y demás instrumentos de gestión del Departamento, así como difundir y cumplir con los dispositivos legales vigentes y las normas, procedimientos y demás disposiciones emitidas por la institución*";

Que, mediante la Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 058-GCPS-ESSALUD-2016 del 27 de junio de 2016, se aprobó la Directiva de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 009-GCPS-ESSALUD-2016, "Normas para la elaboración del Manual de Procedimientos Asistenciales en el Seguro Social de Salud - EsSalud";

Que, con Nota N° 000150-DAT-GSR-CNSR-ESSALUD-2025 de fecha 25 de setiembre de 2025, el Departamento de Ayuda al Tratamiento solicita proceder con el trámite de aprobación del citado manual, con el objetivo de "*Estandarizar los procesos y procedimientos del Área de Nutrición del Centro Nacional de Salud Renal, para el cumplimiento de los objetivos de la atención nutricional oportuna y de calidad, en los pacientes con Enfermedad Renal Crónica (ERC) en diálisis y el uso apropiado de los recursos"*;

Que, posteriormente, mediante la Nota N° 00131-OPC-OGD-GSR-CNSR-ESSALUD-2025 del 22 de octubre de 2025, la Jefatura de la Oficina de Planificación y Calidad del CNSR, informa a la Jefatura de la Oficina de Gestión y Desarrollo del CNSR que, se ha procedido con la revisión, estandarización y estructuración correspondiente, y solicita continuar con las gestiones correspondientes para su aprobación;

Que, del documento del visto, emitido por la Jefatura de la Oficina de Gestión y Desarrollo del CNSR, se desprende su conformidad a la propuesta del "Manual de Procedimientos del Área de Nutrición del Centro Nacional de Salud Renal" con Código CNSR.DAT.MA.02 en su versión 01;

Con los vistos buenos de la Oficina de Gestión y Desarrollo del CNSR, la Oficina de Planificación y Calidad del CNSR, y el Departamento de Ayuda al Tratamiento del CNSR, en el marco de sus respectivas competencias, y;

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Seguro Social de Salud, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://sgdredes.essalud.gob.pe/validadorDocumental** e ingresando la siguiente clave: **JC3KVZQ**.

Estando a lo propuesto, y en uso de las facultades conferidas;

SE RESUELVE:

1. **APROBAR** el "Manual de Procedimientos del Área de Nutrición del Centro Nacional de Salud Renal", con Código CNSR.DAT.MA.02 en su **versión 01**, así como los formatos que lo conforman.

2. **DISPONER** que el Departamento de Ayuda al Tratamiento del Centro Nacional de Salud Renal, es el responsable del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el mencionado instrumento.

3. **NOTIFICAR** la presente Resolución a todas las unidades orgánicas del Centro Nacional de Salud Renal y parte interesada.

4. **ENCARGAR** que la Oficina de Planificación y Calidad remita un ejemplar del manual, en versión digital, a la Oficina de Servicios de la Información de la Secretaría General, en el marco de lo dispuesto en la Carta Circular N° 16-SG-ESSALUD-2018; y a la División de Soporte Informático del Centro Nacional de Salud Renal para su inclusión en los medios de soporte informático del CNSR.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

Firmado digitalmente por
JAVIER RENATO PUMA MEDINA
GERENCIA DEL CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL - CNSR
ESSALUD

JRPM/caln
Expediente: 0027620250000751

cc.: DIVISION DE RECURSOS HUMANOS - CNSR
OFICINA DE GESTION Y DESARROLLO - CNSR
OFICINA DE EVALUACION CONTROL E INTELIGENCIA SANITARIA - CNSR
DEPARTAMENTO DE DIALISIS - CNSR
DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO - CNSR
SERVICIO DE ENFERMERIA - CNSR
SERVICIO DE DIALISIS - CNSR
DIVISION ADM. DE REGIS. MED Y REFER Y CONTRAREF. - CNSR
DIVISION DE FINANZAS - CNSR
DIVISION DE LOGISTICA - CNSR
DIVISION DE INGENIERIA HOSPITALARIA Y SERVICIOS - CNSR
OFICINA DE PLANIFICACION Y CALIDAD - CNSR
DIVISION DE SOPORTE INFORMATICO - CNSR
OFICINA DE SERVICIOS CONTRATADOS - CNSR

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Seguro Social de Salud, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://sgdredes.essalud.gob.pe/validadorDocumental** e ingresando la siguiente clave: **JC3KVZQ**.

EsSalud	RESOLUCIÓN N°000072-GSR-CNSR-ESSALUD-2025 CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	Código: CNSR.DAT.MA.02 Versión: 01 Fecha:14.11.2025

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL

ACCIÓN	ÁREA/CARGO	NOMBRE	FIRMA
Elaborado por:	Departamento de Ayuda al Tratamiento	Mario Julio Viñas Veliz	
Revisado por:	Oficina de Planificación y Calidad	Javier Renato Puma Medina	
Aprobado por:	Gerencia del Centro Nacional de Salud Renal	Javier Renato Puma Medina	

EQUIPO TÉCNICO

QF. Mario Julio Viñas Veliz	Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento del Centro Nacional de Salud Renal
Lic. Victoria Eugenia Chimpén Chimpén	Responsable del Área de Nutrición del Departamento de Ayuda al Tratamiento del Centro Nacional de Salud Renal
Lic. Gladys M. Villanueva Cárdenas	Nutricionista del Centro Nacional de Salud Renal
Lic. Christian Zúñiga Mescco	Nutricionista del Centro Nacional de Salud Renal

ÍNDICE

I. OBJETIVO 4

II. FINALIDAD 4

III. BASE LEGAL 4

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN 7

V. RELACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES 8

VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES 11

VII. ANEXOS 71

I. OBJETIVO

Objetivo General

1.1 Estandarizar los procesos y procedimientos del Área de Nutrición del Centro Nacional de Salud Renal, para el cumplimiento de los objetivos de la atención nutricional oportuna y de calidad, en los pacientes con Enfermedad Renal Crónica (ERC) en diálisis y el uso apropiado de los recursos;

Objetivos Específicos

1.2 Contar con un documento técnico normativo que permita coadyuvar en el mejoramiento de la gestión

1.3 Establecer las actividades de nutrición en el marco de la atención integral a brindar a la población en diálisis;

1.4 Establecer los instrumentos para la ejecución de los procedimientos.

II. FINALIDAD

2.1 Brindar una atención nutricional con eficiencia, eficacia y calidad a los pacientes con Enfermedad Renal Crónica (ERC) en diálisis y personal de salud con derecho a alimentación.

III. BASE LEGAL

3.1 Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-97-SA;

3.2 Ley N° 27056, Ley de creación del Seguro Social de Salud –ESSALUD, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 002-99-TR;

3.3 Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias;

3.4 Ley 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado;

3.5 Ley N° 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 008-2010-SA.

3.6 Ley N° 30188, Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista Peruano;

3.7 Ley Nº 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes;

3.8 Decreto Legislativo N° 1062-2008, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos;

3.9 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

3.10 Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública;

3.11 Decreto Supremo N° 007-2024-JUS, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y sus normas modificatorias.

3.12 Decreto Supremo N° 013-2006-SA, que aprueba el Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo;

3.13 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de

Inocuidad de los Alimentos;

3.14 Decreto Supremo N° 004-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

3.15 Decreto Supremo N° 0038-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

3.16 Resolución Ministerial N° 535-97-SA/DM, que aprueba El Código de Principios Generales de Higiene;

3.17 Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

3.18 Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas;

3.19 Resolución Ministerial N° 1295-2018-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 071-MINSA/DIGESA-V 0.1 Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano;

3.20 Resolución Ministerial N° 184-2012/MINSA, que aprueba la Valoración Nutricional Antropométrica del adulto;

3.21 Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud NTS N.º 144-MINSA-2018/DIGESA: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación";

3.22 Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud;

3.23 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;

3.24 Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 142 MINSA/2018/DIGESA Norma sanitaria para Restaurantes y Servicios afines;

3.25 Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE, que el Protocolo sanitario de operación ante el COVID 19 para restaurante y servicios afines en la modalidad de atención en salón;

3.26 Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio;

3.27 Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva;

3.28 Resolución Ministerial N° 316-2022/MINSA, que aprueba el Documento Técnico Perfil de competencias esenciales que orientan la formación de los profesionales de la salud. Segunda fase: Químico (a) Farmacéutico (a), Psicólogo (a), Nutricionista y Cirujano (a) Dentista peruano(a);

3.29 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 426-PE- ESSALUD-2007, que aprueba modificar la denominación del Centro de Hemodiálisis por el de Centro Nacional de Salud Renal, y la Estructura Orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones del CNSR;

3.30 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 185-PE-ESSALUD-2008, que aprueba modificar el Reglamento de Organización y Funciones del Centro Nacional de Salud

Renal en la División de Admisión;

3.31 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 400-PE- ESSALUD-2008, que aprueba modificar el Reglamento de Organización y Funciones del Centro Nacional de Salud Renal en la Oficina de Servicios Contratados;

3.32 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 656-PE-ESSALUD-2014, que aprueba la Estructura Orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud - ESSALUD;

3.33 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 767-PE- ESSALUD-2015, que aprueba el Texto Concordado y Actualizado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud-ESSALUD y modificado por Resoluciones de Presidencia Ejecutiva N° 601-PE-ESSALUD-2015, N° 767-PE-ESSALUD-2015, N°141-PE-ESSALUD-2016, N° 310-PE-ESSALUD-2016, N° 328-PE-ESSALUD-2016, N° 394-PE-ESSALUD-2016, N° 055-PE-ESSALUD-2017, N° 142-PE-ESSALUD-2017, N° 347-PE-ESSALUD-2017, N° 539-PE-ESSALUD-2017, N° 125-PE-ESSALUD-2018, N°630-PE-ESSALUD-2020, N° 390-PE-ESSALUD-2021, 420-PE-ESSALUD-2022, N° 686-PE-ESSALUD-2024 y N° 1013-PE-ESSALUD-2024;

3.34 Resolución de Gerencia General N° 1008-GG- ESSALUD-2014, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Directiva de Gerencia General N° 012-GG-ESSALUD-2014 "Programación de las Actividades Asistenciales de los Profesionales y No Profesionales del Seguro Social de Salud- ESSALUD";

3.35 Resolución de Gerencia General N° 417-GG-ESSALUD-2016, que incluye el numeral 6.2.1.10 en el acápite 6.2.1 del rubro 6.2 de la Directiva N° 012-GG-ESSALUD-2014.

3.36 Resolución de Gerencia General N° 135-GG-ESSALUD-2024, que aprueba la Directiva de Gerencia General N° 01-GCPP-ESSALUD-2024, "Directiva para la implementación de la Gestión por Procesos del Seguro Social de Salud - ESSALUD V.02";

3.37 Resolución de la Oficina Central de Planificación y Desarrollo N° 054-OCPD-ESSALUD-2010, que aprueba los Indicadores de Rendimiento Laboral del Nutricionista;

3.38 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 016-GCPS-ESSALUD-2009, que aprueba la Guía de Talleres de Alimentación y Nutrición Saludable;

3.39 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 039-GCPS-ESSALUD-2009, que aprueba la Guía para el Desarrollo de Charlas y Talleres;

3.40 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 51-GCPS-ESSALUD-2016, que aprueba la Directiva N° 06-GCPS-ESSALUD-2016, Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud- ESSALUD;

3.41 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 58-GCPS-ESSALUD-2016, que aprueba la Directiva N° 009-GCPS-ESSALUD-2016, Norma para la Elaboración del Manual de Procedimientos Asistenciales en el Seguro Social de Salud-ESSALUD;

3.42 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 02-GCPS-ESSALUD-2020, que aprueba el Documento Técnico Guía de Atención Nutricional en el paciente con Enfermedad Renal Crónica-ESSALUD;

3.43 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 60-GCPS-ESSALUD-2021, que aprueba el Documento Técnico Orientador, Manual de Buenas Prácticas de

Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud – ESSALUD;

3.44 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 10-GCPS-ESSALUD-2022, que aprueba el documento técnico Manual de Procedimientos de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social- ESSALUD;

3.45 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 14-GCPS-ESSALUD-2022, que modifica el nombre del Documento Técnico Orientador Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud – ESSALUD, aprobado con Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 60-GCPS-ESSALUD-2021, por el nombre Documento Técnico Orientador Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición del Seguro Social de Salud – ESSALUD;

3.46 Resolución de Instituto de Evaluación de Tecnologías en Salud e Investigación N° 021-IETSI-ESSALUD-2016, que aprueba la Directiva N° 04-IETSI-ESSALUD-2016, Lineamientos de regulación y fomento de la investigación en ESSALUD;

3.47 Resolución de Instituto de Evaluación de Tecnologías en Salud e Investigación N° 128-IETSI-ESSALUD-2021, que aprueba la Guía de Práctica Clínica para el Manejo de la Desnutrición o el Riesgo de Desnutrición en el Adulto;

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

4.1 El presente documento es de aplicación y cumplimiento obligatorio por parte de todo el personal profesional del Área de Nutrición del Departamento de Ayuda al Tratamiento del Centro Nacional de Salud Renal.

Responsabilidad

4.2 Gerente del Centro Nacional de Salud Renal;

4.3 Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento;

4.4 Responsable del Área de Nutrición;

4.5 Profesionales Nutricionistas.

V. RELACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES

INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES

Nombre de la IPRESS: Centro Nacional de Salud Renal
Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento DAT - Área de Nutrición
Fecha:

Nombre del Procedimiento Asistencial	Profesional Responsable del Procedimiento	Número de Recurso Humano que interviene en el Procedimiento	Tiempo de Duración del Procedimiento	Frecuencia Mensual deluso del Procedimiento
1. PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA				
1.1 PROCEDIMIENTOS DIAGNÓSTICOS				
M09.06.01.01 Valoración Dietética	Nutricionista	1	10 minutos por paciente	Al ingreso a todo paciente nuevo Mensual (Paciente Caso Problema) Trimestral (Paciente continuador)
M09.06.01.02 Valoración Global Subjetiva (VGS)	Nutricionista	1	10 minutos por paciente	Al ingreso a todo paciente nuevo Semestral (Paciente continuador)
M09.06.01.03 Valoración Nutricional Antropométrica	Nutricionista	1	8 minutos por paciente	Al ingreso a todo paciente nuevo Mensual (Paciente Caso Problema) Trimestral (Paciente continuador)
M09.06.01.04 Valoración Nutricional por Indicadores Bioquímicos	Nutricionista	1	10 minutos por paciente	Al ingreso a todo paciente nuevo Mensual (Paciente continuador)
M09.06.01.05 Valoración de la Composición Corporal por Bioimpedancia Eléctrica	Nutricionista	1	30 minutos por paciente	Al ingreso a todo paciente nuevo Trimestral (Paciente continuador)
1.2 PROCEDIMIENTO TERAPÉUTICO				
M09.06.01.06 Formulación de la Terapia y Plan Nutricional	Nutricionista	1	15 minutos por paciente	Mensual
1.3 PROCEDIMIENTO DE VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL				
M09.06.01.07 Visita Domiciliaria Nutricional	Nutricionista	1	120 minutos por paciente	De acuerdo al requerimiento

Nombre del Procedimiento Asistencial	Profesional Responsable del Procedimiento	Número de Recurso Humano que interviene en el Procedimiento	Tiempo de Duración del Procedimiento	Frecuencia Mensual del uso del Procedimiento
2. PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL EN SALAS DE DIÁLISIS				
M09.06.02.01 Monitoreo Nutricional en Salas de Diálisis	Nutricionista	1	8 minutos por paciente	De acuerdo al diagnóstico nutricional Cada 15 días a pacientes con adecuada nutrición Una vez/semana a pacientes con malnutrición
M09.06.02.02 Control de Administración de Suplemento Nutricional Ambulatorio	Nutricionista	1	10 minutos por paciente	En cada sesión de diálisis a pacientes que reciben suplemento nutricional de acuerdo al Protocolo de Soporte Nutricional
M09.06.02.03 Reunión Clínica con Equipo Multidisciplinario	Nutricionista	1	300 minutos	Mensual
3. PROCESO DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA				
M09.06.03.01 Revisión y aprobación de la Programación de Regímenes Normales para el Personal Asistencial	Nutricionista	1	20 minutos	Quincenal
M09.06.03.02 Recepción y Control de Calidad de Regímenes Normales para el Personal Asistencial	Nutricionista	1	1.5 minutos por control	Diario
M09.06.03.03 Supervisión sanitaria de la Planta Física del Concesionario	Nutricionista	1	120 minutos	Mensual
M09.06.03.04 Supervisión y Control de Análisis Microbiológico y Bromatológico	Nutricionista	1	5 minutos	Mensual
M09.06.03.05 Supervisión de la Atención del Personal Asistencial Usuarios en el Comedor	Nutricionista	1	5 minutos/turno	Diario
4. PROCESO DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL				
M09.06.04.01 Charla de Nutrición	Nutricionista	1	60 minutos	Mensual
M09.06.04.02 Taller de Nutrición	Nutricionista	1	120 minutos	Anual

Nombre del Procedimiento Asistencial	Profesional Responsable del Procedimiento	Número de Recurso Humano que interviene en el Procedimiento	Tiempo de Duración del Procedimiento	Frecuencia Mensual del uso del Procedimiento
M09.06.04.03 Actividad Masiva de Comunicación	Nutricionista	1	300 minutos	Anual
5. PROCESO DE CAPACITACIÓN, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN				
M09.06.05.01 Diseño y Ejecución del Plan de Capacitación y Docencia	Nutricionista	1	360 minutos al mes (promedio)	Plan Anual Ejecución según programación
M09.06.05.02 Diseño y Ejecución del Proyecto de Investigación	Nutricionista	1		Plan Anual Ejecución según programación
Profesional Responsable: Lic. Victoria Eugenia Chimpén Chimpén				
Firma y Sello del Profesional Responsable:				

VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES

6.1 PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA

Comprende un conjunto de acciones nutricionales individualizadas al paciente ambulatorio en la consulta externa, destinado a realizar la valoración y diagnóstico del estado nutricional e identificar las necesidades del paciente para formular el tratamiento nutricional que contribuya al mantenimiento o recuperación de la salud nutricional.

6.1.1 PROCEDIMIENTOS DIAGNÓSTICOS

6.1.1.1 Procedimiento: Valoración Dietética

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.01
	PROCEDIMIENTO: VALORACIÓN DIETÉTICA	Versión: 00 Fecha:

Definición

Es la evaluación de la ingesta de alimentos basada en métodos de recolección y análisis de la información nutricional, con la identificación de los factores que influyen sobre la ingesta alimentaria del paciente en diálisis obtenida a través de la anamnesis.

Objetivo

Identificar los patrones de ingesta de alimentos y de las variables que influyen en la conducta alimentaria del paciente en diálisis.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.01, "Historia Nutricional", Laminario de alimentos o fotografías, Tabla de Composición de Alimentos peruanos, Tabla de requerimiento nutricional, útiles de escritorio;
3. Equipo informático: Computadora con herramienta de multimedia.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Solicita al paciente, a través del interrogatorio, la información relacionada con la alimentación y los factores que influyen en la ingesta alimentaria.	Nutricionista
2	Pregunta al paciente nuevo qué comió el día anterior, a través del método de recordatorio de 24 horas, o aplica el registro diario de alimentos de tres días, al paciente con desnutrición o con soporte nutricional. Obtiene la información sobre la frecuencia de consumo por grupos de alimentos, consumo de suplementos dietéticos, alimentos de mayor y menor aceptación por parte del paciente, tolerancia y hábitos alimentarios, a través de la entrevista.	Nutricionista

3	Analiza la calidad de la ingesta, estimando el consumo calórico y de nutrientes que el paciente está consumiendo, utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Peruanos y/o Programas computarizados.	Nutricionista
4	Identifica desviaciones dietéticas que permitan el establecimiento de medidas preventivas, curativas, de limitación del daño y rehabilitación con el propósito de integrar al paciente a la sociedad en las condiciones de salud nutricional óptima.	Nutricionista
5	Evalúa la conducta alimentaria del paciente en virtud de los hábitos ya establecidos y los que se pueden formar por medio del cuidado nutricional.	Nutricionista
6	Registra toda la información obtenida en el Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional" del paciente y en el Sistema informático institucional.	Nutricionista

Observaciones

1. Para el método de recordatorio de 24 horas, anote todos los alimentos y bebidas consumidas durante el día anterior, anotar la cantidad en medidas caseras o en raciones: grande, mediana, pequeña; además de la cantidad de aceite y azúcar empleado;
2. Para estimar la cantidad de los alimentos y bebidas, utilice el Laminario de alimentos o fotografías;
3. Para obtener la información de la frecuencia del consumo de alimentos, diario, semanal, mensual, indique el N° de veces/día, N° de veces/semana, N° de veces/mes;
4. Para obtener el consumo de bebidas y alimentos por el método de registro de alimentos, recoja la ingesta de 3 días, incluyendo al menos uno de diálisis y uno de fin de semana.

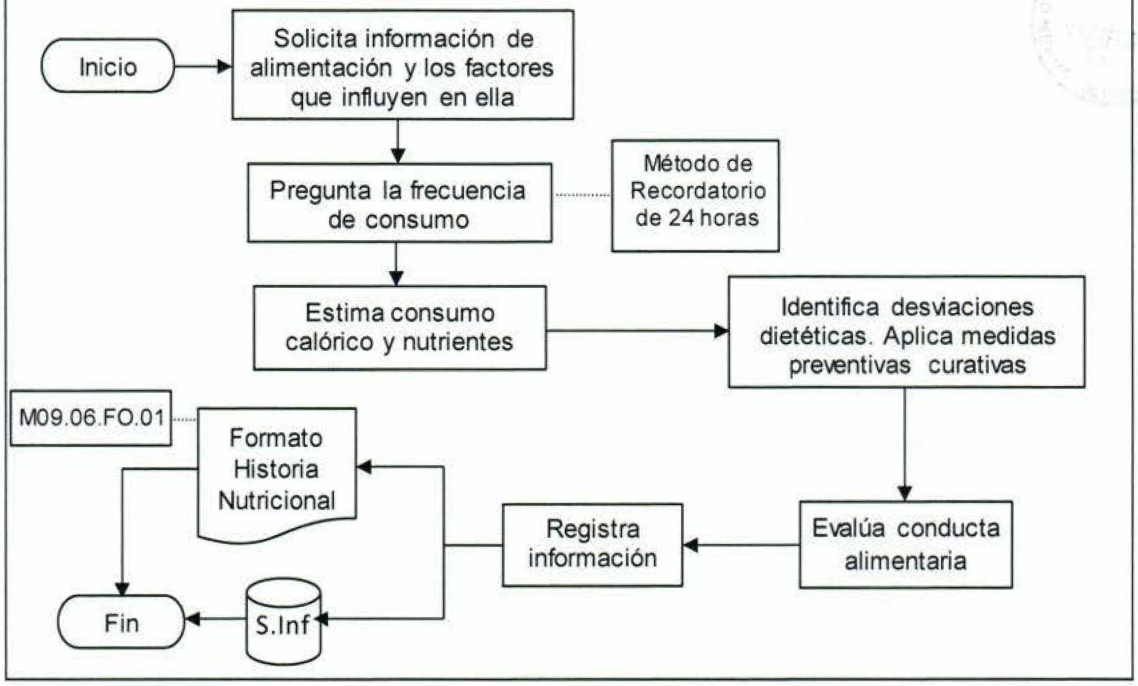
6.1.1.1.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Valoración Dietética

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: **M09.06.01.01 Valoración Dietética**

Nutricionista



6.1.1.2 Procedimiento: Valoración Global Subjetiva (VGS)

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.02
	PROCEDIMIENTO: VALORACIÓN GLOBAL SUBJETIVA (VGS)	Versión: 00 Fecha:

Definición

Es la evaluación del estado nutricional basada en la combinación de características subjetivas de la historia clínica y de la exploración física, a través del interrogatorio y examen físico.

Objetivo

Identificar a los pacientes con desnutrición o clasificarlos según el riesgo de sufrir desnutrición creciente en los meses siguientes a la exploración.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Útiles de escritorio, Formato M09.06.FO.02 "Valoración Global Subjetiva";
3. Material médico: Guantes descartables;
4. Mobiliario clínico: Camilla fija de examen;
5. Ropa hospitalaria: Sábanas;
6. Ambiente: Consultorio con privacidad.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Pregunta al paciente sobre la evolución de su peso seco actual, durante los últimos 6 meses y durante las últimas 2 semanas y lo registra en el Formato M09.06.FO.02 "Valoración Global Subjetiva". Clasifica a los pacientes en relación con elporcentaje de pérdida de peso en los últimos 6 meses de la siguiente manera: • Pérdida inferior al 5% clasificar en la categoría A; • Entre 5 y 10% en categoría B; • Superior a 10% en categoría C.	Nutricionista
2	Investiga cambios en la ingesta dietaria e identifica síntomas gastrointestinales de más de 2 semanas de duración. Clasifica a los pacientes según esta evaluación de la siguiente forma: • Si el paciente come bien y no ha habido cambio de peso,clasificar como A; • Si el paciente no ha estado comiendo adecuadamente y se produce una mejora de peso, clasificarse en categoría A,	Nutricionista

	• Si no se produce mejora de peso, debe clasificarse en categoría B; • Si la pérdida de peso ha continuado en categoría C. Clasifica al paciente basándose en la gravedad de síntomas, cuanto más grave sean, menor será la clasificación del paciente en VGS.	
3	Valora el deterioro de la capacidad funcional del paciente, definiéndolo como una pérdida de fuerza o energía debida a la desnutrición, descartando las disfunciones por causa física o motriz que no guarda relación con la desnutrición. Clasifica al paciente, de la siguiente manera: • Si el deterioro funcional aumenta, clasifica en categoría C; • Si no ha habido cambios, clasifica en categoría B; • Si ha habido alguna mejora, en la categoría A.	Nutricionista
4	Realiza la exploración física siguiendo las medidas de bioseguridad al inicio y término del examen, para detectar pérdida de grasa subcutánea, pérdida de masa muscular; edemas y ascitis. Clasifica como: • A si el paciente está normal; • B si hay alteración leve – moderada; • C cuando hay alteraciones severas.	Nutricionista
5	Realiza la clasificación global de la VGS del paciente basándose en historia clínica (60%) y exploración física (40%), clasificándolos en tres grupos: • A (estado nutricional normal); • B1 (desnutrición leve o sospecha de desnutrición); • B2 (desnutrición moderada); • C (desnutrición severa).	Nutricionista
6	Registra toda la información obtenida en el Formato M09.06.FO.02 y en el Sistema Informático institucional.	Nutricionista

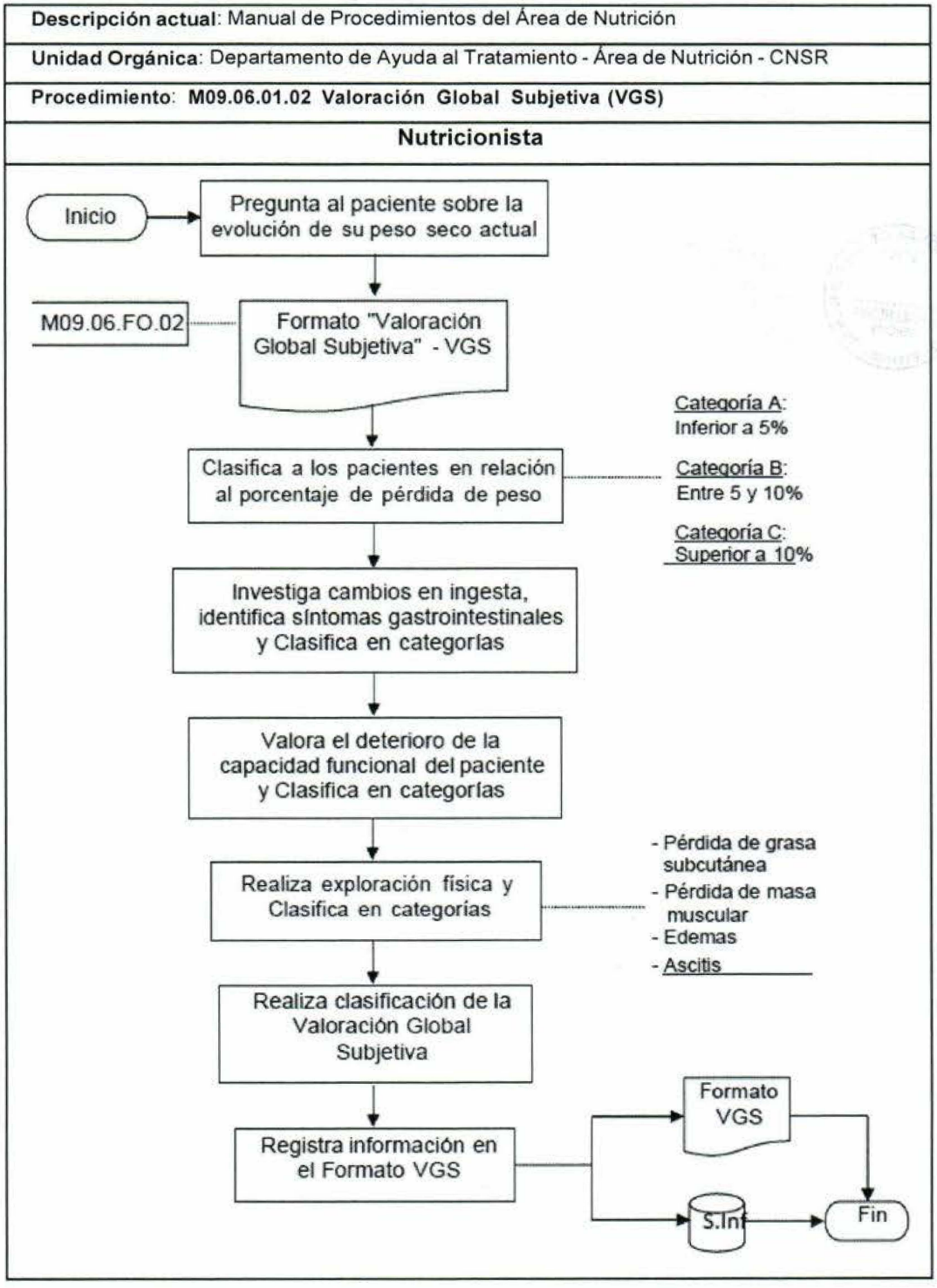
Observaciones:

1. Calce guantes descartables para realizar la exploración física.
2. Para evaluar la pérdida de grasa subcutánea, examine la presencia de ojos hundidos, piel colgante alrededor de los ojos y mejillas, pliegues de tríceps y bíceps.
3. Para evaluar la pérdida de masa muscular, examine la presencia de depresión alrededor de la región temporal, músculos pectoral y deltoides con clavícula prominente, depresión de los músculos de la parte superior de la espalda, músculos

interóseos de la mano, músculos del cuádriceps, rodilla y gastrocnemios de la pantorrilla.

4. Examine la presencia de edemas en el maléolo y en la región del sacro y considere solo aquellos edemas que puedan deberse a desnutrición.
5. Evalúe el signo de ascitis solo en pacientes de hemodiálisis.

6.1.1.2.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Valoración Global Subjetiva



6.1.1.3 Procedimiento: Valoración Nutricional Antropométrica

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.03
	PROCEDIMIENTO: VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA	Versión: 00 Fecha:

Definición

Consiste en la medición de las dimensiones físicas (peso, talla, pliegues y circunferencias), para evaluar el estado de nutrición del paciente.

Objetivo

Evaluar las medidas corporales, para detectar cambios en el estado nutricional.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Útiles de escritorio, Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional" y Tablas de Referencia;
3. Material médico: Guantes descartables, mascarillas, entre otros;
4. Equipo biomédico: Balanza electrónica de precisión con tallímetro, antropómetro, calibrador nutricional, cinta métrica inextensible.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Toma el peso seco del paciente, para determinar la masa corporal como medida que refleja el estado nutricional actual, siguiendo las medidas de bioseguridad al inicio y término del examen.	Nutricionista
2	Toma la talla del paciente para relacionarla con el peso corporal ideal que le corresponde a cada individuo, de acuerdo con la edad y constitución corporal utilizando las Tablas de Referencia de Frisancho (NHANES III).	Nutricionista
3	Analiza el peso seco actual en relación con el peso ideal y peso usual, estableciendo el porcentaje de adecuación en relación con la mediana.	Nutricionista
4	Calcula el Índice de Quetelet (IMC), como indicador de riesgo y compara con el IMC de referencia según la edad yclasifica el estado nutricional.	Nutricionista
5	Determina la reserva energética a través de la medición del pliegue tricipital, utilizando el calibrador nutricional, en el brazo contrario a la fístula, con la extremidad superior relajada y colgando lateralmente, ubicando el punto medio equidistante entre el olecranon y el acromion, a esa altura se pellizca paralelamente al eje longitudinal del brazo, con losdedos pulgar e índice, con el objetivo de establecer la diferencia entre el músculo y el tejido celular subcutáneo.	Nutricionista

	Realiza la lectura del pliegue tricipital, al momento en que el marcador del calibrador nutricional, se estabiliza.	
6	Evalúa la masa muscular a través de la medición del perímetro braquial que es un indicador de desgaste útil para detectar individuos en riesgo de caer en desnutrición proteico energética. Realiza la medición en el brazo, el cual se dobla haciendo un ángulo de 90° (antebrazo apoyado sobre el abdomen), coloca la cinta métrica suavemente, con firmeza sin hacer compresión, en la parte media entre la punta del olecranon y la punta del acromion, con el brazo extendido a lo largo del cuerpo y en forma paralela al tronco. Determina la circunferencia muscular braquial que es una medida global de la reserva de proteínas del cuerpo, a través de la siguiente fórmula: Circunferencia Muscular Braquial = Perímetro Braquial - (0.314 x Pliegue Tricipital).	Nutricionista
7	Registra toda la información obtenida en el Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional" del paciente y en el Sistema Informático institucional.	Nutricionista

Observaciones

1. Calce guantes nuevos cada vez que atiende a un paciente.
2. Verifique constantemente que los equipos antropométricos se encuentren operativos.
3. Los parámetros antropométricos deben ser medidos pos-diálisis, sin edemas, en el brazo contralateral a la fístula, o brazo no dominante en diálisis peritoneal.

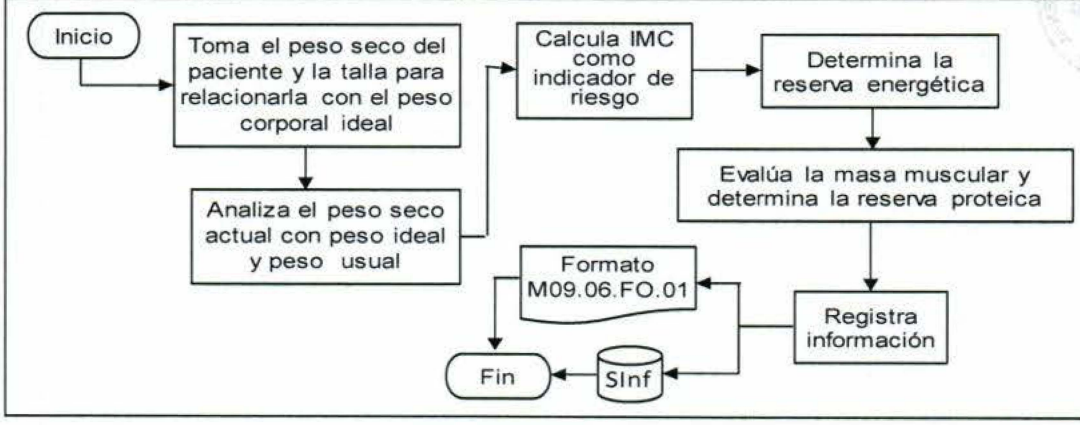
6.1.1.3.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Valoración Nutricional Antropométrica

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: Valoración nutricional antropométrica

Nutricionista



6.1.1.4 Procedimiento: Valoración Nutricional por Indicadores Bioquímicos

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.04
	PROCEDIMIENTO: VALORACIÓN NUTRICIONAL POR INDICADORES BIOQUÍMICOS	Versión: 00 Fecha:

Definición

Es la evaluación del estado de nutrición mediante datos bioquímicos (albúmina, prealbúmina, nitrógeno ureico plasmático, creatinina sérica, tasa de catabolismo proteico normalizada), como marcadores del estado nutricional.

Objetivo

Valorar el estado de nutrición mediante combinación de indicadores bioquímicos, para establecer el pool de proteínas viscerales y tener una aproximación a la ingesta calórica proteica.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Historia Nutricional M09.06.FO.01, útiles de escritorio;
3. Otros: Resultados de laboratorio.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Recopila resultados de laboratorio del Sistema Informático institucional por cada paciente.	Nutricionista
2	Analiza los valores bioquímicos de albúmina o prealbúmina sérica como índice nutricional, teniendo en cuenta que una concentración baja por sí sola es indicativo de deficiente estado nutricional, considerando en este análisis que existen otras variables que afectan la concentración de albúmina: inflamación, sobrehidratación, entre otras.	Nutricionista
3	Analiza los valores de nitrógeno ureico plasmático (BUN), cuyos valores pre-diálisis bajos corresponden probablemente a una ingesta proteica deficiente, aunque enel análisis se debe tener presente otros factores que pueden afectar el BUN. Considerando que valores de BUN > 110 mg/dl ó < 60 mg/dl se asocian a riesgo de mortalidad más elevado.	Nutricionista
4	Evalúa los valores séricos de creatinina como indicador de masa muscular y estado nutricional, considerando que valores elevados se asocian a riesgo bajo de mortalidad. Elvalor promedio es de 12 a 15 mg/dl con un rango de 8 a 20mg/dl.	Nutricionista
5	Analiza los resultados de tasa de catabolismo proteico normalizada (nPCR), como una medida útil de la degradación proteica y la ingesta de proteínas en los pacientes con diálisis de mantenimiento.	Nutricionista

6	Registra toda la información obtenida en Historia Nutricional M09.06.FO.01 del paciente y en el Sistema Informático institucional.	Nutricionista





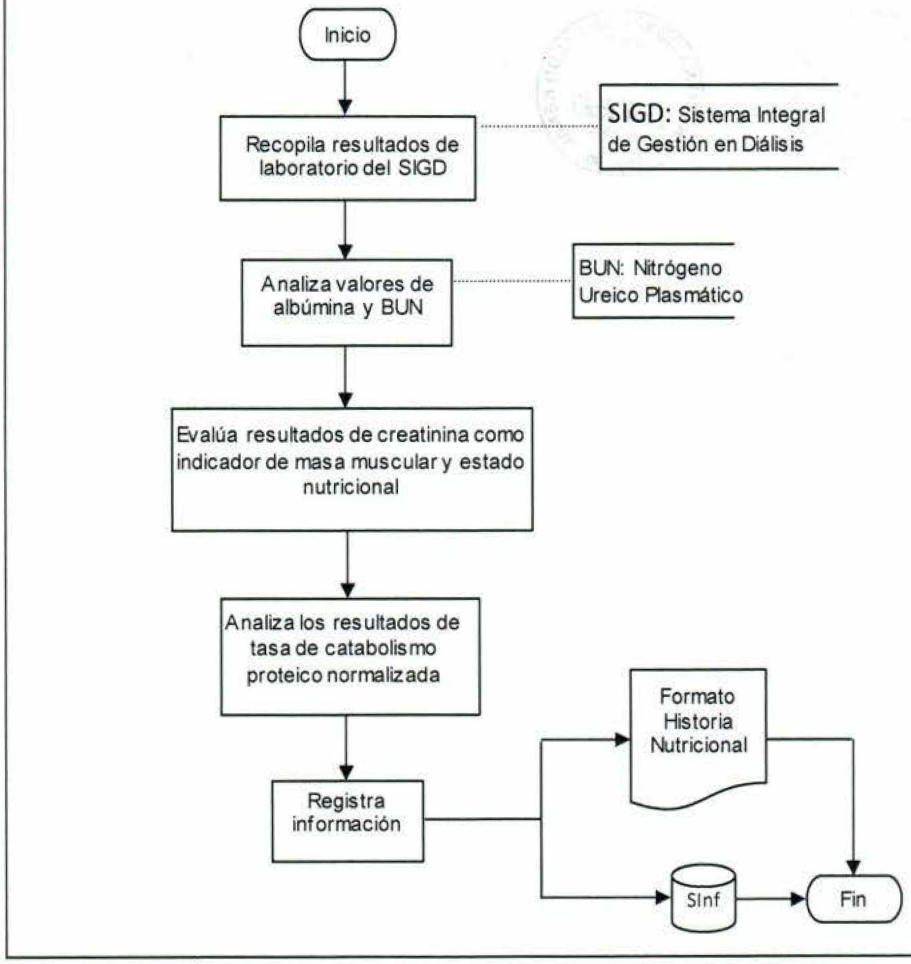
6.1.1.4.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Valoración Nutricional por Indicadores Bioquímicos

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: Valoración nutricional por Indicadores Bioquímicos

Nutricionista



6.1.1.5 Procedimiento: Valoración de la Composición Corporal por Bioimpedancia Eléctrica

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.05
	VALORACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA ELÉCTRICA	Versión: 00 Fecha:

Definición

Es la evaluación de la composición corporal y el estado de hidratación del paciente, que se fundamenta en la oposición de las células, tejidos o líquidos corporales al paso de una corriente eléctrica.

Objetivo

Estimar las variables de composición corporal: masa libre de grasa, masa grasa, masa celular, ángulo fase, metabolismo basal, estado de hidratación y la nutrición de los pacientes en diálisis.

Requisitos

Recurso Humano: Nutricionista

Equipo biomédico: Analizador de bioimpedancia eléctrica de multifrecuencia

Material de escritorio: Útiles de escritorio

Material de uso médico: Algodón, alcohol

Mobiliario clínico: Camilla fija de examen

Ropa hospitalaria: Sábanas

Ambiente: Consultorio con privacidad

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Prepara el material para tomar Bioimpedancia (algodón y alcohol), y comprueba la operatividad del equipo.	Nutricionista
2	Obtiene el peso seco y la edad actual del paciente. Toma la talla.	Nutricionista
3	Solicita al paciente echarse en la camilla de evaluación sin zapatos, retirándose las medias, con las manos hacia arriba, sin que los brazos toquen la parte del tronco, a un ángulo de 15° de distancia del tronco, y pies separados a 15 centímetros de distancia.	Nutricionista
4	Ingresa los datos de información personal del paciente en el Analizador de Bioimpedancia: sexo, edad, talla, peso seco actual.	Nutricionista
5	Limpia con algodón impregnado en alcohol, las zonas del dorso de la mano y del pie, conjuntamente con el tobillo.	Nutricionista
6	Coloca los electrodos tipo táctil o autoadhesivo. Los electrodos tipo táctil en el pulgar y el dedo medio de la mano y en los pies, entre el hueso del tobillo y el talón. Los electrodos autoadhesivos en las manos alrededor del dedo medio y prominencias del radio y cúbito, en los pies en el maléolo medial y en la base del segundo dedo del pie.	Nutricionista

7	Da la orden de desarrollar la prueba, luego del cual aproximadamente 10 segundos, el Analizador de Bioimpedancia eléctrica completa la prueba y aparecen los resultados en la pantalla.	Nutricionista
8	Analiza los resultados y explica al paciente.	Nutricionista
9	Entrega al paciente una copia de los resultados obtenidos.	Nutricionista
10	Graba la información obtenida y registra en el Sistema Informático.	Nutricionista

Observaciones:

1. La calibración del equipo analizador de Bioimpedancia eléctrica, dependerá de la tecnología disponible y las indicaciones del fabricante.
2. La prueba de la Bioimpedancia eléctrica en diálisis peritoneal tomarla con la cavidad vacía sin liquido de diálisis, en caso se encuentre con líquido peritoneal, únicamente restarle al peso del paciente el volumen infundido para obtener el peso actual. En hemodiálisis debe ser tomada pos-diálisis.

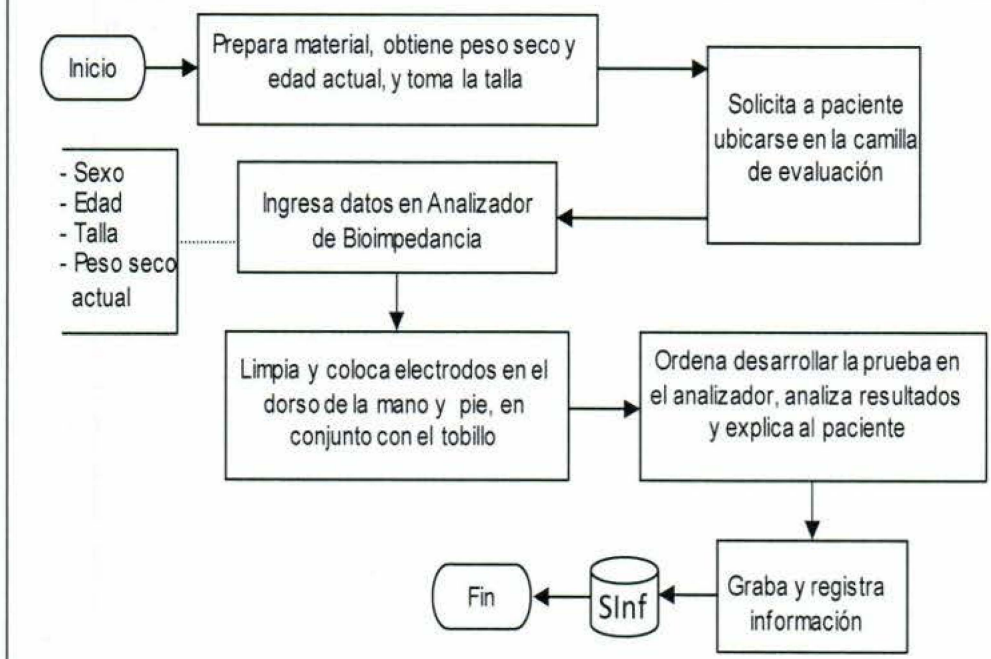
6.1.1.1.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Valoración de la Composición Corporal por Bioimpedancia Eléctrica

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: Valoración de la Composición Corporal por Bioimpedancia Eléctrica

Nutricionista



6.1.2 PROCEDIMIENTO TERAPÉUTICO

6.1.2.1 Procedimiento: Formulación de la Terapia y Plan Nutricional

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.06
	FORMULACIÓN DE LA TERAPIA Y PLAN NUTRICIONAL	Versión: 00 Fecha:

Definición

Es la determinación del régimen nutricional basada en la mejor investigación científica, según diagnóstico clínico nutricional en base al requerimiento calórico, de macro y micronutrientes, adecuándolo a la condición clínica, hábitos y costumbres alimentarias del paciente, como parte del Proceso de Atención Nutricional.

Objetivo

Aplicar el tratamiento nutricional al paciente en forma individualizada, de acuerdo con el diagnóstico nutricional y la condición clínica, con la finalidad de alcanzar un estado de salud adecuado.

Requisitos

Recurso Humano: Nutricionista

Material de escritorio: Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional", Formato M09.06.FO.03 "Plan de Alimentación", Tablas de Requerimiento Nutricional, útiles de escritorio

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Revisa la Historia Clínica y Nutricional M09.06.FO.01	Nutricionista
2	Formula el requerimiento calórico, de macro y micronutrientes pertinentes, volumen líquido, teniendo en cuenta el diagnóstico nutricional del paciente.	Nutricionista
3	Determina los objetivos y metas nutricionales con la participación del paciente y/o familiar.	Nutricionista
4	Plantea la terapia nutricional de acuerdo con el diagnóstico nutricional, hábitos, costumbres alimentarias de la cultura del paciente y demás variables identificadas en la anamnesis alimentaria, de manera que sea un Plan de alimentación aceptable y sostenible en el tiempo, que favorezcan la salud nutricional.	Nutricionista
5	Desarrolla el Plan de Alimentación M09.06.FO.03, indicando la cantidad diaria de alimentos, estableciendo los horarios de alimentación, tipos de alimentos, forma de preparación y esquema dietético.	Nutricionista
6	Complementa la nutrición con fórmulas comerciales genéricas o especializadas, o complementos alimentarios (módulos/nutrientes), de acuerdo con su requerimiento en caso el diagnóstico y condición clínica del paciente sea desnutrición en situación de hipercatabolismo; caso contrario, continúa en el paso 7.	Nutricionista
7	Educa y concientiza al paciente y/o familiar sobre la importancia del seguimiento de su régimen de alimentación.	Nutricionista

8	Registra la prescripción dietética del paciente en el Formato M09.06.FO.01 y en el Sistema Informático institucional.	Nutricionista

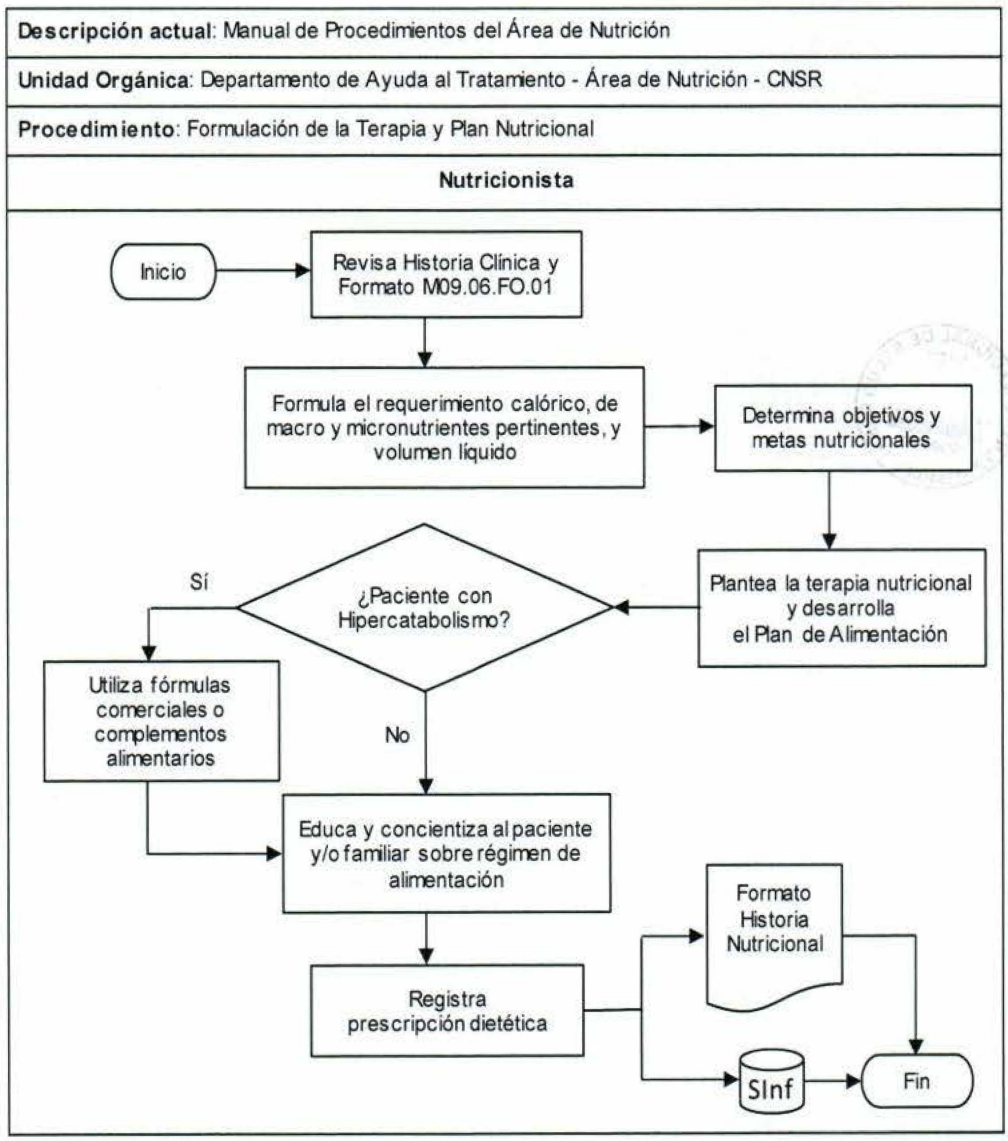
Observaciones:

1. Realizar la formulación de la terapia nutricional cada vez que lo amerite, de acuerdo a los cambios del estado de nutrición, analítica y comorbilidades.
2. Efectuar el cambio de esquema de alimentación del paciente cuando cambia de situación: hemodiálisis, diálisis peritoneal.





6.1.2.1.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Formulación de la Terapia y Plan Nutricional



6.1.3 PROCEDIMIENTO DE VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL

6.1.3.1 Procedimiento: Visita Domiciliaria Nutricional

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.01.07 Versión: 00
	PROCEDIMIENTO: VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL	Fecha:

Definición

Es la atención nutricional que se desarrolla en el domicilio del paciente, a fin de monitorizar la aplicación de la terapia nutricional en pacientes de alto riesgo nutricional que no evidencian mejora en sus controles o abandonaron el tratamiento.

Objetivo

Identificar, valorar riesgos/problemas de salud, fomentar comportamientos saludables y monitorizar la aplicación del régimen de alimentación, a fin de contribuir en el cuidado integral de salud del paciente en el contexto familiar y comunitario.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional", Formato M09.06.FO.04 "Visita Domiciliaria Nutricional" y M09.06.FO.05, útiles de escritorio.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Elabora la relación de pacientes que van a ser visitados.	Nutricionista Responsablea
2	Recopila de la Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional", los siguientes datos: dirección, teléfono, referencia, entre otros, que permita llegar a la casa del paciente.	Nutricionista
3	Ubica la dirección del paciente, procede a identificarse con la persona que la recibe en la casa, y explica el motivo y objetivo de la visita domiciliaria.	Nutricionista
4	Pregunta por el paciente y/o la(s) persona(s) que atiende(n) su alimentación. En caso encuentre a alguna de ellas o a ambas, continúa en el paso 5; caso contrario, registra en el Formato M09.06.FO.04 "Visita Domiciliaria Nutricional" "Visita Domiciliaria No Efectiva".	Nutricionista
5	Realiza un análisis o diagnóstico de las condiciones en la que vive el paciente (vivienda, servicios, familias, cuidados, entre otros), que influyan directamente con la alimentación.	Nutricionista

6	Entrevista al paciente y persona encargada del cuidado de su alimentación, aplicando la Ficha M09.06.FO.04 "Visita Domiciliaria Nutricional", para obtener información sobre la situación del paciente, aceptación de la dieta, cumplimiento de esta y otros aspectos relacionados con el tratamiento nutricional.	Nutricionista
7	Refuerza los mensajes educativos referentes a la terapia nutricional del paciente e indica las modificaciones, de ser necesario y de acuerdo con el análisis realizado.	Nutricionista
8	Indica fecha para control por consultorio de nutrición.	Nutricionista
9	Registra en el Formato M09.06.FO.04 "Visita Domiciliaria Nutricional", en el campo "Visita Domiciliaria Efectiva".	Nutricionista
10	Prepara el Formato M09.06.FO.05 "Informe de Visita Domiciliaria" y entrega el informe a la Nutricionista Responsablea.	Nutricionista

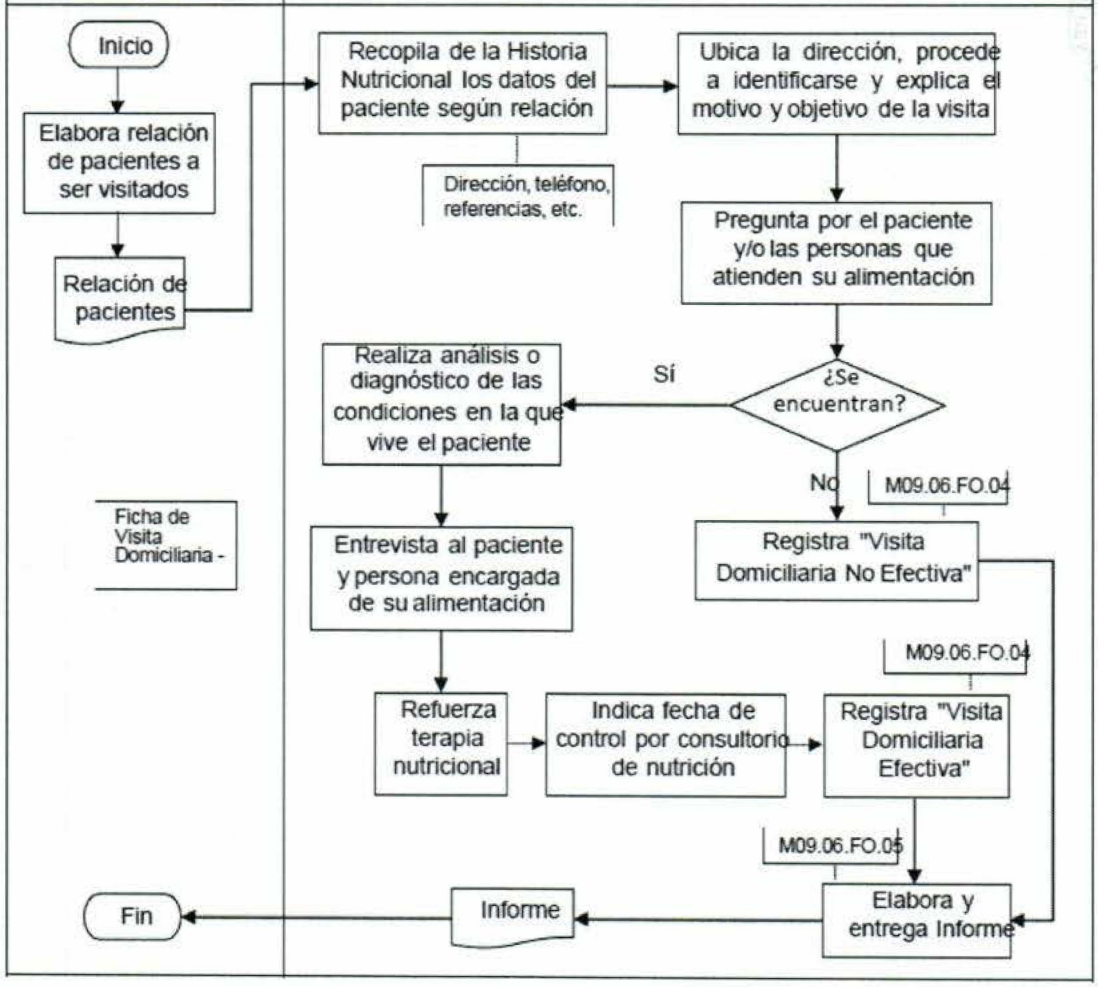
CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL · V°B° · J. PUMA MEDINA GERENTE · ESSALUD

6.1.3.1.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Visita Domiciliaria Nutricional

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: **M09.06.01.07 Visita Domiciliaria Nutricional**



6.2 PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL EN SALAS DE DIÁLISIS

Comprende un conjunto de acciones nutricionales individualizadas al paciente en diálisis, destinadas a realizar el monitoreo nutricional, suplementación nutricional intradiálisis e identificar las necesidades del paciente para el mantenimiento o recuperación de la salud nutricional.

6.2.1 Procedimiento: Monitoreo Nutricional en Salas de Diálisis

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.02.01 Versión: 00
	MONITOREO NUTRICIONAL EN SALAS DE DIÁLISIS	Fecha:

Definición

Seguimiento, reevaluación y control minucioso de la situación nutricional del paciente, para evaluar la efectividad de la terapia nutricional y realizar adaptaciones si fuera necesario.

Objetivo

Analizar la respuesta del paciente en relación a la terapia nutricional, de manera sistemática y cíclica.

Requisitos

Recurso Humano: Nutricionista

Material de escritorio: Formato M09.06.FO.01 "Historia Nutricional", Formato M09.06.FO.06 "Monitoreo Nutricional", útiles de escritorio, entre otros.

Otros: Resultados de laboratorio

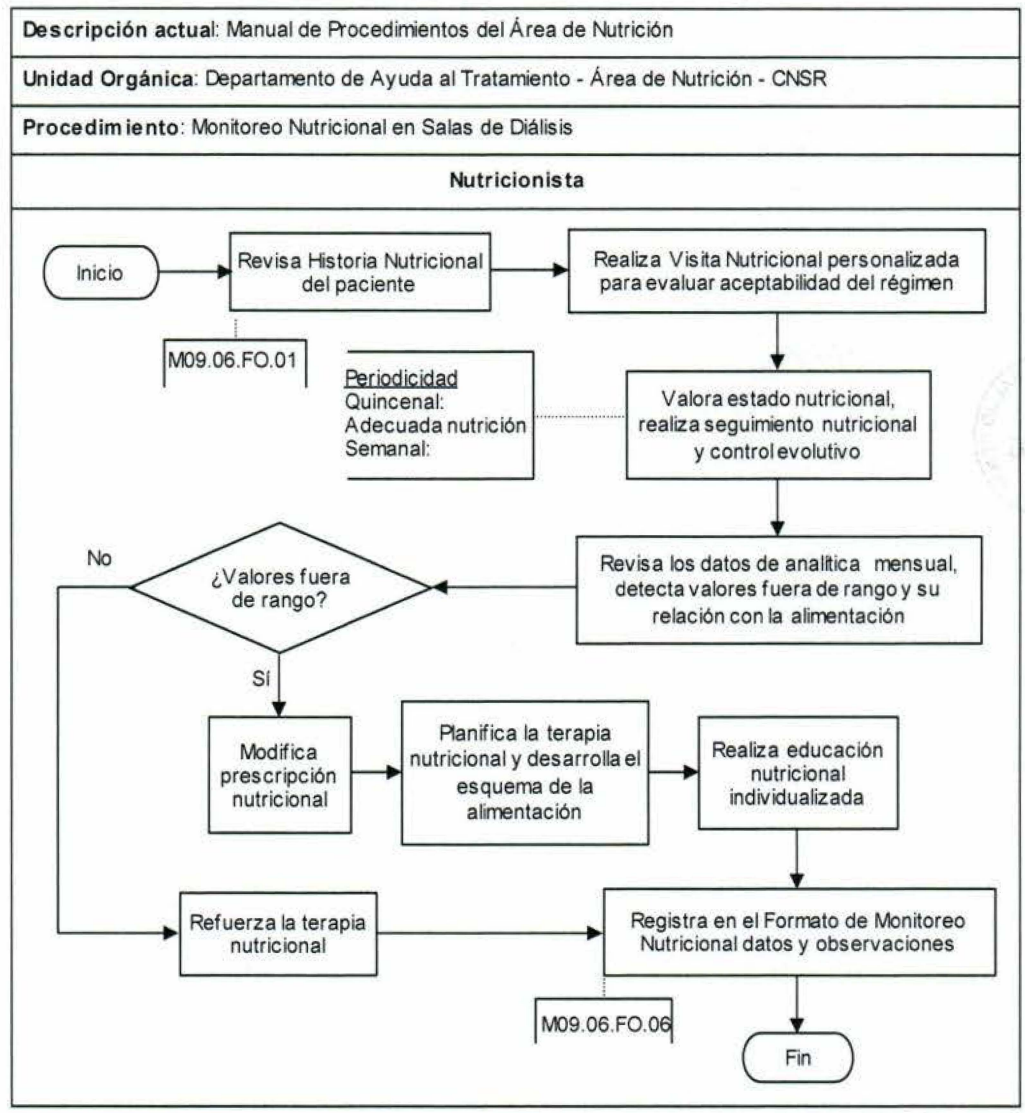
N° Paso	Descripción	Responsable
1	Revisa la Historia Nutricional del paciente M09.06.FO.01.	Nutricionista
2	Realiza la visita nutricional personalizada, para evaluar la aceptabilidad del régimen de alimentación.	Nutricionista
3	Valora el estado nutricional del paciente, realiza el seguimiento y control evolutivo de los aspectos nutricionales, con una periodicidad quincenal o 1 vez a la semana, para pacientes con adecuado estado de nutrición o malnutrición, respectivamente, según sea el caso.	Nutricionista
4	Revisa los datos de analítica mensual, detecta los valores fuera de rango (aumentados o disminuidos) y su relación con la alimentación; en caso los valores estén fuera de rango, continua en paso 5; caso contrario, refuerza la terapia nutricional y continua en el paso 8.	Nutricionista
5	Modifica la prescripción nutricional de acuerdo con las observaciones, y resultados de los datos bioquímicos.	Nutricionista
6	Planifica la terapia nutricional de acuerdo a cálculos nutricionales efectuados, hábitos, costumbres alimentarias y demás variables identificadas en la anamnesis alimentaria y desarrolla el esquema de la alimentación.	Nutricionista

7	Realiza la educación nutricional individualizada.	Nutricionista
8	Registra los datos obtenidos del seguimiento y las observaciones necesarias en el Formato M09.06.FO.06 "Monitoreo Nutricional", firma y sella el formato.	Nutricionista

Observaciones:

Modificar la terapia nutricional individual en la medida que se resuelvan problemas nutricionales identificados, se reconozcan nuevas necesidades o cuando el paciente no responda a la intervención realizada.

6.2.1.1 Diagrama de Flujo: Procedimiento: Monitoreo Nutricional en Salas de Diálisis



6.2.2 Procedimiento: Control de Administración de Suplemento Nutricional Ambulatorio

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.02.02
	CONTROL DE ADMINISTRACIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIO	Versión: 00 Fecha:

Definición

Dotación de suplemento nutricional en forma preventiva o terapéutica y seguimiento de la suplementación durante la sesión de hemodiálisis en los pacientes con desnutrición o en riesgo, con la finalidad de mejorar los parámetros nutricionales.

Objetivo

Vigilar el cumplimiento de la suplementación nutricional en cada sesión de diálisis, en los pacientes con suplementación según Protocolo de Soporte Nutricional establecido, para prevenir y/o rehabilitar la salud nutricional.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.07 "Control de Administración de Suplemento Nutricional", útiles de escritorio, entre otros.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Prepara la dosis de suplemento nutricional por paciente en cada sesión de diálisis.	Nutricionista
2	Informa al paciente los efectos probables que puede presentar por el suplemento nutricional.	Nutricionista
3	Entrega el suplemento nutricional en cada sesión de diálisis, a los pacientes con suplementación según Guía de atención nutricional y vigila la administración.	Nutricionista
4	Registra la entrega del suplemento en el Formato M09.06.FO.07 "Control de Administración de Suplemento Nutricional", anotando nombre y apellidos, dosis y fecha. Firma y sella en señal de cumplimiento y responsabilidad.	Nutricionista
5	Evalúa la aceptabilidad y tolerancia del suplemento nutricional.	Nutricionista
6	Comunica al médico sobre sucesos relacionados con la tolerancia y consumo del suplemento nutricional para su consideración en la prescripción.	Nutricionista
7	Refuerza el esquema de la alimentación de acuerdo a los requerimientos nutricionales y cumplimiento en el horario de administración del suplemento los días que no dializan, para lograr mejorar el estado de nutrición.	Nutricionista

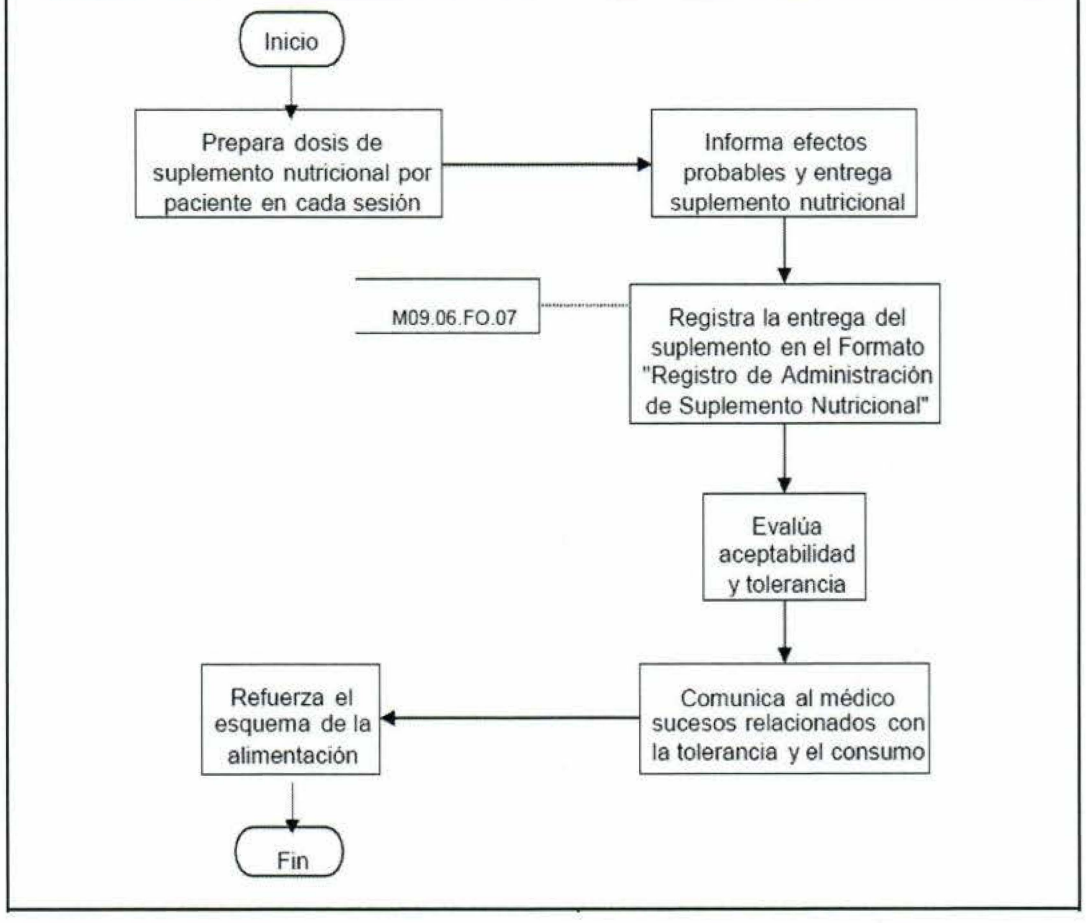
Observaciones: Si el paciente de hemodiálisis tiene indicado tomar el suplemento nutricional de forma diaria, entregue la cantidad de suplemento necesario para que continúe con el tratamiento el fin de semana que no dializa.

6.2.2.1 Diagrama de Flujo - Procedimiento: Control de Administración de Suplemento Nutricional Ambulatorio

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: **M09.06.02.02 Control de Administración de Suplemento Nutricional Ambulatorio**



6.2.3. Procedimiento: Reunión Clínica con Equipo Multidisciplinario

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: REUNIÓN CLÍNICA CON EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO	CÓDIGO M09.06.02.03 Versión: 00 Fecha:

Definición

Evaluación integral de los pacientes con todos los miembros del equipo multidisciplinario para reconocer los casos problema (pacientes con desnutrición o en riesgo) identificados en la evaluación nutricional mensual. Incluye la elaboración del informe mensual actualizado.

Objetivo

Definir las estrategias de intervención con el equipo multidisciplinario para mejorar la salud integral de los pacientes.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista, otros profesionales del equipo multidisciplinario;
2. Material de escritorio: M09.06.FO.08 Informe mensual de los pacientes identificados como casos problema (pacientes con desnutrición o en riesgo), útiles de escritorio, relación actualizada de pacientes, cuaderno de reporte de reunión clínica.

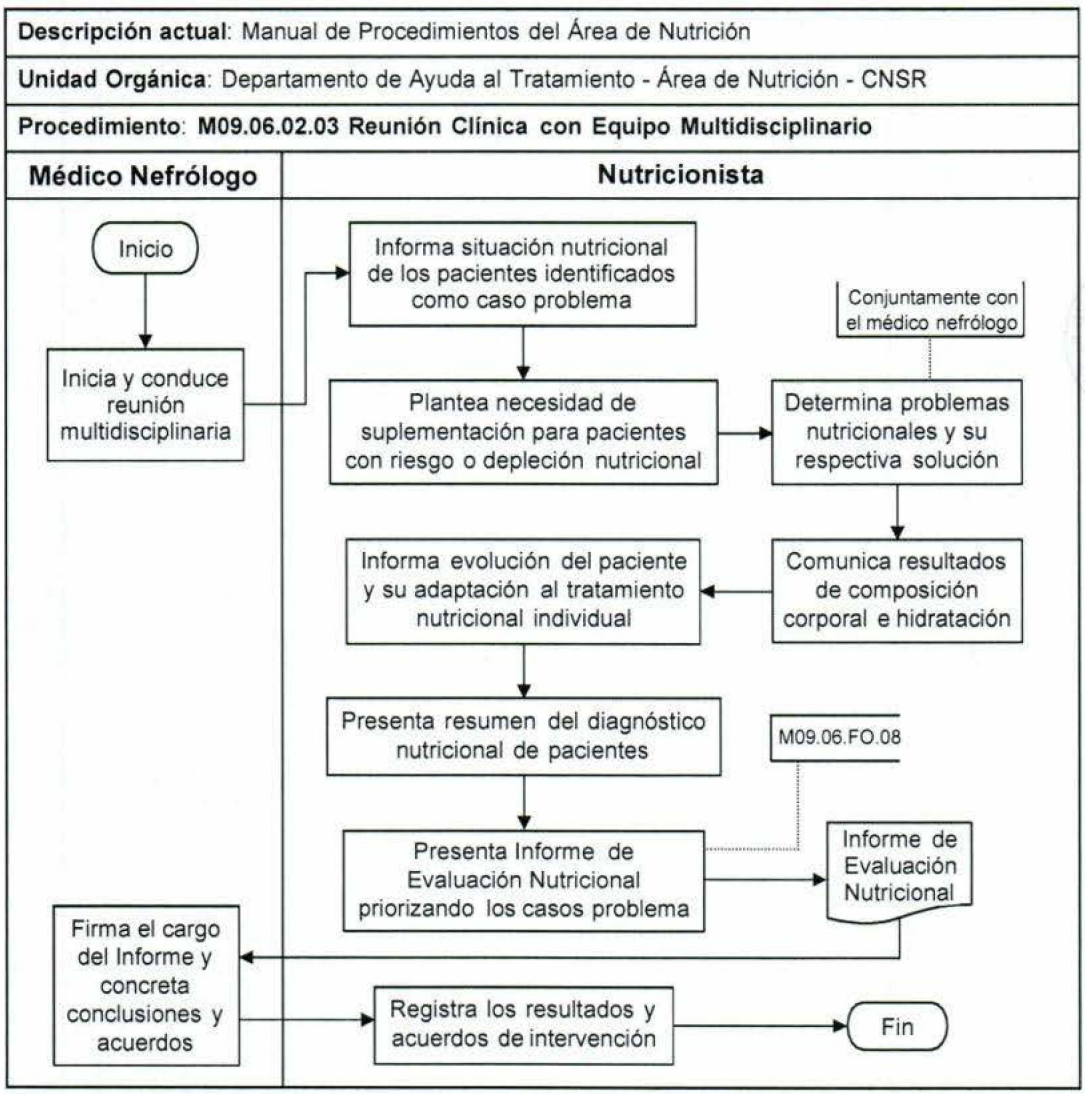
N° Paso	Descripción	Responsable
1	Inicia y conduce la reunión multidisciplinaria.	Médico Nefrólogo
2	Informa situación nutricional de las mediciones de antropometría, composición corporal, bioquímicos, signos clínicos y dietéticos de los pacientes identificados como caso problema (con desnutrición o en riesgo).	Nutricionista
3	Plantea la necesidad de suplementación nutricional basado en los factores de riesgo y/o depleción nutricional identificados en los pacientes.	Nutricionista
4	Determina conjuntamente con el médico, problemas nutricionales y su respectiva propuesta de solución.	Nutricionista
5	Comunica los resultados de composición corporal e hidratación de los pacientes evaluados, con énfasis en aquellos con hipertensión arterial y sobrehidratación, para su correspondiente evaluación y determinación del peso seco.	Nutricionista
6	Informa la evolución del paciente en respuesta a la terapia dietética individual y suplementación nutricional, para conocer en qué medida ocurre la repleción nutricional.	Nutricionista

7	Informa sobre las adaptaciones al tratamiento nutricional individual de los pacientes con suplementación, con factores de riesgo o con datos de analítica mensual aumentados o disminuidos relacionados con la alimentación.	Nutricionista
8	Presenta el resumen del diagnóstico nutricional de los pacientes evaluados, con base en los indicadores de evaluación nutricional establecidos.	Nutricionista
9	Presenta el informe de la evaluación nutricional mensual de los pacientes, priorizando los casos problema (M09.06.FO.08) y entrega al Médico Nefrólogo.	Nutricionista
10	Firma el cargo del informe en señal de conformidad.	Médico Nefrólogo
11	Concreta las conclusiones y acuerdos de intervención.	Médico Nefrólogo
12	Registra los resultados de la actividad en el Cuaderno de Reporte de Reunión Clínica.	Nutricionista

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

6.2.3.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Reunión Clínica con Equipo Multidisciplinario



6.3. PROCESO DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Comprende el planeamiento, recepción, almacenamiento, control de calidad y distribución de los alimentos, supervisión de la planta física del concesionario y preparación de regímenes normales, destinados para los trabajadores asistenciales del Centro Nacional de Salud Renal con derecho a alimentación. Dicha actividad se ejecuta en áreas definidas y ambientes destinados por servicios tercerizados.

6.3.1. Procedimiento: Revisión y aprobación de la Programación de Regímenes Normales para el Personal Asistencial

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.03.01
	PROCEDIMIENTO REVISIÓN Y APROBACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE REGÍMENES NORMALES PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL	Versión: 00 Fecha:

Definición

Es la conformidad que se otorga a la propuesta de programación presentada por el proveedor (menú cíclico), según los criterios establecidos en los Términos de Referencia del Servicio de Alimentación para el personal vigente (en adelante TDR), relacionado a la programación de regímenes alimenticios según tipo para el personal asistencial, considerando las características nutricionales solicitadas.

Objetivo

Garantizar que la programación de regímenes normales cumpla las leyes fundamentales de la alimentación, la normativa institucional de Alimentación saludable y los Términos de Referencia del Servicio de Alimentación saludable y los Términos de Referencia del Servicio de Alimentación para el Personal vigente.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista
2. Material de escritorio: Programación de regímenes alimenticios para el personal "Valoración de Regímenes Normales" (M09.06.FO.09), útiles de escritorio, entre otros.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Recepciona la programación (desayuno, refrigerio, almuerzo, cena) y valoración nutricional elaborada por el concesionario.	Nutricionista
2	Revisa el cumplimiento de los términos establecidos en el contrato de la prestación del servicio con el concesionario, respecto a la programación de regímenes.	Nutricionista
3	Verifica que la programación de regímenes se realice teniendo en cuenta la frecuencia de alimentos, gramaje, preparaciones e ingredientes, esquema de alimentación, costumbres alimenticias, alimentos de temporada, grupo etario.	Nutricionista
4	Verifica el cumplimiento de la valoración nutricional de regímenes (cálculo nutricional y distribución calórica), en caso esté conforme se otorga el visto bueno a la	Nutricionista

	programación de regímenes presentada por el concesionario. - Si cumple: continua en el paso 5. - Caso contrario continua en el paso 6.	
5	Comunica al concesionario la aprobación de la programación de regímenes.	Nutricionista
6	Informa al concesionario las observaciones encontradas, para la subsanación y entrega de la programación modificada.	Nutricionista
7	Verifica el cumplimiento de la subsanación en la programación de regímenes. - En caso cumpla continua en el paso 4. - Caso contrario continua en el paso 8.	Nutricionista
8	Informa mensualmente al Jefe inmediato, detallando el incumplimiento del concesionario a los compromisos contratados, para las acciones administrativas que correspondan.	Nutricionista

Observaciones:

1. En concordancia con los TDR, las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario, no serán programadas en lo sucesivo.
2. Considere que, una vez aprobada la programación quincenal de menús por el Nutricionista, el concesionario debe presentar la planificación definitiva con los cambios sugeridos, dosificación de alimentos por preparación y balance nutricional de cada menú.

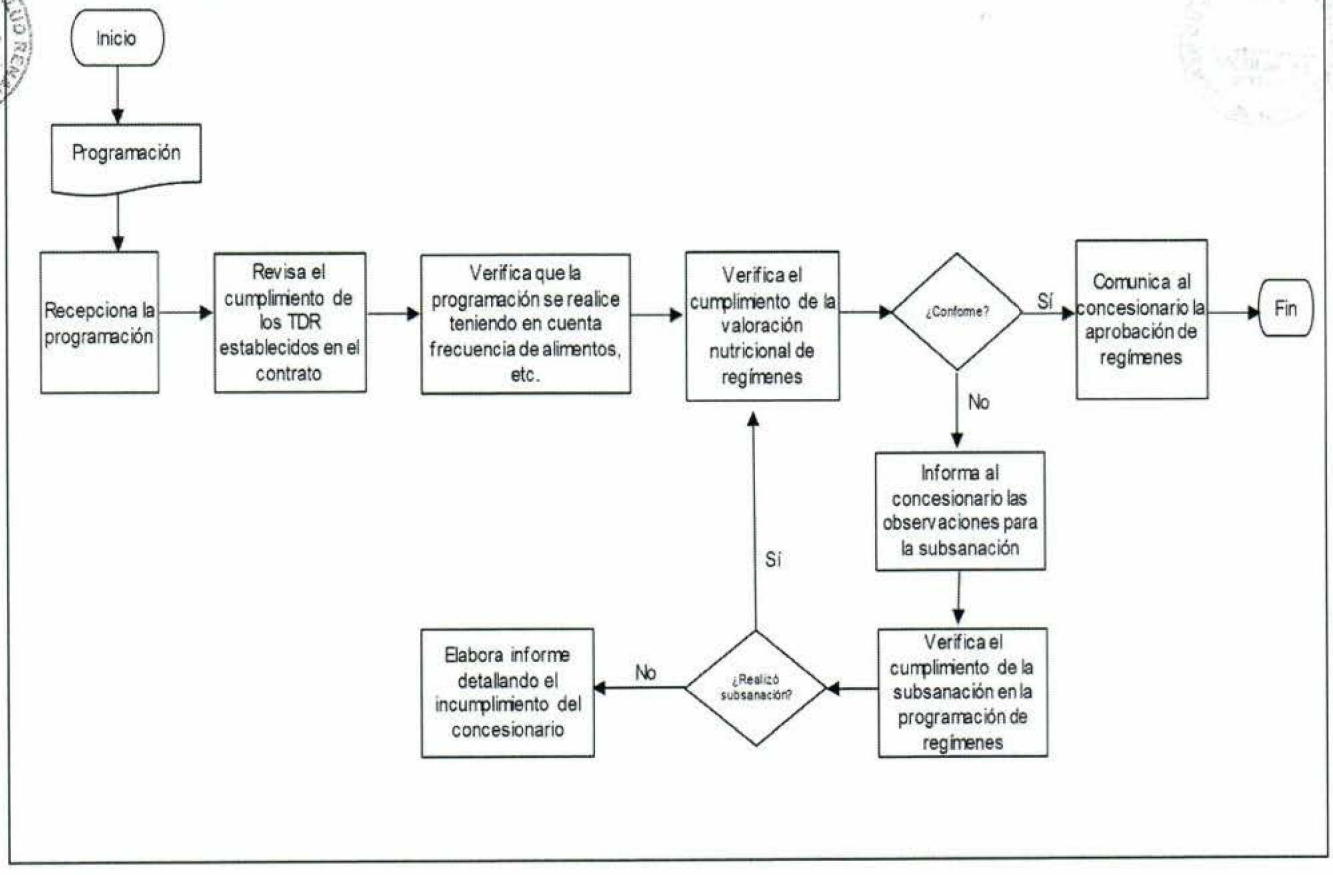
6.3.1.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Revisión y Aprobación de Regímenes Normales para el Personal Asistencial

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: Revisión a Aprobación de la Programación de Regímenes Normales para el Personal Asistencial

Nutricionista



6.3.2. Procedimiento: Recepción y Control de Calidad de Regímenes Normales para el Personal Asistencial

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.03.02
	PROCEDIMIENTO: RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE REGÍMENES NORMALES PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL	Versión: 00 Fecha:

Definición

Proceso a través del cual se analizan las características de los alimentos y preparaciones que conforman los regímenes, teniendo en cuenta los Términos de Referencia vigentes.

Objetivo

Asegurar la atención oportuna a usuarios del comedor con alimentos y preparaciones en condiciones sanitarias adecuadas para garantizar una alimentación sana e inocua.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista.
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.10 "Control de Calidad de Preparaciones", Menú de Regímenes aprobado", útiles de escritorio, entre otros.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Verifica que los alimentos y preparaciones que ingresan al servicio sean transportados de acuerdo con las normas de bioseguridad.	Nutricionista
2	Verifica que la recepción de la alimentación cumpla con el horario de entrega establecido.	Nutricionista
3	Comprueba que la programación diaria de desayuno, refrigerio, almuerzo y cena de regímenes normales para usuarios sea la autorizada previamente.	Nutricionista
4	Confirma que en el caso que se haya presentado cambios en la programación por falta de abastecimiento de insumos en el mercado, deben haberse informado previamente para la autorización correspondiente.	Nutricionista
5	Controla que la cantidad de los alimentos esté de acuerdo a la solicitud de las raciones (desayuno, refrigerio, almuerzo y cena) solicitadas.	Nutricionista
6	Inspecciona la calidad de las preparaciones que conforman los regímenes para el personal, otorga una calificación a cada una de acuerdo a características organolépticas y dosificación y registra en el Formato "Control de Calidad de Preparaciones" M09.06.FO.10. - Si es conforme se autoriza su distribución - No es conforme se solicita cambio de preparación	Nutricionista

7	Informa sobre las preparaciones no aceptadas porque no cumplen los estándares establecidos, para ejecutar la mejora y/o cambio.	Nutricionista
8	Informa mensualmente al Jefe inmediato, sobre las preparaciones rechazadas detallando el incumplimiento del proveedor a los compromisos contratados, para las acciones administrativas que correspondan.	Nutricionista

Observaciones:

Anotar en el Formato M09.06.FO.10 en el rubro Observación, en caso de devolución, incumplimiento en el horario, en cantidad, producto de calidad inferior u otros, para las acciones administrativas correspondientes.

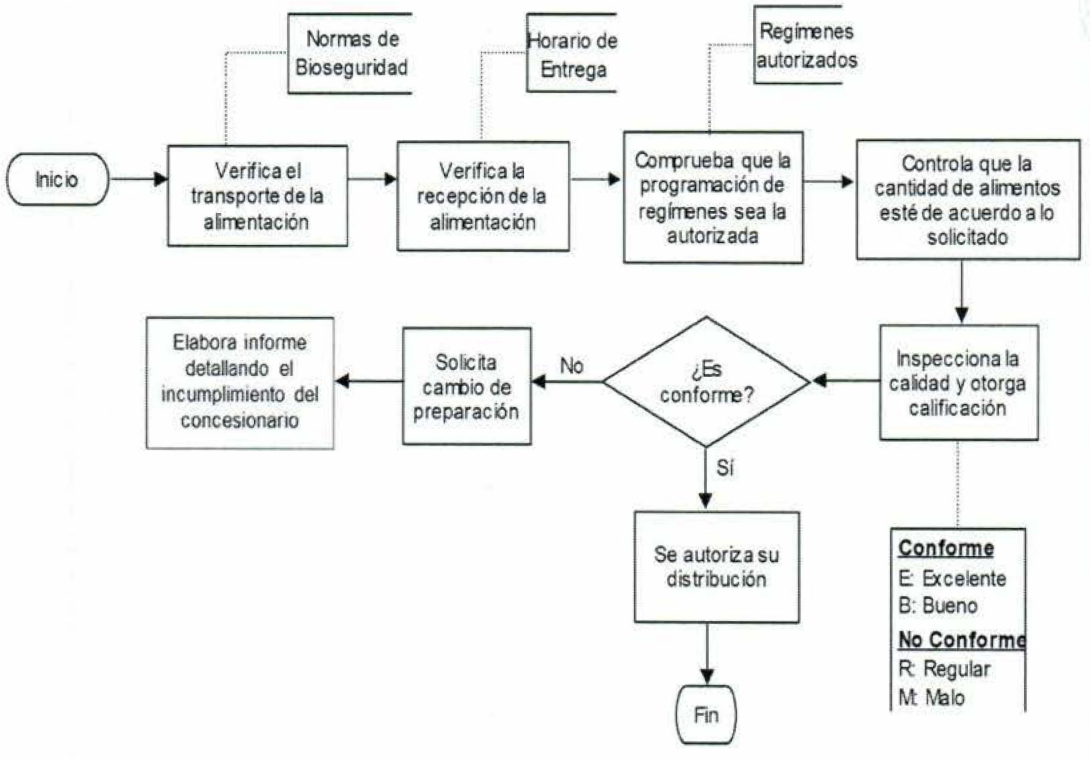
6.3.2.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Recepción y Control de Calidad de Regímenes Normalespara el Personal Asistencial

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: Recepción y Control de Calidad de Regímenes Normales para el Personal Asistencial

Nutricionista



6.3.3. Procedimiento: Supervisión Sanitaria de la Planta Física del Concesionario

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: SUPERVISIÓN SANITARIA DE LA PLANTA FÍSICA DEL CONCESIONARIO	CÓDIGO M09.06.03.03 Versión: 00 Fecha:

Definición

Procedimiento mediante el cual se realiza la inspección a la infraestructura donde se efectúa la producción de regímenes y vigila el control de la adecuada manipulación e higiene de preparaciones y calidad de los alimentos.

Objetivo

Vigilar que la planta física cumpla con los estándares establecidos para un servicio de alimentación, así como la calidad e inocuidad de los alimentos y preparaciones, aplicando la normativa sanitaria vigente, en servicio contratado.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.11 "Supervisión a la Planta Física del Concesionario", útiles de escritorio, entre otros.
3. Otros: Normas de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos, Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM), Lineamientos para el funcionamiento de las Unidades Orgánicas y funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Cumple el protocolo de ingreso al área de producción.	Nutricionista
2	Realiza recorridos de supervisión para inspeccionar el correcto aseo y mantenimiento de la planta física, vigilando que la ejecución de los mismos, se haga de manera eficiente y pertinente.	Nutricionista
3	Evalúa mensualmente y de forma intempestiva a criterio del nutricionista supervisor, los aspectos descritos en el Formato "Supervisión a la Planta Física del Concesionario" M09.06.FO.11, verificando el cumplimiento de la normativa vigente y manuales institucionales respecto a: – Ubicación y Estructura Física – Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos – Instalaciones de Servicios Básicos – Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en el Proceso de Elaboración (BPM) – Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos – Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)	Nutricionista

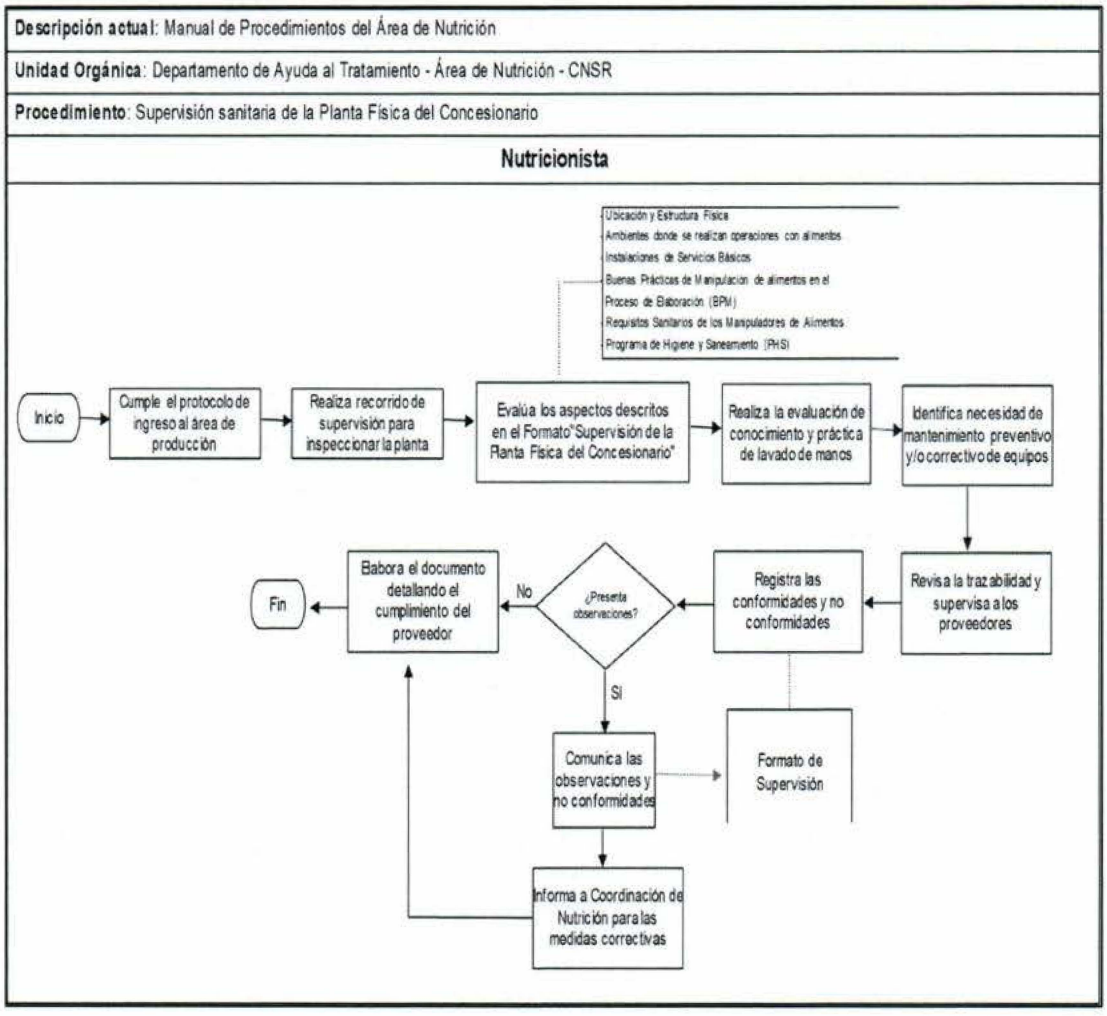
4	Realiza la evaluación de conocimiento y práctica de lavado de manos y revisa frecuencia de ejecución durante la supervisión.	Nutricionista
5	Identifica la necesidad de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos y máquinas de la planta física y coordina con el concesionario.	Nutricionista
6	Revisa la trazabilidad y supervisión de los proveedores.	Nutricionista
7	Registra en el Formato M09.06.FO.11 las conformidades y no conformidades. - Si no hay observaciones, es conforme continúa al paso 10. - Si se encuentra observaciones continúa al paso 8.	Nutricionista
8	Comunica las observaciones y no conformidades registradas en el Formato de Supervisión de la planta física del servicio tercerizado, según términos de referencia.	Nutricionista
9	Informa a la Responsable de Nutrición, las observaciones y/o no conformidades para la toma de medidas correctivas.	Nutricionista
10	Elabora el documento detallando el cumplimiento del proveedor a los términos de referencia para las acciones administrativas que correspondan, en el servicio tercerizado.	Nutricionista

Observaciones:

Las supervisiones inopinadas serán realizadas a la planta física del concesionario donde se elaboran las raciones.

El personal del concesionario deberá contar con su respectivo carnet de sanidad, emitido por el órgano competente, y con un profesional nutricionista colegiado y habilitado.

6.3.3.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Supervisión Sanitaria de la Planta Física del Concesionario



6.3.4. Procedimiento: Supervisión y Control de Análisis Microbiológico y Bromatológico

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: SUPERVISIÓN Y CONTROL DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y BROMATOLÓGICO	CÓDIGO M09.06.03.04 Versión: 00 Fecha:

Definición

Procedimiento mediante el cual se evalúa la higiene, saneamiento y buenas prácticas de manipulación, a través del resultado de la toma de muestra de los alimentos para el análisis microbiológico y bromatológico.

Objetivo

Determinar la calidad microbiológica de la preparación de los alimentos y bebidas, destinada a la atención de personal asistencial (usuario) con derecho a ración alimenticia, garantizando la inocuidad de la alimentación.

Requisitos

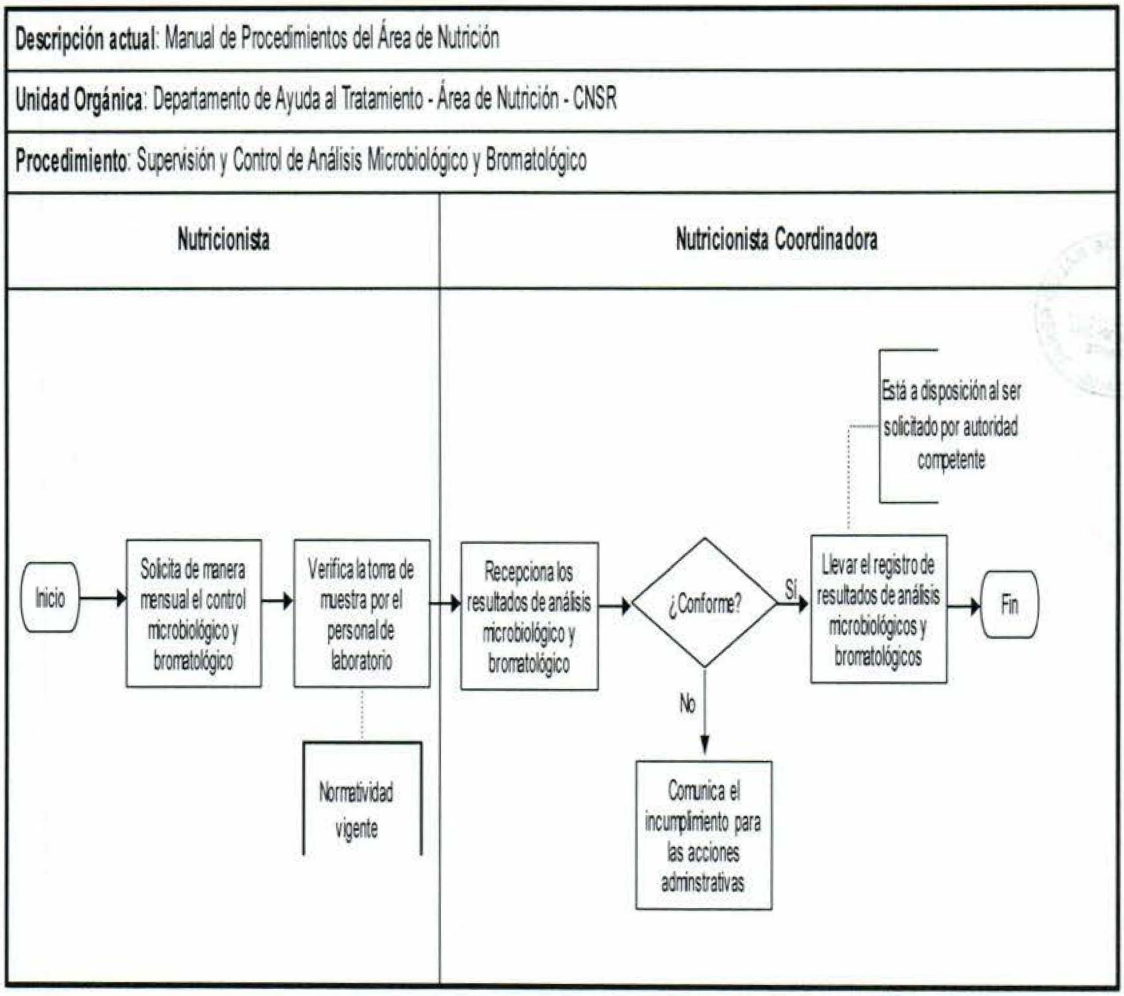
1. Recurso Humano: Nutricionista;
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.12 "Comunicación Resultados Microbiológicos", útiles de escritorio, entre otros.
3. Otros: Muestras y Resultados del control microbiológico.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Solicita mensualmente al Laboratorio autorizado, la toma de muestra de los alimentos o preparaciones, para efectuar el control microbiológico correspondiente.	Nutricionista
2	Verifica la toma de muestra por el personal de laboratorio, según normatividad vigente y Términos de Referencia.	Nutricionista
3	Recibe del Laboratorio autorizado, los resultados del análisis microbiológico y bromatológico. - En caso de conformidad continúa al paso 5 - En caso de no conformidad continúa al paso 4	Nutricionista
4	Comunica al Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento, en el Formato M09.06.FO.12, adjuntando los resultados del análisis microbiológico y bromatológico, detallando el incumplimiento del proveedor a los términos de referencia para las acciones administrativas que correspondan, en el servicio tercerizado.	Nutricionista Responsable
5	Lleva el registro y archivo de los resultados microbiológicos y bromatológicos, el mismo que debe estar a disposición al ser solicitado por la autoridad competente.	Nutricionista Responsable

Observaciones

El Concesionario asumirá los gastos ocasionados por concepto de exámenes y análisis microbiológicos y bromatológicos que se hayan requerido, los que serán abonados directamente por el Contratista a la Institución encargada de realizar dichos exámenes. Cabe precisar que, el área de Nutrición podrá remitir las muestras de los alimentos a los laboratorios de EsSalud u otra institución que pueda realizar los exámenes antes mencionados. Todo esto, en cumplimiento a lo establecido en los TDR.

6.3.4.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Supervisión y Control de Análisis Microbiológico y Bromatológico



6.3.5. Procedimiento: Supervisión de la Atención del Personal Asistencial Usuarios en el Comedor

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: SUPERVISIÓN DE LA ATENCIÓN DEL PERSONAL ASISTENCIAL USUARIOS EN EL COMEDOR	CÓDIGO M09.06.03.05 Versión: 00 Fecha:

Definición

Acción a través de la cual se vigila la atención alimentaría que se brinda al personal asistencial usuario autorizado.

Objetivo

Lograr que el personal asistencial (usuario) autorizado reciba una alimentación balanceada y de calidad por parte del concesionario.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista Responsable, Nutricionista asistencial.
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.13 "Relación Refrigerios de Personal Asistencial", útiles de escritorio, entre otros.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Verifica que: 1.1 El horario de atención se cumpla de acuerdo con losTérminos de Referencia. 1.2 La cantidad de raciones se cumpla de acuerdo con lo programado. 1.3 El concesionario cumpla con las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. 1.4 El concesionario efectúe la entrega de los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo en el comedor respectivo, hasta el término de la atención deacuerdo con el horario establecido en los Términos de Referencia. 1.5 El personal del concesionario esté correctamente uniformado según la estación, con el carnet de identificación o fotocheck correspondiente y cuente conlos implementos de protección y de aseo personal necesarios, de modo tal, que le permita trabajar en condiciones adecuadas de salubridad. 1.6 El concesionario controle el registro de la firma del personal asistencial en el Formato M09.06.FO.13 "Relación Refrigerios del Personal Asistencial" y continúa en el paso 2.	Nutricionista

2	Revisa el Formato M09.06.FO.13, con sus respectivas firmas en señal de conformidad y consolida mensualmente la información del personal asistencial para la estadística.	Nutricionista Responsable
3	Elaborar mensualmente el Pedido de Conformidad de Servicio (PECOSER) para gestionar el pago al concesionario.	Nutricionista Responsable

Observaciones

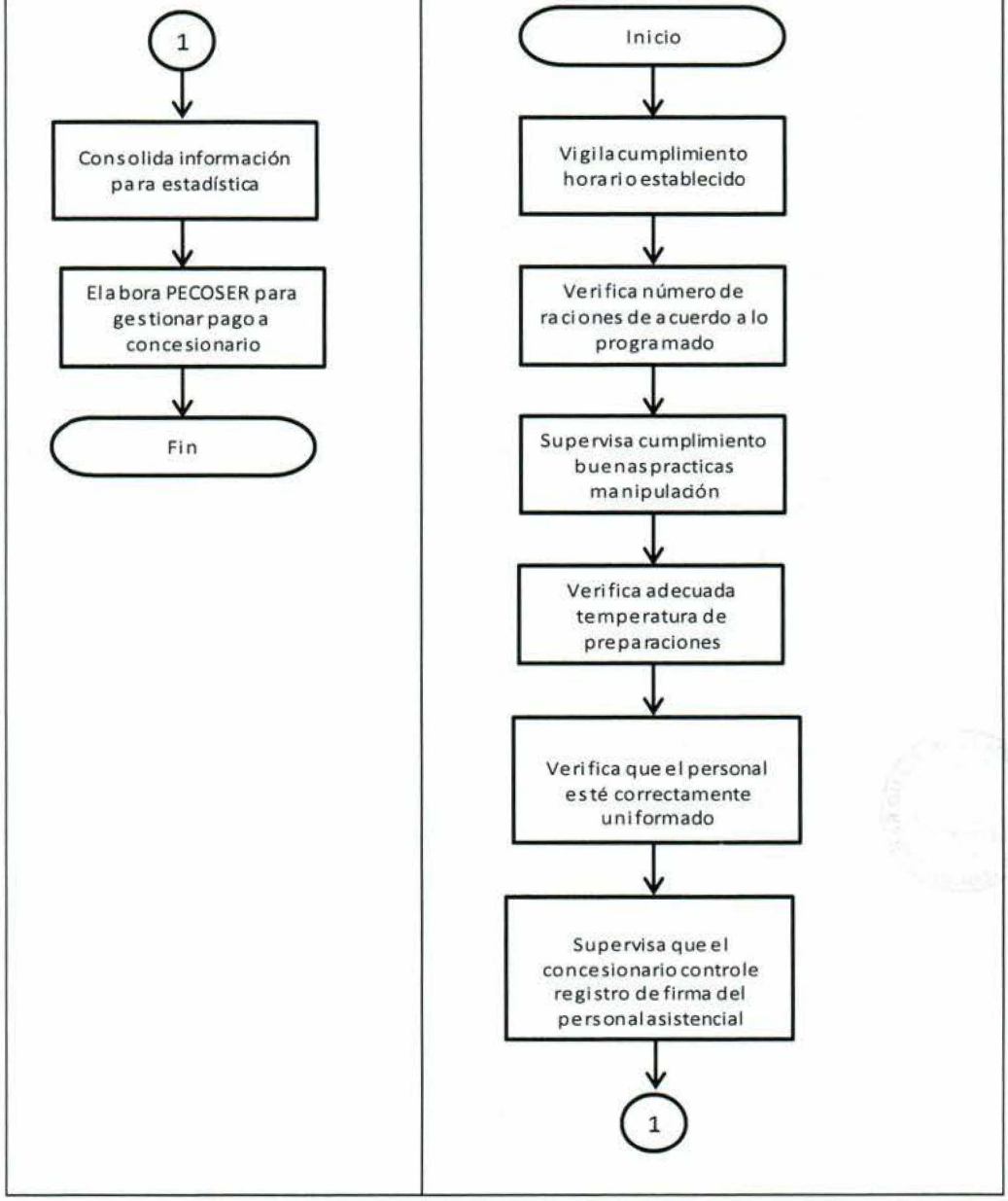
1. Las cantidades de las raciones pueden variar por encima o debajo del 30% de las cantidades indicadas. El concesionario deberá atender los pedidos si hubiera exceso o asumir el riesgo si hubiera disminución, sólo se facturarán las raciones consumidas por el personal. Asimismo, en las fechas especiales, tales como Navidad, año nuevo, fiestas patrias y aniversario del CNSR, el concesionario elaborará la programación de acuerdo con la ocasión;
2. El Concesionario proporcionará el menaje adecuado y necesario -solicitado por el área de Nutrición del CNSR para la atención del personal asistencial. La alimentación se proporcionará en vajilla y cubiertos descartables, siendo el personal asistencial que ha hecho uso del servicio de alimentación, el encargado de desechar el menaje en el recipiente asignado;
3. El concesionario proporcionará mantelería para el comedor, la misma que será cambiada diariamente. Asimismo, proporcionará los insumos necesarios para la limpieza de los equipos y mobiliario;
4. El Jefe del Departamento de Diálisis, Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento y Jefe del Servicio de Enfermería, son los encargados de registrar la fecha, turno, unidad orgánica, área, nombres y apellidos, del personal asistencial con derecho a alimentación, en forma diaria, en el Formato M09.06.FO.13 "Relación Refrigerios de Personal Asistencial". Es de precisar que, el mencionado formato deberá contar con la firma y el sello de dichos jefes.

6.3.5.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Supervisión de la Atención del Personal Asistencial Usuarios en el Comedor

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: M09.06.03.05 Supervisión de la atención del personal asistencial usuarios en el comedor



6.4. INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL

Comprende un conjunto de acciones a desarrollar en forma grupal destinadas a sensibilizar al paciente y familiares buscando desarrollar habilidades personales para que los individuos como miembros de una familia adopten prácticas alimentarias adecuadas que favorezcan su bienestar físico, mental y social para mejorar su calidad de vida y desarrollo humano, a través del despliegue de intervenciones sostenidas sobre estilos de alimentación y nutrición saludable para contribuir al mejoramiento de la salud nutricional. Se desarrolla a nivel intra y extra mural.

6.4.1. Procedimiento: Charla de Nutrición

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.04.01
	PROCEDIMIENTO: CHARLA DE NUTRICIÓN	Versión: 00 Fecha:

Definición

Reunión de grupos pequeños para impartir contenidos educativos en alimentación-nutrición-salud, dirigido a pacientes en diálisis y/o familiares.

Objetivo

Informar, sensibilizar, motivar y contribuir a incrementar, modificar y/o reforzar el nivel de conocimientos sobre aspectos de alimentación y nutrición de los pacientes en diálisis, que contribuya a mejorar sus capacidades y estilos de alimentación, favoreciendo la calidad de vida de los pacientes.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista Responsable y Nutricionista asistencial
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.14 "Registro de Participantes en Charla de Nutrición", material audiovisual (rotafolios y diapositivas), útiles de escritorio, entre otros.
3. Otros: Material educativo (trípticos, dípticos, folletos, entre otros)
4. Equipo informático: Computadora con herramienta de multimedia

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Programa las fechas de las charlas de nutrición (reuniones educativas y temáticas), de manera mensual.	Nutricionista Responsable
2	Verifica cuándo y dónde es la charla; en caso sea intramural continúa en el paso 3; en caso contrario, solicita la movilidad para esas fechas a la División de Ingeniería Hospitalaria y Servicios; en caso haya movilidad continúa en el paso 3; en caso contrario, continúa en el paso 1.	Nutricionista Responsable
3	Difunde el cronograma de charlas e invita a los pacientes y/o a sus familiares.	Nutricionista

4	Realiza la actividad en la fecha programada, utilizando ayudas audiovisuales, desarrollándola en forma grupal y amena, con vocabulario sencillo y entendible, enfatizando la idea principal a fin de que los pacientes y/o familiares pongan en práctica las enseñanzas impartidas.	Nutricionista
5	Absuelve las dudas y/o preguntas de los pacientes y/o familiares con relación al tema tratado.	Nutricionista
6	Entrega el material educativo de apoyo (folletos, dípticos, trípticos u otros).	Nutricionista
7	Recaba el registro de los participantes a la charla en el Formato M09.06.FO.14 "Registro de Participantes en Charla de Nutrición" y suscribe el formato.	Nutricionista

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE -ESSALUD-

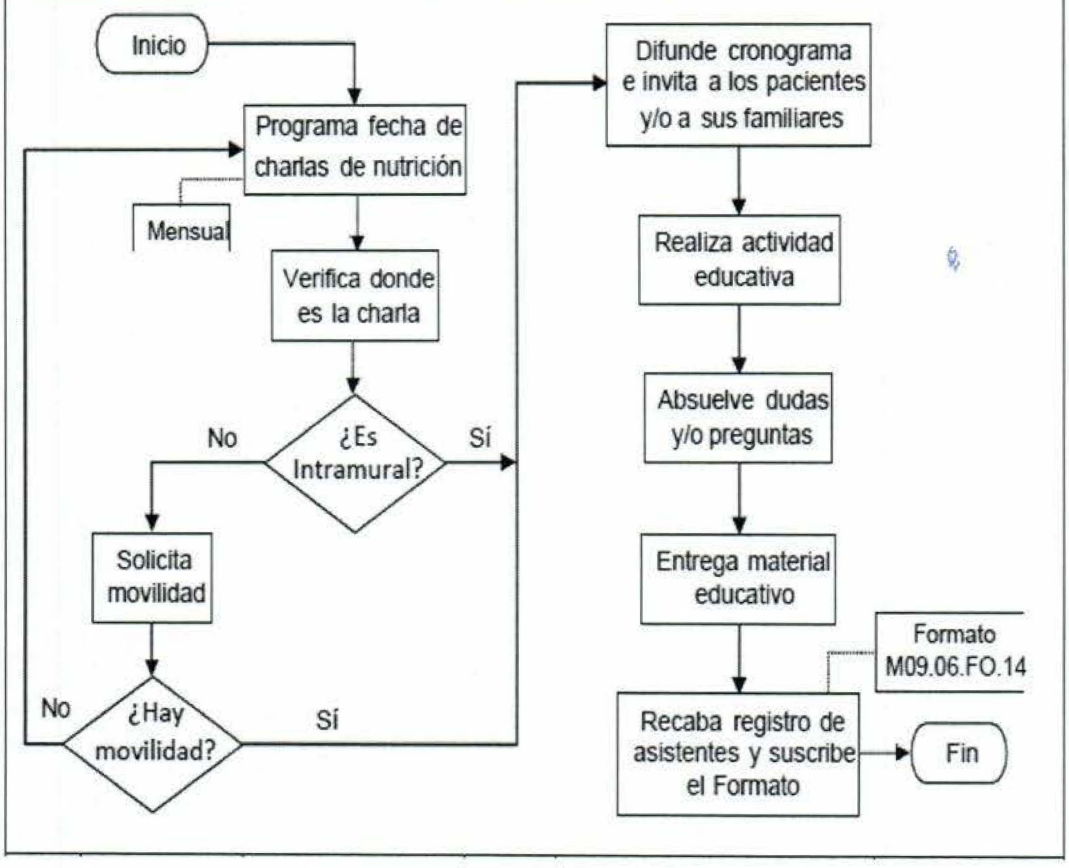
CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° -ESSALUD-

6.4.1.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Charla de Nutrición

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: **M09.06.04.01 Charla de Nutrición**



6.4.2. Procedimiento: Taller de Nutrición

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: TALLER DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.04.02 Versión: 00 Fecha:

Definición

Reunión grupal de entrenamiento, educación, información y capacitación donde interactúan el profesional nutricionista y los pacientes de diálisis, para construir aprendizajes que fortalezcan sus habilidades y competencias para una alimentación y nutrición adecuada, a través de demostraciones prácticas en nutrición, alimentación y salud.

Objetivo

Mejorar la incorporación de nutrientes por parte del paciente, principalmente de los que presentan carencias alimenticias o excesos de alimentación.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista Responsable, Nutricionista asistencial, Jefe de la Oficina de Administración, Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento – DAT;
2. Material de escritorio: Formato M09.06.FO.15 "Registro de Participantes en Taller de Nutrición", útiles de escritorio, entre otros.
3. Otros: Material educativo (trípticos, dípticos, folletos, entre otros), kit de cocina, insumos para la preparación de alimentos.
4. Equipo informático: Computadora con herramienta de multimedia

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Programa las fechas de los talleres y las temáticas, demanera mensual.	Nutricionista Responsable
2	Cuantifica las raciones de los alimentos y los materiales aser requeridos en el taller.	Nutricionista Responsable
3	Elabora carta proyecto del DAT solicitando gestionar las raciones y los materiales necesarios para la ejecución de los talleres.	Nutricionista Responsable
4	Revisa la carta proyecto; en caso esté conforme, suscribe la carta y continúa en el paso 5; en caso contrario, realiza observaciones y continúa en el paso 3.	Jefe del DAT
5	Gestiona la entrega del requerimiento al Área de Nutrición.	Jefe de la Oficina de Administración
6	Desarrolla el taller en la fecha programada, en forma amena, con vocabulario sencillo y entendible para que el participante	Nutricionista

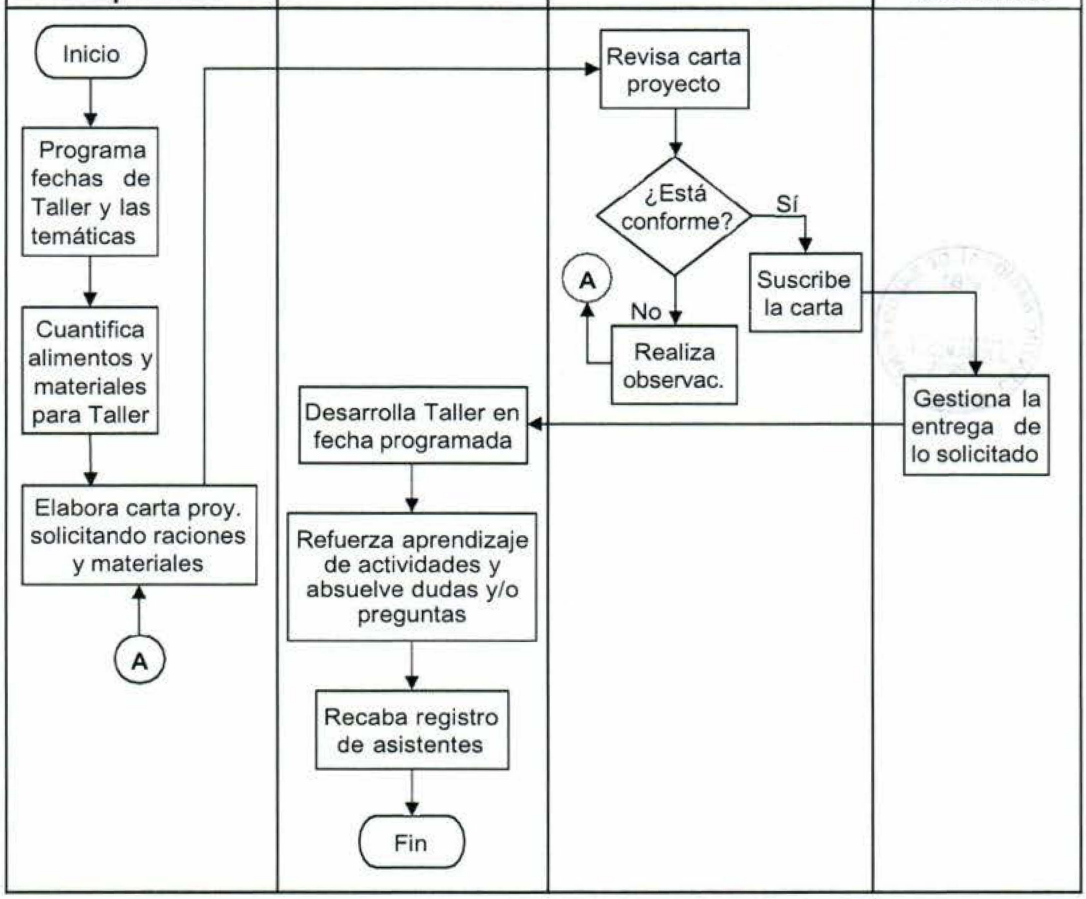
	pueda comprender la temática de ésta; aplicando la metodología "aprender haciendo", buscando la participación de los asistentes, y adaptando la educación nutricional al estado socioeconómico de los participantes; a fin de promover cambios favorables en su comportamiento alimentario.	
7	Refuerza el aprendizaje de las actividades realizadas y absuelve las dudas y/o preguntas de los participantes.	Nutricionista
8	Recaba el registro de los asistentes al taller y suscribe el Formato M09.06.FO.15.	Nutricionista

6.4.2.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Taller de Nutrición

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: **M09.06.04.02 Taller de Nutrición**



6.4.3. Procedimiento: Actividad Masiva de Comunicación

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN	CÓDIGO M09.06.04.03
	PROCEDIMIENTO: ACTIVIDAD MASIVA DE COMUNICACIÓN	Versión: 00 Fecha:

Definición

Actividad que consiste en impartir contenidos educativos en alimentación, nutrición y salud a grupos de personas en forma masiva, a fin de mejorar sus capacidades y estilos de alimentación para abordar un determinado problema o tema de salud.

Objetivo

Promover actitudes y conductas adecuadas sobre alimentación y nutrición saludable, orientadas a la promoción de hábitos alimentarios sanos y a la prevención de enfermedades crónicas.

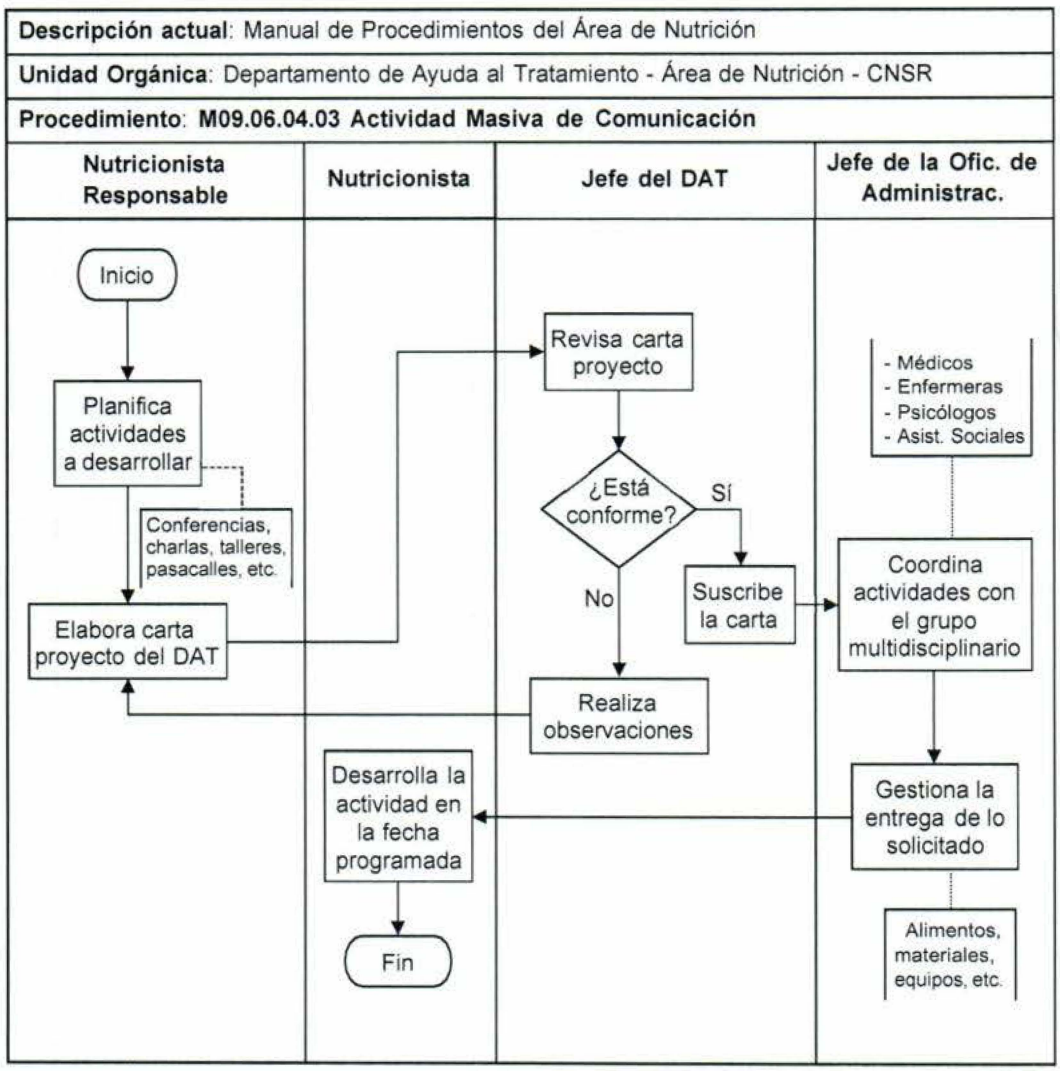
Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista Responsable, Nutricionista asistencial, Jefe de la Oficina de Administración y Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento – DAT;
2. Material de escritorio: Útiles de escritorio;
3. Otros: Material educativo (trípticos, dípticos, folletos, banners, entre otros);
4. Equipo informático: Computadora con herramienta de multimedia.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Planifica las actividades a realizar (conferencias, charlas, talleres, pasacalles, entre otros) y cuantifica las raciones, materiales y equipos a ser utilizados en la actividad.	Nutricionista Responsable
2	Elabora carta proyecto del DAT dirigida al jefe de la Oficina de Administración solicitando (i) realizar las coordinaciones con los equipos multidisciplinarios, y (ii) gestionar la entrega de los materiales y equipos requeridos para la actividad.	Nutricionista Responsable
3	Revisa la carta proyecto; en caso esté conforme, suscribe la carta proyecto y la remite al jefe de la Oficina de Administración; en caso contrario, realiza observaciones y continúa en el paso 2.	Jefe del Dpto. de Ayuda al Tratamiento
4	Coordina con el equipo multidisciplinario (médicos, enfermeras, psicólogos, asistentes sociales, entre otros) y gestiona la entrega de los materiales y equipos solicitados por el DAT.	Jefe de la Oficina de Administración
5	Desarrolla la actividad en la fecha programada, en forma amena, con vocabulario sencillo y entendible para que el participante pueda comprender la temática de ésta;	Nutricionista

	motivando la participación de los asistentes, y adaptando la educación nutricional al estado socioeconómico de los participantes; a fin de promover cambios favorables en su comportamiento alimentario.	

6.4.3.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Actividad Masiva de Comunicación



6.5. PROCESO DE CAPACITACIÓN, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

Comprende un conjunto de acciones vinculadas a la capacitación, docencia, pasantía, con el objetivo fundamental de procurar que el estudiante y/o profesional en Nutrición adquiera habilidades, destrezas y competencias en la valoración nutricional y manejo alimentario-nutricional; así como acciones de investigación relacionadas con el campo de nutrición con énfasis en la situación nutricional de la población con enfermedad renal en terapia de reemplazo.

6.5.1. Procedimiento: Diseño y Ejecución del Plan de Capacitación y Docencia

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: DISEÑO Y EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIÓN Y DOCENCIA	CÓDIGO M09.06.05.01 Versión: 00 Fecha:

Definición

Elaboración y desarrollo de las etapas y de los elementos necesarios para llevar a cabolas acciones educativas, a fin de fortalecer las habilidades, destrezas y competencias en el campo de la nutrición.

Objetivo

Ofrecer un programa de educación continua para actualizar conocimientos en nutrición.

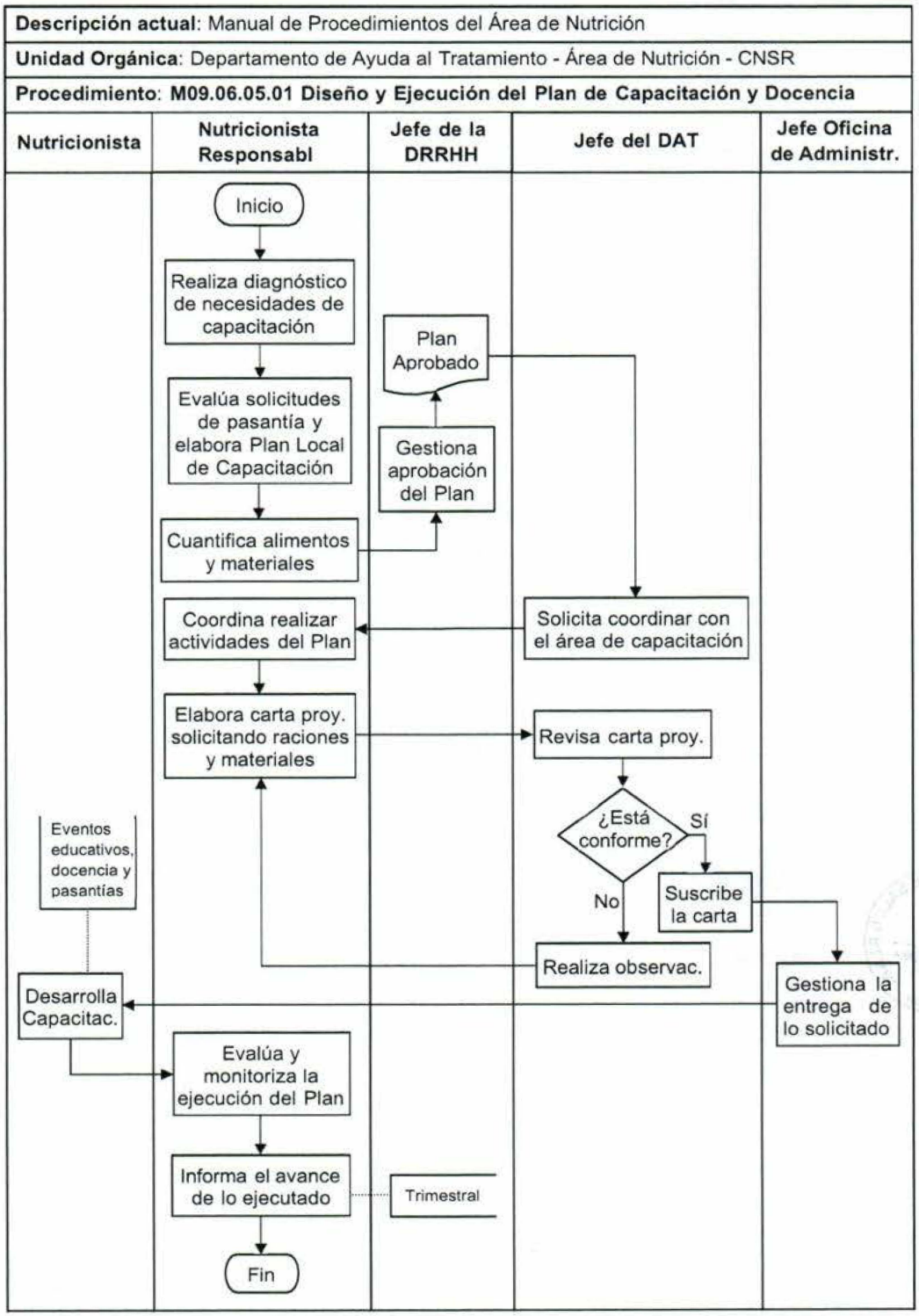
Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista Responsable, Nutricionista asistencial, jefe de la Oficina de Administración, Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento – DAT y Jefe de la División de Recursos Humanos;
2. Material de escritorio: Útiles de escritorio;
3. Otros: Material educativo (trípticos, dípticos, folletos, banners, entre otros), material bibliográfico y publicaciones actualizadas;
4. Equipo informático: Computadora con herramienta de multimedia, internet.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Realiza el diagnóstico de las necesidades de capacitación y docencia anual.	Nutricionista Responsable
2	Evalúa las solicitudes de pasantía en Nutrición, de los Órganos Desconcentrados de EsSalud u otras instituciones externas.	Nutricionista Responsable
3	Elabora la propuesta de capacitación para el Plan Local de Capacitación, de acuerdo a las normas institucionales y prioridades identificadas y cuantifica las raciones, materiales y equipos a ser utilizados.	Nutricionista Responsable

4	Gestiona la aprobación del Plan Local de Capacitación.	Jefe de División de Recursos Humanos
5	Solicita coordinar con el área de capacitación la ejecución de las actividades relacionadas a nutrición contenidas en el Plan Local de Capacitación.	Jefe del Dpto. de Ayuda al Tratamiento
6	Coordina la realización de las acciones educativas programadas.	Nutricionista Responsable
7	Elabora carta proyecto solicitando raciones, materiales y equipos.	Nutricionista Responsable
8	Revisa la carta proyecto; en caso esté conforme, suscribe la carta y continúa en el paso 9; en caso contrario, realiza observaciones y continúa en el paso 7.	Jefe del Dpto. de Ayuda al Tratamiento
9	Gestiona la entrega de lo solicitado para desplegar las acciones de enseñanza programadas.	Jefe de la Oficina de Administración
10	Desarrolla la capacitación de eventos educativos-científicos, docencia, pasantías de acuerdo a lo programado en el Plan Local de Capacitación.	Nutricionista
11	Evalúa la ejecución del Plan Local de Capacitación y monitoriza su desarrollo.	Nutricionista Responsable
12	Informa el avance de lo ejecutado en forma trimestral.	Nutricionista Responsable

6.5.1.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Diseño y Ejecución del Plan de Capacitación y Docencia




CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL
V°B°
J. PUMA MEDINA
GERENTE
ESSALUD


CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL
V°B°
ESSALUD

6.5.2. Procedimiento: Diseño y Ejecución del Proyecto de Investigación

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL	DEPARTAMENTO DE AYUDA AL TRATAMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO: DISEÑO Y EJECUCIÓN DEL PROYECTO DEINVESTIGACIÓN	CÓDIGO M09.06.05.02 Versión: 00 Fecha:

Definición

Procedimiento mediante el cual se describe los pasos para el desarrollo del Protocolo de investigación y los mecanismos a seguir en la presentación de este, asegurando que se cumpla las normas institucionales.

Objetivo

Programar y desarrollar el Protocolo de Investigación, cumpliendo con los mecanismos de presentación de éste, al concluir con la ejecución de la investigación.

Requisitos

1. Recurso Humano: Nutricionista Responsable, Nutricionista asistencial, Comité deCapacitación e Investigación, Jefe del Departamento de Ayuda al Tratamiento – DAT;
2. Material de escritorio: Útiles de escritorio;
3. Otros: Material bibliográfico y publicaciones actualizadas;
4. Equipo informático: Computadora con herramienta de multimedia, internet, entre otros.

N° Paso	Descripción	Responsable
1	Define el tema a investigar y lo remite al DAT para surevisión.	Área de Nutrición
2	Revisa el tema; en caso esté conforme, comunica al Área de Nutrición y continúa en el paso 3; caso contrario, realiza propuesta y/o recomendaciones y continúa en el paso 1.	DAT
3	Diseña y elabora el proyecto de investigación, el mismo que debe ser novedoso, útil, factible de desarrollar y enmarcado en las normas generales de investigación institucional.	Área de Nutrición
4	Presenta el proyecto de investigación al DAT para su revisión.	Área de Nutrición
5	Revisa el proyecto de investigación; en caso esté conforme, lo remite al Comité de Capacitación e Investigación y continúa en el paso 6; caso contrario, hace observaciones yrecomendaciones y continúa en el paso 3.	Departamento Ayuda al Tratamiento

6	Evalúa el proyecto de investigación; en caso esté conforme, lo aprueba, comunica al DAT y continúa en el paso 7.2; caso contrario, hace observaciones y/o recomendaciones, comunica al DAT y continúa en el paso 7.1.	Comité de Capacitación e Investigación
7	Solicita al Área de Nutrición modificar el proyecto de investigación y continúa en el paso 3. Solicita al Área de Nutrición ejecutar la investigación.	DAT
8	Ejecuta la investigación y emite el informe respectivo.	Área de Nutrición

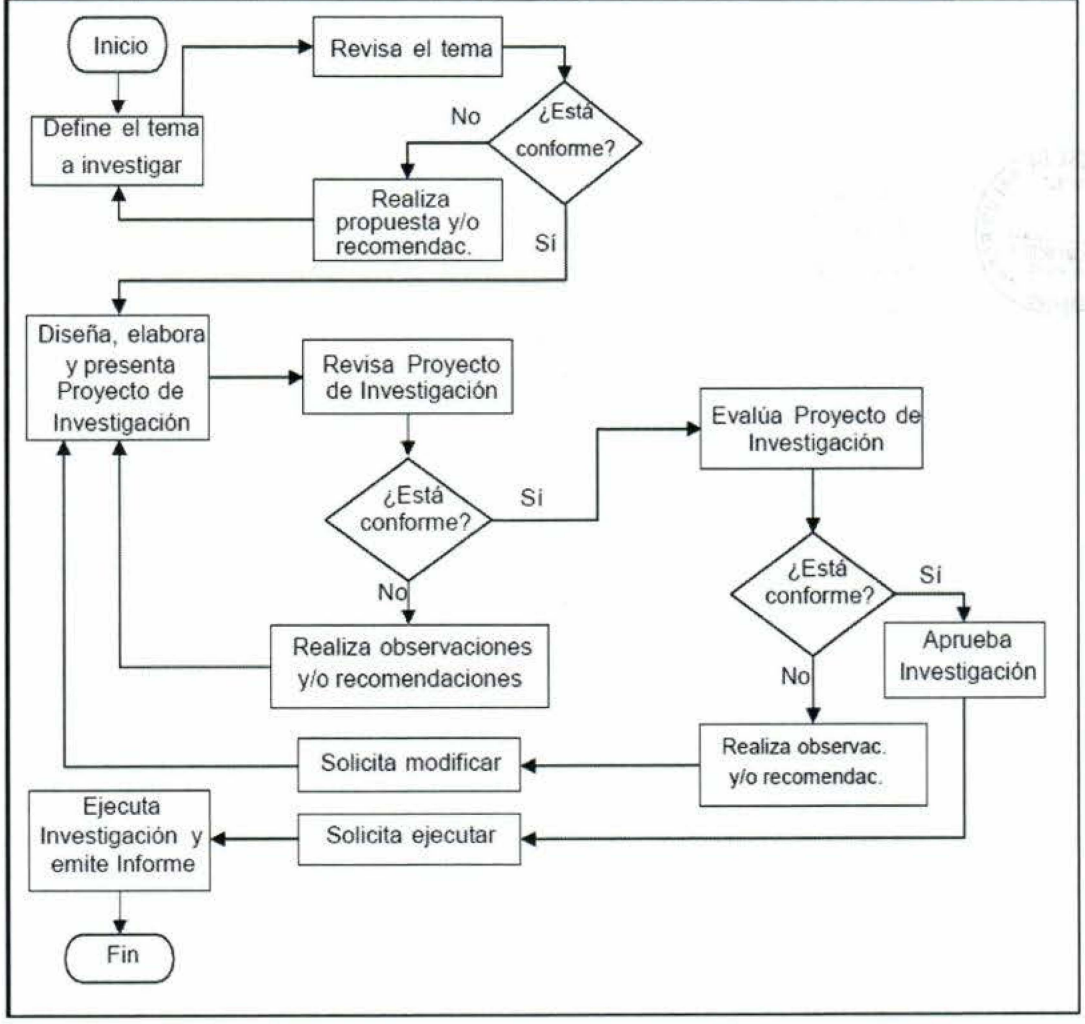
6.5.2.1. Diagrama de Flujo - Procedimiento: Diseño y Ejecución del Proyecto de Investigación

Descripción actual: Manual de Procedimientos del Área de Nutrición

Unidad Orgánica: Departamento de Ayuda al Tratamiento - Área de Nutrición - CNSR

Procedimiento: **M09.06.05.02 Diseño y Ejecución del Proyecto de Investigación**

Área de Nutrición	Departamento de Ayuda al	Comité de Capacitación



VII. ANEXOS: FORMATOS

- Anexo 01: M09.06.FO.01 HISTORIA NUTRICIONAL;
- Anexo 02: M09.06.FO.02 VALORACIÓN GLOBAL SUBJETIVA;
- Anexo 03: M09.06.FO.03 PLAN DE ALIMENTACIÓN;
- Anexo 04: M09.06.FO.04 VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL;
- Anexo 05: M09.06.FO.05 INFORME DE VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL;
- Anexo 06: M09.06.FO.06 MONITOREO NUTRICIONAL EN SALAS DE DIÁLISIS;
- Anexo 07: M09.06.FO.07 CONTROL DE ADMINISTRACIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL;
- Anexo 08: M09.06.FO.08 INFORME MENSUAL DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL;Anexo 09: M09.06.FO.09 VALORACIÓN DE REGÍMENES NORMALES;
- Anexo 10: M09.06.FO.10 CONTROL DE CALIDAD DE PREPARACIONES;
- Anexo 11: M09.06.FO.11 SUPERVISIÓN SANITARIA DE LA PLANTA FÍSICA DEL CONCESIONARIO;
- Anexo 12: M09.06.FO.12 COMUNICACIÓN RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS;
- Anexo 13: M09.06.FO.13 RELACIÓN REFRIGERIOS DEL PERSONAL ASISTENCIAL;
- Anexo 14: M09.06.FO.14 REGISTRO DE PARTICIPANTES EN CHARLA DE NUTRICIÓN;
- Anexo 15: M09.06.FO.15 REGISTRO DE PARTICIPANTES EN TALLER DE NUTRICIÓN.





EsSalud

ANEXO 01: HISTORIA NUTRICIONAL

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.01
Versión: 1
Fecha:

FECHA | DD | MM | AA

1. DATOS GENERALES

NOMBRES Y APELLIDOS _____ D.N.I. _____

EDAD _____ SEXO _____ LUGAR Y FECHA DE NAC. _____

DIRECCIÓN Y TELÉFONO _____

OCUPACIÓN _____ RELIGIÓN _____ ESTADO CIVIL

2. ANAMNESIS

ANTECEDENTES PATOLÓGICOS _____

FAMILIARES _____

ALERGIAS ALIMENTARIAS _____ DIURESIS: _____

APETITO _____ DENTADURA: Completa ( ) Edentulia parcial ( ) Edentulia total ( )

ENFERMEDADES DIGESTIVAS _____

EDEMA _____

DIAGNÓSTICO CLÍNICO _____

TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO _____

INTERACCIONES FÁRMACO NUTRIENTE _____

3. HÁBITOS GENERALES

TABACO _____ CAFÉ _____ ALCOHOL _____ ACTIVIDAD FÍSICA: _____ HRS DE SUEÑO: _____

4. HÁBITOS ALIMENTARIOS

ALIMENTOS PREFERIDOS: _____

ALIMENTOS RECHAZADOS: _____

CONSUMO DE AGUA AL DÍA: _____

5. INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS

PESO USUAL: _____ Kg PESO IDEAL _____ Kg TALLA _____ m C. MUÑECA _____ cm CONTEXTURA _____

IMC: _____ Kg/m^2 Peso SECO _____ Kg PERÍMETRO BRAQUIAL _____ cm PLIEGUE TRICIPITAL _____ mm C.M.B. _____ cm

Peso SECO _____ % PERÍMETRO BRAQUIAL _____ % PLIEGUE TRICIPITAL _____ % CMB _____ %

VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA: _____

6. INDICADORES BIOQUÍMICOS

Albúmina: _____ g/dl Hemoglobina: _____ g/dl Hematocrito: _____ %

VALORACIÓN NUTRICIONAL BIOQUÍMICA: _____

7. INDICADORES CLÍNICOS

VALORACIÓN NUTRICIONAL CLÍNICA: _____

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

8. INDICADORES DIETÉTICOS

A) FRECUENCIA DE CONSUMO

GRUPO	ALIMENTOS QUE LO COMPONEN	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	OBSERVACIÓN
1	Cereales, raíces, tubérculos				
2	Leguminosas y nueces				
3	Lácteos (leche, queso, yogurt)				
4	Huevos				
5	Vísceras rojas				
6	Pescado enlatado				
7	Carnes (incluye aves y pescado)				
8	Verduras verde oscuro (ricas en vitamina A)				
9	Verduras naranjas, rojas (ricas vitamina A)				
10	Frutas ricas en vitamina A				
11	Verduras ricas en vitamina C				
12	Frutas ricas en vitamina C				
13	Otras frutas y verduras				

B) RECORDATORIO DE 24 HORAS

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA

VALORACIÓN NUTRICIONAL DIETÉTICA **Ingesta Calórica**_____ Kcal/kg **Ingesta Proteica**_____ g/kg

9. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

10. OBJETIVO DE TRATAMIENTO DIETÉTICO

11. PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA

ENERGÍA: Kcal	PROTEÍNA: g	GRASAS: g	CHO: g
% Distribución Calórica:	%	%	%

LÍQUIDOS: SODIO: POTASIO:

MONITOREO NUTRICIONAL

PRÓXIMA CITA: _

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

EsSalud

ANEXO 02: VALORACIÓN GLOBAL SUBJETIVA

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.02
Versión: 1
Fecha:

FECHA DD MM AA

DATOS DEL PACIENTE	
Nombres y Apellidos	

A. HISTORIA CLÍNICA							A	B	C
1. ALTERACIÓN EN EL PESO									
a) Cambio global: Últimos 6 meses:		Kg							
b) Cambio porcentual:		No ganancia o Pérdida <5%		5 - 10%		> 10%			
c) Últimas 2 semanas:		Aumento		Sin cambio		Pérdida			
2. ENCUESTA DIETÉTICA									
a) Cambio global:		Sin cambio		Con cambio					
b) Duración:		Semanas							
c) Tipo de cambio		Dieta sólida subóptima							
		Sólo dieta líquida							
		Líquida hipocalórica							
3. SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES (persistentes por mas de 2 semanas)									
	Ninguno		Náuseas		Vómitos	Diarrea			
	Anorexia								
4. DETERIORO FUNCIONAL (por desnutrición)									
a) Deterioro global		Ninguno		Moderado		Severo			
b) Cambio en las últimas 2 semanas		Mejora		Sin cambio		Empeoramient			

B. EXPLORACIÓN FÍSICA	Normal	Leve	Moderada	Severa
a) Evidencia de pérdida de grasa subcutánea				
b) Evidencia de pérdida de masa muscular				
c) Evidencia de edemas				
d) Evidencia de ascitis (sólo en pacientes en hemodiálisis)				

C. CLASIFICACIÓN GLOBAL VGS (seleccione una)

A. Bien Nutrido | B. Desnutrición Leve /Moderada | C. Desnutrición Severa

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° DRA. MEDINA GERENTE ESSALUD

Firma y sello Nutricionista

C.N.P. N° .....

EsSalud

ANEXO 03: PLAN DE ALIMENTACIÓN

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

FECHA	DD	MM	AA

M09.06.FO.03
Versión: 1
Fecha:

PROTEÍNAS — CALORÍAS
SODIO — LÍQUIDOS TOTALES
POTASIO — CARBOHIDRATOS

NOMBRES Y APELLIDOS	

ALIMENTOS	CANTIDAD DIARIA	ALIMENTOS PERMITIDOS	NORMAS DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		FRESCA POLVO (3 cucharadas rasas por taza EVAPORADA)	Como bebida, postres, yogurt, helados caseros adicionada a preparaciones.
		QUESO (fresco o requesón)	Al natural, en preparaciones
		HUEVO ENTERO ..... CLARAS	Pasado, duro, escalfado, frito, en preparaciones.
CARNES		PESCADO MARISCOS (pulpo) POLLO, PAVITA Y GALLINA s/piel RES, CHANCHO (pulpa) CUY, CONEJO	En guisos, saltados, sancochada, frita, apanada, a la parrilla, al horno
		VÍSCERAS: hígado, sangrecita, lengua, corazón.	No utilizar el agua o caldo
CEREALES Y DERIVADOS		Pan Bizcocho Queque Tostadas	Con mermelada casera, poca margarina, huevo frito, manjarblanco, miel de abeja, aceituna verde (3 unid)
		Arroz, fideos, harinas refinadas (sin preparar) maíz, sémola, polenta, cebada, avena, morón chuño, popcorn, hojuelas de maíz.	En todas formas, guisos, tortillas, pasteles, soufflé, mazamorras
		Quinua, trigo, kiwicha, cañihua	Hervirla cambiando el agua tres veces y no utilizar el agua de cocción.
MENESTRAS DIALIZADAS		Frejol panamito, arveja verde, pallares, frejol, garbanzo negro, frejol canario, lenteja	Guisadas, tortilla, ensalada. Hervirla cambiando el agua tres veces y no utilizar el agua de cocción.
TUBÉRCULOS DIALIZADOS		Camote Papa, yuca Olluco	En puré, guisos, ensalada, postres. Pelar, trozar, remojar 1/2 hora y luego cocinar.
VERDURAS		Cebolla, cebollita china, lechuga, apio, poro, tomate, vainitas, rabanito, pepinillo, nabo.	Frescas, crudas o cocidas, en ensaladas, guisos, tortillas saltadas, soufflé, postres. No utilizar el agua de cocción.
		Acelga (1 taza), espárrago (2 unidades), caigua (1 unidad) pequeña, zanahoria (1 unidad), col, coliflor, berenjena, choclo, arveja, betarraga, alcachofa, habas frescas, zapallo, perejil.	No caldo de verduras
		Espinaca (1 taza), pimiento verde (1 unidad mediana), brócoli (3 ramitas grandes).	No jugos, no extractos
FRUTAS		Toronja, membrillo, mango, pepino, pera, Higo seco (1), pasas en postre (3), aceituna (3 unid), higos frescos (2), aguaymanto (10 unidades), lima, limón.	Frescas, crudas o cocidas con azúcar. Mazamorras, mermeladas caseras, refrescos.
		Uva verde (10 unid), mandarina, papaya, (1 tajada mediana), manzana, membrillo, ciruela (6), durazno, melón (1 tajada mediana), sandía(1 tajada), granadilla, naranja, chirimoya (1/4 unidad), fresa (3 unidades) .	No extractos
		Palta (1/2 unidad mediana), plátano de seda y de la isla (una unidad pequeña de 10 cm. de largo), tumbo (1/4 unidad).	

AZÚCARES		Azúcar blanca, rubia, miel de abeja o caña, caramelos de limón, gelatina.
GRASAS		Margarina vegetal, mantequilla de preferencia sin sal, aceite vegetal, de oliva, de maíz.
SAL		Entrada ..... Segundo.....
LÍQUIDOS		Desayuno..... Almuerzo .... Comida ....
CONDIMENTOS		Vinagre, canela, pimienta, laurel, orégano, palillo, ajos, anis, limón, albahaca, culantro, romero, estragón, tomillo, kion.

ESQUEMA DIETÉTICO

DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
LECHE		.....
	VERDURAS.....	VERDURAS
..... PAN	..... CEREAL	
..... CEREAL	.....	MANTEQUILLA
..... HUEVO	.....	HUEVO
..... HUEVO	..... CARNE	
.....CARNE	.....	FRUTA
..... LECHE	.....	LECHE
.....	PAN	PAN
	.....	FRUTA
	.....FRUTA	

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

Carnes y pescado seco y en conserva, menestras no dializadas, polvo de hornear, levaduras, tubérculos no dializados, bocaditos industrializados, alimentos enlatados, cubitos de carne, sazonadores, sopas instantáneas, extracto de carnes, sillao, refrescos de sobre, gaseosas, castaña, nuez, almendras y pecanas.

INDICACIONES GENERALES

Del buen cumplimiento del régimen dietético dependerá su estado nutricional.

Recuerde que el mayor costo de los alimentos no quiere decir mejor calidad, compre usted aquellos de su lista que estén a su alcance económico y alimentos de la estación, que por su abundancia son los más baratos.

La guía dietética que le entregamos no es para siempre, varía de acuerdo a su evolución, es por ello que usted siempre debe visitarnos para modificarla, calculando su régimen más adecuado y evitar confusiones en beneficio de su salud.

"CON EL OBJETO DE LOGRAR UN MENÚ MÁS VARIADO, AGRADABLE Y ACEPTABLE POR USTED, LE PROPORCIONAMOS UNA LISTA DE PREPARACIONES A BASE DE HUEVO"

Aji de huevo
Arroz Chaufa
Huevo Escabechado
Albóndiga
Choclo Revuelto
Arveja revuelta
Ensalada rusa con clara de huevo
Huevo con salsa de aurora
Papa rellena
Milanesa con clara
Yuca revuelta con clara
Vainita revuelta
Suflé
Ponche
Crema Volteada
Flan
Merengue
Pye de Limón
Gelatina con leche más clara batida
Causa rellena con clara
Papa frita revuelta con clara

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

EsSalud

ANEXO 04: VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.04
Versión: 1
Fecha:

FECHA	DD	MM	AA	HORA	:

1. FILIACIÓN

Nombres y Apellidos

Edad | Sexo | F | M

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO	
DIRECCIÓN Y TELÉFONO	
CONDICIÓN LABORAL	
INTEGRANTES FAMILIA	

2. ANTECEDENTES NUTRICIONALES

Recibió Lactancia materna

Alergias alimentarias/intolerancia

Ingiere suplementos vitamínicos

Tratamiento médico

Recibe apoyo social

3. FUNCIONES BIOLÓGICAS

Apetito | Sed

Fx. Digestiva | Sueño

Nauseas, vómito, diarreas

4. HIGIENE Y SANEAMIENTO

Abastecimiento de agua	
Eliminación de excretas	
Eliminación de la basura	
Animales domésticos	
Tipo de vivienda	

5. ANAMNESIS ALIMENTARIA

Frecuencia de consumo alimentario

ALIMENTO	FRECUENCIA		
	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL
Leche			
Yogur			
Queso			
Res			
Pollo			
Pescado			
Huevos			
Menestras			
Cereales			
Tubérculos			
Verduras			
Frutas			
Pan			
Otros			

6. HÁBITOS Y COSTUMBRES ALIMENTARIAS

PREGUNTAS	
¿Cuántas veces come al día?	
¿Dónde adquiere sus alimentos?	
¿Dónde consume sus alimentos?	
¿Con qué frecuencia compra sus alimentos?	
¿Consume alimentos mientras ve TV?	
¿Realiza deportes?	
¿Come en horario fijo?	
¿Fuma o bebe?	

7. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

Firma y sello Nutricionista

C.N.P. Nº .....

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° I. PUMA MEDINA GERENTE -ESSALUD-

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° -ESSALUD-

EsSalud

ANEXO 05: INFORME DE VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.05
Versión: 1
Fecha:

FECHA	DD	MM	AA

Nombres y Apellidos _____

N° HC _____

Dirección _____

_____

Edad _____ N° Teléfono _____ Fecha de visita

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

MOTIVO DE LA VISITA

_____

OBJETIVO DE LA VISITA

1 _____

2 _____

3

ACCIONES REALIZADAS

PROBLEMAS IDENTIFICADOS

1 _____

2 _____

3

PLAN DE INTERVENCIÓN

OBSERVACIONES

_____

_____

_____

Firma y sello Nutricionista

C.N.P. N° .....

EsSalud

ANEXO 06: MONITOREO NUTRICIONAL EN SALA DE DIÁLISIS

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06 F.O.06
Versión: 1
Fecha:

FECHA	NOMBRE Y APELLIDOS	F. NAC.	EDAD	P.SECO	%	P.IDEAL	TALLA	PB.	%	EPT	%	CMB	%	ALB	P	nPCR	DIURESIS	SOBREH	DX.NUTRIC	OBSERVACIONES	Firma y sello Nutricionista C.N.P. N° .....
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					
/ /																					

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

N°	NOMBRES Y APELLIDOS - TURNO	DX	DOSIS	F. INICIO	FECHA DE ENTREGA			OBSERVACIONES
				/ /	/ /	/ /	/ /	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
Firma y sello Nutricionista C.N.P. N°								

ANEXO 07: CONTROL DE ADMINISTRACIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIO

N°	NOMBRES Y APELLIDOS - TURNO	DX	DOSIS	F. INICIO	FECHA DE ENTREGA			OBSERVACIONES
				/ /	/ /	/ /	/ /	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
Firma y sello Nutricionista C.N.P. N°								

ANEXO 07: CONTROL DE ADMINISTRACIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIO

N°	NOMBRES Y APELLIDOS - TURNO	DX	DOSIS	F.INICIO	FECHA DE ENTREGA			OBSERVACIONES
				/ /	/ /	/ /	/ /	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
Firma y sello Nutricionista C.N.P. N°								

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

EsSalud

ANEXO 08: INFORME MENSUAL DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.08
Versión: 1
Fecha:

MES: **SALA:**

N°	NOMBRE Y APELLIDOS		FECHA	COMPLEX	PJ Kg	PA Kg	TALLA m	IMC kg/m2	CMB %	RESUMEN PRUEBA BIOIMPEDANCIA								INGESTA ALIMENTARIA DIARIA		Dx. NUTRIC.
										FECHA	PESO kg	AGUA INTRACELULAR %	AGUA INTRACELULAR Normal	AGUA EXTRACELULAR %	AGUA EXTRACELULAR Normal	AGUA CORPORAL TOTAL	% GRASA	ENERGÍA Kcal/kg/d	PROTEÍNAS g/kg/d	
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
23																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
29																				
30																				
31																				
32																				
33																				
34																				
35																				
36																				
37																				
38																				
39																				
40																				

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° OFICINAS V. Jefa Oficina de Tratamiento ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° L. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

EsSalud

ANEXO 08: INFORME MENSUAL DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.08
Versión: 1
Fecha:

MES: SALA:

N°	NOMBRE Y APELLIDOS		FECHA	COMPLEX	P.I Kg	P.A Kg	TALLA m	IMC kg/m2	CMB %	RESUMEN PRUEBA BIOIMPEDANCIA								INGESTA ALIMENTARIA DIARIA		Dx. NUTRIC.
										FECHA	PESO kg	AGUA INTRACELULAR %	AGUA INTRACELULAR Normal	AGUA EXTRACELULAR %	AGUA EXTRACELULAR Normal	AGUA CORPORAL TOTAL	% GRASA	ENERGÍA Kcal/kg/d	PROTEÍNAS g/kg/d	
41																				
42																				
43																				
44																				
45																				
46																				
47																				
48																				
49																				
50																				
51																				
52																				
53																				
54																				
55																				
56																				
57																				
58																				
59																				
60																				
61																				
62																				
63																				
64																				
65																				
66																				
67																				
68																				
69																				
70																				
71																				
72																				
73																				
74																				
75																				
76																				
77																				
78																				
79																				
80																				

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

EsSalud

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL SALA

DÍAS	TURNO	NORMAL	D.LEVE	D.MOD	D.SEV	SOBREP	OBESIDAD	TOTAL
L-M-V	1° TURNO							
	2° TURNO							
	3° TURNO							
	4° TURNO							
M-J-S	1° TURNO							
	2° TURNO							
	3° TURNO							
	4° TURNO							
TOTAL								
PORCENT.								

RELACIÓN DE PACIENTES CON DES NUTRICIÓN L- M- V 1° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DESNUTRICIÓN L- M- V 2° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DESNUTRICIÓN L- M- V 3° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DESNUTRICIÓN L- M- V 4° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DESNUTRICIÓN M - J - S 1° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DES NUTRICIÓN M - J - S 2° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DESNUTRICIÓN M- J -S 3° TURNO

RELACIÓN DE PACIENTES CON DESNUTRICIÓN M - J - S 4° TURNO

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° L. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

EsSalud

ANEXO 09: VALORACIÓN DE REGÍMENES NORMALES

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.09
Versión: 1
Fecha:

PERÍODO

PROGRAMACIÓN REGÍMENES	CUMPLIMIENTO				OBSERVACIÓN	RESULTADO
Presenta programación quincenal de Regímenes Normales	Sí		No			
Dosificación de alimentos por preparación	Sí		No			
Cálculo del valor nutricional de los regímenes programados	Sí		No			

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

PERÍODO

PROGRAMACIÓN REGÍMENES	CUMPLIMIENTO				OBSERVACIÓN	RESULTADO
Presenta programación quincenal de Regímenes Normales	Sí		No			
Dosificación de alimentos por preparación	Sí		No			
Cálculo del valor nutricional de los regímenes programados	Sí		No			

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

PERÍODO

PROGRAMACIÓN REGÍMENES	CUMPLIMIENTO				OBSERVACIÓN	RESULTADO
Presenta programación quincenal de Regímenes Normales	Sí		No			
Dosificación de alimentos por preparación	Sí		No			
Cálculo del valor nutricional de los regímenes programados	Sí		No			

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

PERÍODO

PROGRAMACIÓN REGÍMENES	CUMPLIMIENTO				OBSERVACIÓN	RESULTADO
Presenta programación quincenal de Regímenes Normales	Sí		No			
Dosificación de alimentos por preparación	Sí		No			
Cálculo del valor nutricional de los regímenes programados	Sí		No			

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

PERÍODO

PROGRAMACIÓN REGÍMENES	CUMPLIMIENTO				OBSERVACIÓN	RESULTADO
Presenta programación quincenal de Regímenes Normales	Sí		No			
Dosificación de alimentos por preparación	Sí		No			
Cálculo del valor nutricional de los regímenes programados	Sí		No			

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

EsSalud

ANEXO 10: CONTROL DE CALIDAD DE PREPARACIONES

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.10
Versión: 1
Fecha:

FECHA DD MM AA

HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACIÓN E	B	R	M	OBSERVACIÓN	Firma y sello Nutricionista C.N.P. N° .....
	DESAYUNO						
	Jugo de fruta/Fruta						
	Leche						
	Cereal						
	Pan con entremés 1						
	Pan con entremés 2						
	REFRIGERIO						
	Leche						
	Pan con entremés						
	REFRIGERIO						
	Leche						
	Pan con entremés						
	CENA						
	Arroz						
	Guiso						
	Fruta/Postre						
	Infusión/refresco						

FECHA DD MM AA

HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACIÓN E	B	R	M	OBSERVACIÓN	Firma y sello Nutricionista C.N.P. N° .....
	DESAYUNO						
	Jugo de fruta/Fruta						
	Leche						
	Cereal						
	Pan con entremés 1						
	Pan con entremés 2						
	REFRIGERIO						
	Leche						
	Pan con entremés						
	REFRIGERIO						
	Leche						
	Pan con entremés						
	CENA						
	Arroz						
	Guiso						
	Fruta/Postre						
	Infusión/refresco						

FECHA DD MM AA

HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACIÓN E	B	R	M	OBSERVACIÓN	Firma y sello Nutricionista C.N.P. N° .....
	DESAYUNO						
	Jugo de fruta/Fruta						
	Leche						
	Cereal						
	Pan con entremés 1						
	Pan con entremés 2						
	REFRIGERIO						
	Leche						
	Pan con entremés						
	REFRIGERIO						
	Leche						
	Pan con entremés						
	CENA						
	Arroz						
	Guiso						
	Fruta/Postre						
	Infusión/refresco						

V°B°
J. PUMA MEDINA
GERENTE
CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL

EsSalud

ANEXO 11: SUPERVISIÓN SANITARIA DE LA PLANTA FÍSICA DEL CONCESIONARIO

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

FECHA	DD	MM	AA	HORA	:

M09.06.FO.11
Versión: 1
Fecha:

ASPECTO A EVALUAR	CUMPLIMIENTO SÍ	CUMPLIMIENTO NO	OBSERVACIÓN
UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
Alejado de fuentes de contaminación (basura, humus, polvo)			
Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos			
Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
Tienen barreras que impiden el ingreso de vectores			
No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada			
AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada			
Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
Ventilación natural o artificial adecuada a volumen de producción con: ventanas, extractores, etc., operativos y limpios			
Iluminación suficiente para la actividad			
INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
AGUA			
Abastecimiento de agua de la red pública			
Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas			
AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
Con sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública			
Puntos de evacuación de aguas residuales protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose			
Contenedores para la disposición de residuos sólidos con tapa y en buen estado de mantenimiento y limpieza			
Contenedor principal para el acopio de residuos sólidos, con mantenimiento e higiene, ubicado lejos de los ambientes de producción			
SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
Aparatos sanitarios en cantidad suficiente para el personal y género (hombres y mujeres)			
S.S.H.H. operativos, en buen estado de conservación e higiene			
Lavatorios con insumos para lavado y secado de manos			
Ventilación adecuada, para evacuación de olores y humedad sin que genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes que manipulan alimentos			
Los vestuarios están limpios y separados de los S.S.H.H.			

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL · V°B° · J. PUMA MEDINA · GERENTE · ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL · ESSALUD

EsSalud

ANEXO 11: SUPERVISIÓN SANITARIA DE LA PLANTA FÍSICA DEL CONCESIONARIO

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

ASPECTO A EVALUAR	CUMPLIMIENTO		OBSERVACIÓN
	SÍ	NO	
UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
Cuenta con Manual o Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)			
Lleva registro actualizado de proveedores con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria			
Tiene especificaciones técnicas de calidad, escritas por productos o grupos de productos			
Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas, anaqueles o estantes a una distancia mínima de 0.20 m del piso,0.60 m del techo y de 0.50 m entre filas de rumasy de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza			
Kárdex del Almacén evidencia adecuada rotación de inventarios, materias primas e insumos con fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro sanitario, éste es vigente			
Productos a granel almacenados en envases tapados y etiquetados			
Alimentos perecibles están refrigerados o congelados			
Procesamiento de alimentos crudos, con utensilios exclusivos para esta etapa			
El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria			
No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o ésta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento			
Procedimiento correcto para el enfriado de alimentos preparados			
Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación			
Temperaturas de cámaras de retención inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación)			
Los utensilios de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área			
Bandejas o recipientes de distribución en buen estado de conservación e higiene			
Vajilla descartable, de ser el caso en áreas críticas e infectocontagiosas			
REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
Control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal y se encuentra registrado			
Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales			
Los manipuladores se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y uniforme color claro (mandil/chaqueta, pantalón/overol, calzado y gorro)			
Cuentan con registro de capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiene de alimentos			
El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos			
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
Cuenta con Programa de Higiene y Saneamiento actualizado, con Plan de Monitoreo de la calidad de agua que utilizan			
Cuentan con procedimiento de manejo de residuos sólidos: frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final			
Registros actuales de higienización de ambientes, equipos y utensilios			
Equipos y utensilios fácilmente desmontables de material sanitario y propio para la actividad			
Equipos y utensilios en buen estado, mantenimiento y limpieza. Superficies de trabajo lisas, limpias, en buen estado de mantenimiento			
Conocimiento correcto del uso de desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA			
Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos			
Existe un programa de control de plagas, los insecticidas y rodenticidas usados, son autorizados por el MINSA			
Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza. Los productos están en sus envases originales y adecuadamente rotulados			
Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas de cocción			

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

Firma y sello Concesionario

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL - ESSALUD - V°B° - I. PUMA MEDINA GERENTE

EsSalud

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

"Año de_____"

NOTA Nº -SN-DAT-GSR-CNSR-ESSALUD-20____

Lima,

Doctor(a):
Jefe(a) Departamento Ayuda al Tratamiento
Presente

Asunto: Resultados microbiológicos alimentación mes

A través de la presente me dirijo a Usted para saludarlo y hacer de su conocimiento los resultados de los análisis microbiológicos de la alimentación que viene prestando la Empresa , de las muestras tomadas el día _____ a cargo del _____ cuyos resultados adjuntos a la presente para su conocimiento y fines convenientes, de conformidad con los Términos de Referencia y control de calidad de la alimentación que brindamos a los trabajadores del Centro Nacional de Salud Renal que tienen derecho a este servicio según normas institucionales.

Agradeciendo la atención que se sirva brindar a la presente, me suscribo de Usted.

Atentamente,

_____
Firma y sello
Nutricionista Responsable
C.N.P. Nº .....

EsSalud

ANEXO 13: RELACIÓN REFRIGERIOS DE PERSONAL ASISTENCIAL

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

FECHA	DD	MM	AA

TURNO	

M09.06.FO.13
Versión: 1
Fecha:

UNIDAD ORGÁNICA:

N°	ÁREA	NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° ESSALUD

Firma y sello Jefe Unidad Orgánica

EsSalud

ANEXO 14: REGISTRO DE PARTICIPANTES EN CHARLA DE NUTRICIÓN

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

M09.06.FO.14
Versión: 1
Fecha:

FECHA	DD	MM	AA	HORA	:

TEMA:

CENTRO ASISTENCIAL: CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL

RESPONSABLE: LIC.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	SALA	FIRMA
1			
2			
3			
4			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° L. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....

EsSalud

ANEXO 15: REGISTRO DE PARTICIPANTES EN TALLER DE NUTRICIÓN

Centro Nacional de Salud Renal EsSalud

FECHA	DD	MM	AA

HORA	:

M09.06.FO.15
Versión: 1
Fecha:

TEMA:

RESPONSABLE: LIC.

HORARIO:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	SESIONES			
		1	2	3	4
1					
2					
3					
6					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

CENTRO NACIONAL DE SALUD RENAL V°B° J. PUMA MEDINA GERENTE ESSALUD

Firma y sello Nutricionista
C.N.P. N° .....