RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD Nº 10 GCPS-ESSALUD-2022

Lima, 31 MAR. 2022

VISTA:

La Nota Nº143-GPNAIS-GCPS-ESSALUD-2022 y el Informe Nº 43 -SGNADyT-GPNAIS-GCPS-ESSALUD-2022, mediante el cual la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud, remite para aprobación el proyecto de Resolución que aprueba la actualización del DT "Manual de Procedimientos de los Servicios y Unidades Orgánicas y Funcionales De Nutrición en el Seguro Social De Salud- EsSalud", y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante el artículo I del Título Preliminar de la Ley N°26842, Ley General de Salud, se establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo;

Que, de conformidad con lo establecido en el Numeral 1.2 del artículo 1º de la Ley Nº 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud, ESSALUD tiene por finalidad dar cobertura a los asegurados y sus derechohabientes, a través del otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, prestaciones económicas y sociales que corresponden 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 Ley Nº 27056 se establece como una de las funciones de ESSALUD, formular y aprobar sus reglamentos internos, así como otras normas que le permitan ofrecer sus servicios de manera ética, eficiente y competitiva;

Que, mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N°767-PE-ESSALUD-2015 se aprobó el texto Actualizado y Concordado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud-ESSALUD, que establece en el artículo 158° que la Gerencia Central de Prestaciones de Salud es el órgano de línea encargado de elaborar, proponer, monitorear y evaluar el cumplimiento de las políticas, normas y estrategias relacionadas con la atención integral de salud que se brindan a los usuarios a través de las IPRESS propias, de terceros y otras modalidades, así como en salud ambiental, seguridad y salud en el trabajo y medicina complementaria, en el marco de las normas sectoriales;

Que, mediante la Resolución de Gerencia General Nº 1553-GG-ESSALUD-2020, se aprobó la Directiva Nº 21-GG-ESSALUD-2020, "Normas para la Formulación, evaluación, aprobación y actualización de documentos normativos y documentos técnico-orientadores en ESSALUD", con el objetivo de establecer las normas y criterios para la formulación, evaluación, aprobación y actualización de los documentos normativos y técnicos-orientadores propuestos por las unidades de organización competentes, para que rijan en la gestión del Seguro Social de Salud – ESSALUD y;

Que, mediante Resolución Gerencia Central Nº 58-GCPS-ESSALUD-2016, se aprobó la Directiva Nº 009-GCPS-ESSALUD-2016," Normas para elaboración del Manual de Procedimientos Asistenciales en el Seguro Social de salud" – EsSalud, con el objetivo de garantizar la calidad de los procedimientos asistenciales realizados en EsSalud y contar con una Norma que permita elaborar los Manuales de Procedimientos Asistenciales en las IPRESS de las Redes Prestacionales /Asistenciales, Gerencia de Oferta Flexible y Procura y Trasplante del Seguro Social del Perú -EsSalud.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Seguro Social de Salud
ANGEL ALVAREZ CABEZAS
Fedatario Suplente
Resolucion N° 42 GCPS-ESSALUD-2020
31 MAR. 2022

Siempre con el pueblo

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD Nº - 10 GCPS-ESSALUD-2022

formule los documentos técnicos de Nutrición siendo la actualización del "Manual de Procedimientos de los Servicios/Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud".

Que, la Sub Gerencia de Normas de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, a través del Comité Técnico de Nutrición de ESSALUD, ha concluido con los procesos de formulación y validación de la actualización del DT "Manual de Procedimientos de los Servicios/Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud-2022".

Que, mediante la Nota e Informe Vistos, la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud presenta a la Gerencia Central de Prestaciones de Salud la propuesta de la actualización del DT "Manual de Procedimientos de los Servicios/Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud-2022",con el objetivo de estandarizar los Procesos y Procedimientos que deben cumplir los Servicios y Unidades orgánicas y funcionales de Nutrición, en las Instituciones Prestadoras de Servicio de Salud-IPRESS del Seguro Social de Salud-EsSalud.

Que, el proyecto mencionado en el considerando precedente ha sido elaborado en cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente para su formulación, validación y aprobación;

SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAIS

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

SE RESUELVE:

1. **APROBAR,** la actualización del DT "Manual de Procedimientos de los Servicios/Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud"-2022, que en anexo adjunto forma parte integrante de la presente Resolución.

V° B° J. ZAÑABRIA C. GERENTE ESSALUD - GPNAIS

2. **DEJAR SIN EFECTO** la Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N°034-GCPS-EsSalud-2016 que aprueba el "Manual de Procedimientos de los Servicios/Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en ESSALUD.

3. **DISPONER**, que la Gerencia de Políticas y Normas e Atención Integral de Salud se encargue de la difusión y asistencia técnica del documento Técnico aprobado por la presente Resolución, de acuerdo al ámbito de su competencia.

4. **DISPONER** que las Redes Prestacionales, Redes Asistenciales, Órganos Prestadores Nacionales e Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS), en el ámbito de sus competencias, adopten las acciones que resulten necesarias para la implementación progresiva del documento técnico aprobado, de acuerdo a su disponibilidad presupuestal.

5. **DISPONER** que la Oficina de Apoyo y Seguimiento de la GCPS remita a la Secretaria General el presente documento técnico para su publicación en el compendio Normativo del Seguro Social de Salud – ESSALUD.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Seguro Social de Salud
ANGEL ALVAREZ CABEZAS
Fedatario Suplente
Resolucion N° 42 GCPS-ESSALUD-2020

31 MAR. 2022

Dr. EINSTEIN MURRIETA LUJÁN
GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD (e)
ESSALUD

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N°10 -GCPS-ESSALUD-2022



"MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES ORGANICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICION EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD"



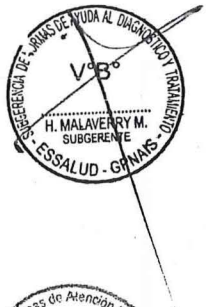


2022

Siemnre

PRESIDENTE EJECUTIVO DE ESSALUD
ALEGRE RAÚL FONSECA ESPINOZA

GERENTE GENERAL
EDILBERTO YURI VILCA ROJAS



GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
EINSTEIN MURRIETA LUJÁN



GERENTE DE POLÍTICAS Y NORMAS DE ATENCIÓN INTEGRAL DE SALUD
JOSÉ ZANABRIA CALDERÓN



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA Y V°B°
Elaborado por	Héctor Malaverry Montes	Sub Gerente de Normas de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento		Dr. HECTOR L. MALAVERRY MONTES Subgerente de Normas y Ayuda al Diagnostico y Tratamiento - GPNAIS Gerencia Central de Prestaciones de Salud EsSalud
Revisado por	José Zanabria Calderón	Gerente de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud		JOSE C. ZANABRIA CALDERON Gerente de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD ESSALUD
Aprobado por	Einstein Murrieta Lujan	Gerente Central de Prestaciones de Salud		Dr. EINSTEIN MURRIETA LUJÁN GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD (e) ESSALUD

Equipo Formulador:

Lic. Nora Palomino Cotrina	Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins
Lic. Anni Cary Borja	Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins
Lic. Julissa María Pasache Moreno	Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren
Lic. Victoria Chimpén Chimpén	Centro Nacional de Salud Renal
Lic. Elsa Rodríguez Sánchez de Castañeda	Instituto Nacional Cardiovascular-INCOR
Lic. Huber Ayala Borja	Red Prestacional Sabogal
Lic. Carlos Alberto Lazo Gómez	Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen
Lic. Rosio Medrano Pascual	Coordinador Técnico de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud

ÍNDICE

		Pág.
I.	OBJETIVO	5
II.	FINALIDAD	5
III.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
IV.	BASE LEGAL	5
V.	RELACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES	8
VI.	DESARROLLO Y FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENOS ASISTENCIALES	10
	1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA	10
	2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN	36
	3. ATENCIÓN NUTRICIONAL A LA MADRE LACTANTE Y RECIEN NACIDO	48
	4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA	56
	5. EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL	69
	6. VISITA NUTRICIONAL DOMICILIARIA	75
	7. CAPACITACIÓN, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN	77
VII.	DEFINICIONES	79
VIII.	ANEXOS	81
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	120

SUBGERENCIA DE GUIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud - ESSALUD - GPNAS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Documento Técnico "Manual de Procedimientos de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud – EsSalud"

I. OBJETIVO:

Disponer de un documento técnico normativo que permita estandarizar los Procesos y Procedimientos que deben cumplir los Servicios y Unidades orgánicas y funcionales de Nutrición de las IPRESS de EsSalud.

II. FINALIDAD:

Contribuir a brindar una atención nutricional con calidad a los asegurados y personal de salud con derecho a alimentación a fin de satisfacer las necesidades nutricionales, propiciando eficiencia y eficacia en la gestión de los Servicios y Unidades orgánicas y funcionales de Nutrición de las IPRESS de EsSalud.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

El presente documento técnico es de aplicación en todos las IPRESS que cuenten con Servicios y Unidades de Nutrición en EsSalud, propias, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito.

IV. BASE LEGAL:

4.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
4.2 Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.
4.3 Ley N° 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud, y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2010-SA del 02 de abril del 2010.
4.4 Decreto Supremo Nº 043-2003-PCM que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
4.5 Decreto Supremo N° 072-2003-PCM que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y sus normas modificatorias.
4.6 Ley N° 27056, Ley de creación del Seguro Social de Salud (EsSalud) y su Reglamento DS N° 002-99-TR, modificado por el Decreto Supremo N° 002-2004-TR.
4.7 Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en salud y su Reglamento aprobado por el D.S. N° 009-07-SA y norma modificatoria, aprobada por D.S. N° 001 – 98 – SA y Decreto de Urgencia N° 008-2000.
4.8 Decreto Supremo N° 007-98, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
4.9 Decreto Supremo N°004-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
4.10 Decreto Supremo N°0038-2014-SA, modifican el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
4.11 Decreto Legislativo N° 1062-2008, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
4.12 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de

Siemnre

los Alimentos.

4.13 Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103- MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".

4.14 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS 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".

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

4.16 Resolución Ministerial N.° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma sanitaria para Restaurantes y Servicios afines".

4.17 Resolución Ministerial N.° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".

4.18 Resolución Ministerial N.° 749-2012 /MINSA, que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en los establecimientos de salud"

4.19 Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de Servicio a domicilio".

4.20 Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano".

4.21 Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE: "Protocolo sanitario de operación ante el COVID 19 para restaurante y servicios afines en la modalidad de atención en salón"

4.22 Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación.

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

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

4.25 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 656-PE-ESSALUD-2014 que aprobó la Estructura Orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones del seguro Social de salud-EsSalud.

4.26 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 sus modificatorias.

4.27 Resolución de Gerencia General N° 227-GG-ESSALUD-2019, que aprueba la Directiva de Gerencia General N° 04-GCPP-ESSALUD-2019 "Directiva para la Implementación de la Gestión por Procesos del Seguro Social de Salud –ESSALUD".

4.28 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".

4.29 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N°58-GCPS-EsSalud-2016 que aprueba la Directiva N°009-GCPS-ESSALUD-2016 "Normas para la elaboración del Manual de procedimientos Asistenciales en el Seguro Social de Salud-EsSalud".

Siemnre

4.30 Resolución de Gerencia General N° 732 GG-ESSALUD-2008 que aprueba la Directiva N° 014–GG-ESSALUD-2008, Normas para la Formulación del Manual de Procedimientos en el Seguro Social de Salud ESSALUD

4.31 Resolución de la Oficina Central de Planificación y Desarrollo Nº 054-OCPD-EsSALUD-2010, que aprueba los Indicadores de Rendimiento laboral del Nutricionista

4.32 Resolución de Gerencia General N° 274-GG-ESSALUD-2001, que aprueba la Directiva N.º 011-GG-ESSALUD-2001 "Normas para el manejo de Alimentos en los Servicios Hospitalarios".

SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAIS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS - ESSALUD
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - ESSALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)

Siempre

V. RELACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES

5.1 PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

5.1.1 Planeamiento de Regímenes Normales y Dietéticos
5.1.2 Requerimiento de Regímenes Normales y Dietéticos
5.1.3 Requisición de Alimentos e Insumos
5.1.4 Control de Calidad en la Recepción de Alimentos e Insumos
5.1.5 Control de Calidad en Almacenamiento de Alimentos e Insumos
5.1.6 Supervisión en la Elaboración y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos
5.1.7 Supervisión y Control de Análisis Microbiológico y Bromatológico
5.1.8 Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Enterales y Módulos
5.1.9 Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas
5.1.10 Supervisión de la Atención de Usuarios en Comedor
5.1.11 Revisión y Aprobación de la Programación de Regímenes Normales y Dietéticos en Servicio Tercerizado
5.1.12 Recepción y Control de Calidad de Regímenes Normales y Dietéticos en Servicio Tercerizado
5.1-13 Supervisión Sanitaria de la Planta Física

5.2 ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN

5.2.1 Evaluación y Diagnóstico Nutricional en Hospitalización
5.2.2 Formulación de la Terapia Nutricional
5.2.3 Requisición, Control y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos
5.2.4 Monitoreo Nutricional
5.2.5 Soporte Nutricional
5.2.6 Formulación del Plan de Alimentación al Paciente de Alta

5.3 ATENCIÓN NUTRICIONAL A LA MADRE LACTANTE Y RECIEN NACIDO

5.3.1 Valoración de la Producción de la Leche Materna
5.3.2 Atención Nutricional del Recién Nacido
5.3.3 Extracción, Recolección, Transporte y Conservación de Calostro y Leche Materna en Lactario, Hospitalización y Domicilio

SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAIS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS - ESSALUD
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - ESSALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)

Siemnre

5.4 ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA

5.4.1 Evaluación, Diagnóstico y Terapia Nutricional Ambulatoria

5.4.2 Administración de Suplemento Nutricional Ambulatorio

5.4.3 Valoración de la Composición Corporal por Bioimpedancia

5.4.4 Consejería Nutricional

5.4.5 Atención Nutricional en Entornos Saludables (Institución Educativa, Centro Laboral, Municipios)

5.4.6 Monitoreo Nutricional en Salas de Diálisis

5.5 EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL

5.5.1 Charla de Nutrición

5.5.2 Taller de Nutrición

5.5.3 Actividad Masiva de Comunicación

5.6 VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL

5.6.1 Visita Domiciliaria Nutricional

5.7 CAPACITACIÓN, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

5.7.1 Capacitación, Docencia e Investigación

VI. DESARROLLO Y FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTOS ASISTENCIALES

6.1 PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Ver Anexo N°1 y Anexo N° 2

6.1.1 Planeamiento de Regímenes Normales y Dietéticos

PROCESO: **Producción y control de calidad alimentaria**	**SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN**	**Versión 03**
		Febrero 2022
	PLANEAMIENTO DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	**Página 1 de 1**

Definición:
Es la programación, valoración y determinación del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta el presupuesto, hábitos, costumbres, alimentos de la estación y cumplimiento de las leyes fundamentales de la alimentación, tanto si la provisión de raciones es propia o contratada.

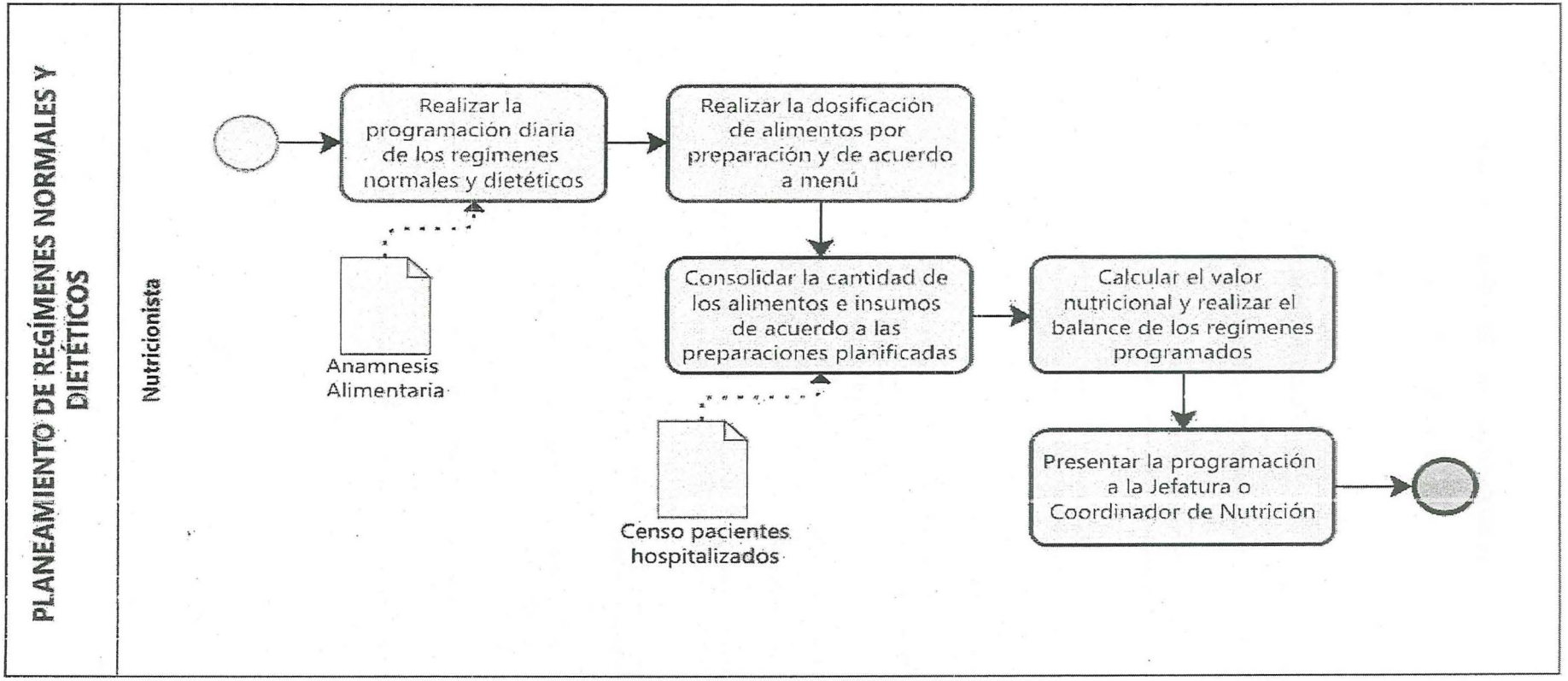
Objetivo:
Programar los regímenes normales y dietéticos cubriendo los requerimientos nutricionales para asegurar un adecuado estado nutricional de los usuarios.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, calculadora, impresora.
Materiales: Tabla de requerimientos nutricionales, Tablas de Composición de alimentos, recetas culinarias, Tablas de dosificación de alimentos, lista de producción de alimentos en el país según estacionalidad, Software de programación y cálculo de regímenes. Formato de control de calidad.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Realizar la programación diaria de desayuno, almuerzo, comida, refrigerios y cena de los regímenes normales y dietéticos teniendo en cuenta los siguientes aspectos básicos: - Requerimientos nutricionales. - Hábitos y preferencias alimentarías. - Índices de aceptación de las preparaciones de acuerdo a encuestas aplicadas. - Disponibilidad de alimento (producción agropecuaria) - Tipos de preparaciones. - Incidencia de patología más frecuente.	Nutricionista
2	Realizar la dosificación de alimentos por preparación y de acuerdo a menú.	Nutricionista
3	Consolidar la cantidad de los alimentos e insumos de acuerdo a las preparaciones planificadas. Así como, el reajuste de raciones y preparaciones según el censo de pacientes hospitalizados.	Nutricionista
4	Calcular el valor nutricional y realizar el balance de los regímenes programados.	Nutricionista
5	Presentar la programación a la Jefatura o Coordinador de Nutrición.	Nutricionista



DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.1 PLANEAMIENTO DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAIS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD
V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

6.1.2 Requerimiento de Regímenes Normales y Dietéticos

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	REQUERIMIENTO DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	Página 1 de 1

Definición:
Elaborar la orden de producción a partir de la necesidad diaria de soporte alimentario a pacientes según requerimiento de las unidades de hospitalización, y otras áreas usuarias, sea en servicio propio o contratado.

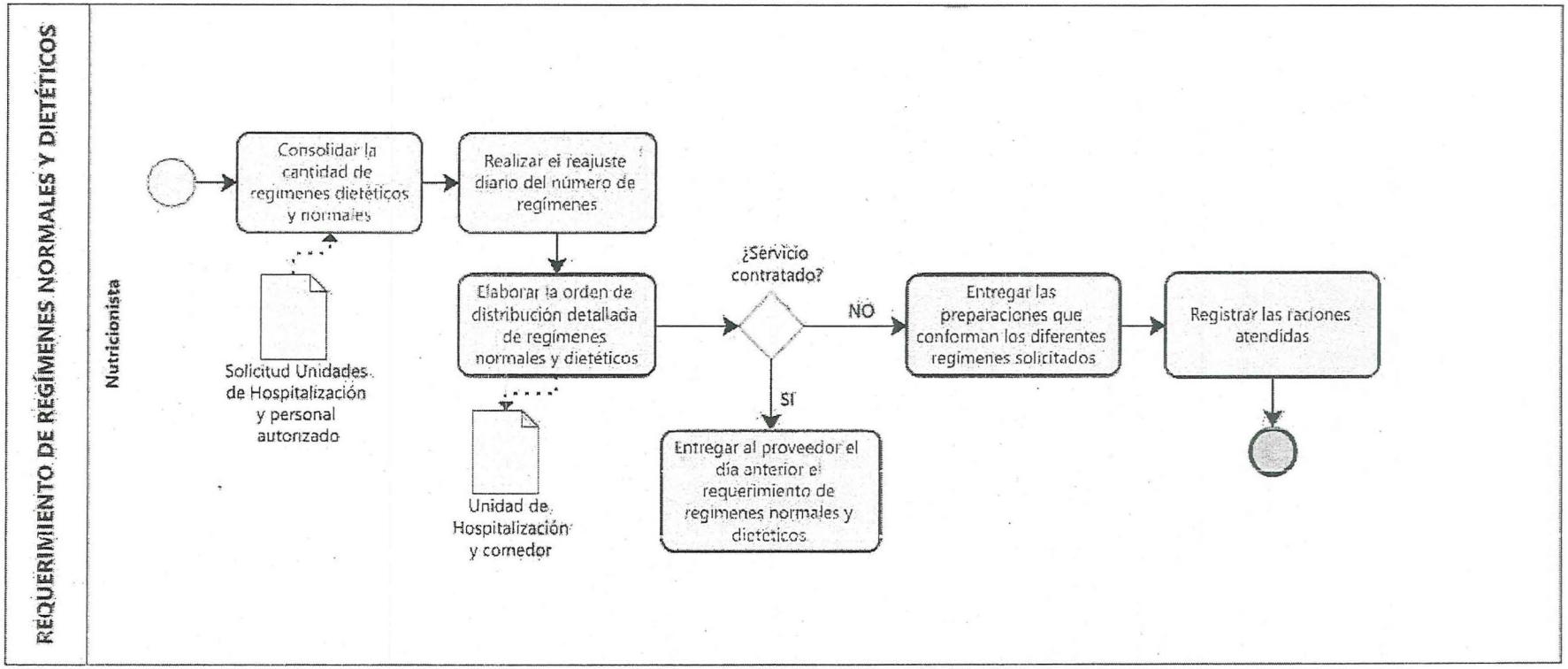
Objetivo:
Atender oportunamente de acuerdo a la necesidad de preparación de regímenes normales y dietéticos procurando la conservación del valor nutritivo, el máximo rendimiento de insumos y recursos humanos, garantizando una alimentación de calidad e inocua.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, calculadora
Materiales: Menú cíclico de los regímenes normales y dietéticos, con el desglose de nutrientes, Formato de requerimiento de las diferentes unidades de hospitalización y comedor.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Consolidar el día anterior, la cantidad de regímenes dietéticos y normales de acuerdo a la solicitud de las unidades de hospitalización, y la necesidad de regímenes para el personal autorizado, tanto en servicio propio como contratado.	Nutricionista
2	Realizar el reajuste diario del número de regímenes según la reducción o aumento teniendo en cuenta el censo de pacientes hospitalizados y el número de usuarios del comedor.	Nutricionista
3	Elaborar el orden de distribución detallada de regímenes normales y dietéticos para cada unidad de hospitalización y para el comedor.	Nutricionista
4	Entregar las preparaciones que conforman los diferentes regímenes solicitados por las áreas de hospitalización y para el comedor.	Nutricionista
5	Registrar las raciones atendidas a las unidades de hospitalización y comedor.	Nutricionista
6	En caso de servicio contratado: entregar al proveedor el día anterior el requerimiento de regímenes normales y dietéticos.	Nutricionista

Siemnre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1 PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.2 REQUERIMIENTO DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD
V°B° ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.3 Requisición de Alimentos e Insumos

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	Página 1 de 1

Definición:
Consiste en determinar la cantidad de los diferentes grupos de alimentos e insumos destinados a la preparación de los regímenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta las normas técnicas establecidas, tablas de dosificación de alimentos y cantidad de raciones necesarias.

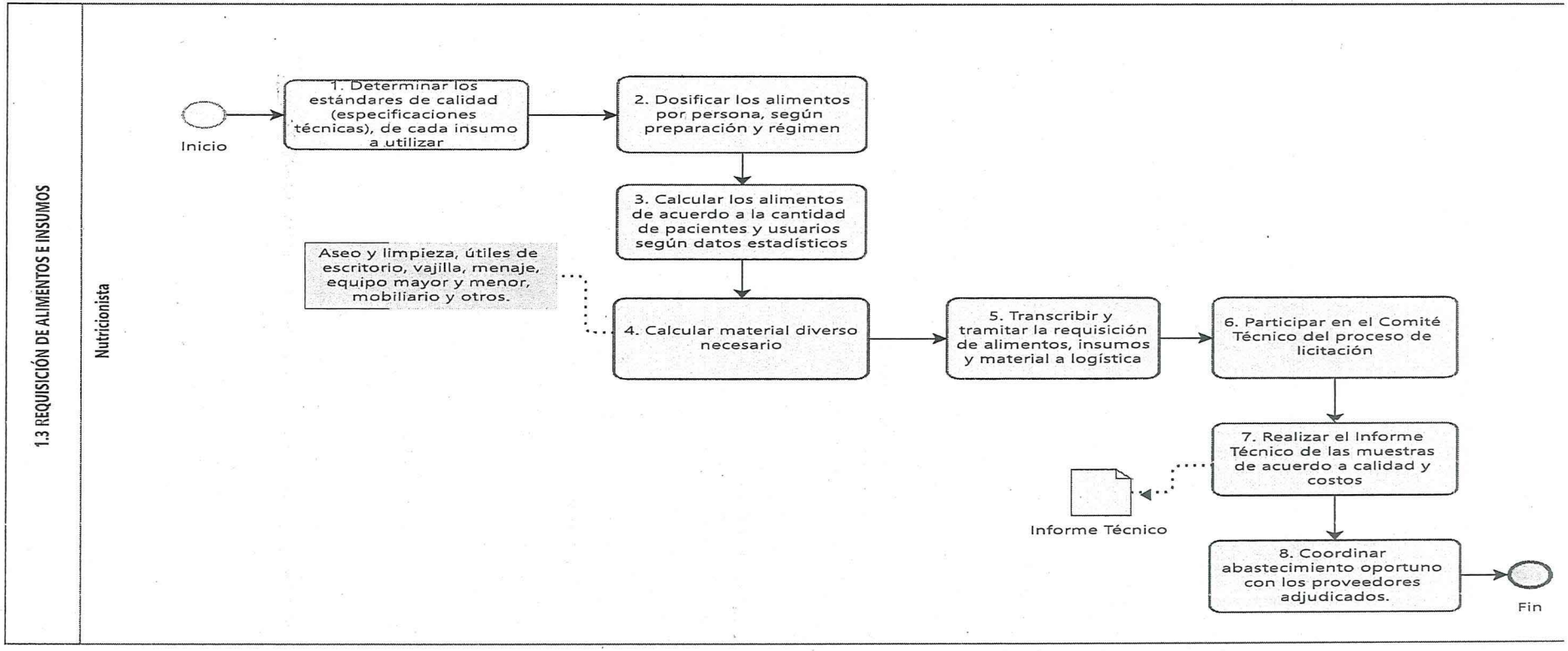
Objetivo:
Asegurar el ingreso de alimentos necesarios para la elaboración y preparación de regímenes normales, dietéticos y refrigerios, de acuerdo a la programación establecida, así como los materiales para el desarrollo de las actividades del servicio propio.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, calculadora, impresora.
Materiales: Tablas de dosificación de alimentos, estándares de calidad de los alimentos, formatos de control de calidad.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Determinar los estándares de calidad (especificaciones técnicas), de cada insumo a utilizar.	Nutricionista
2	Dosificar los alimentos por persona, según preparación y régimen.	Nutricionista
3	Calcular los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes y usuarios según datos estadísticos promedio, para el periodo establecido considerando costos y producción de temporada.	Nutricionista
4	Calcular material diverso necesario: aseo y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros.	Nutricionista
5	Transcribir y tramitar la requisición de alimentos, insumos y material a logística para su adquisición.	Nutricionista
6	Participar en el Comité Técnico del proceso de licitación.	Nutricionista
7	Realizar el Informe Técnico de las muestras de acuerdo a calidad y especificaciones técnicas presentadas.	Nutricionista
8	Coordinar abastecimiento oportuno con los proveedores adjudicados.	Nutricionista



DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.3 REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS**



Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GCPS

Gerencia de Ayudas al Diagnóstico y Tratamiento - GPNAIS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Gerencia Central de Prestaciones de Salud
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.4 Control de Calidad en la Recepción de Alimentos e Insumos

PROCESO: **Producción y control de calidad alimentaria**	**SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN**	**Versión 03** **Febrero 2022**
	CONTROL DE CALIDAD EN LA RECEPCION DE ALIMENTOS E INSUMOS	**Página 1 de 1**

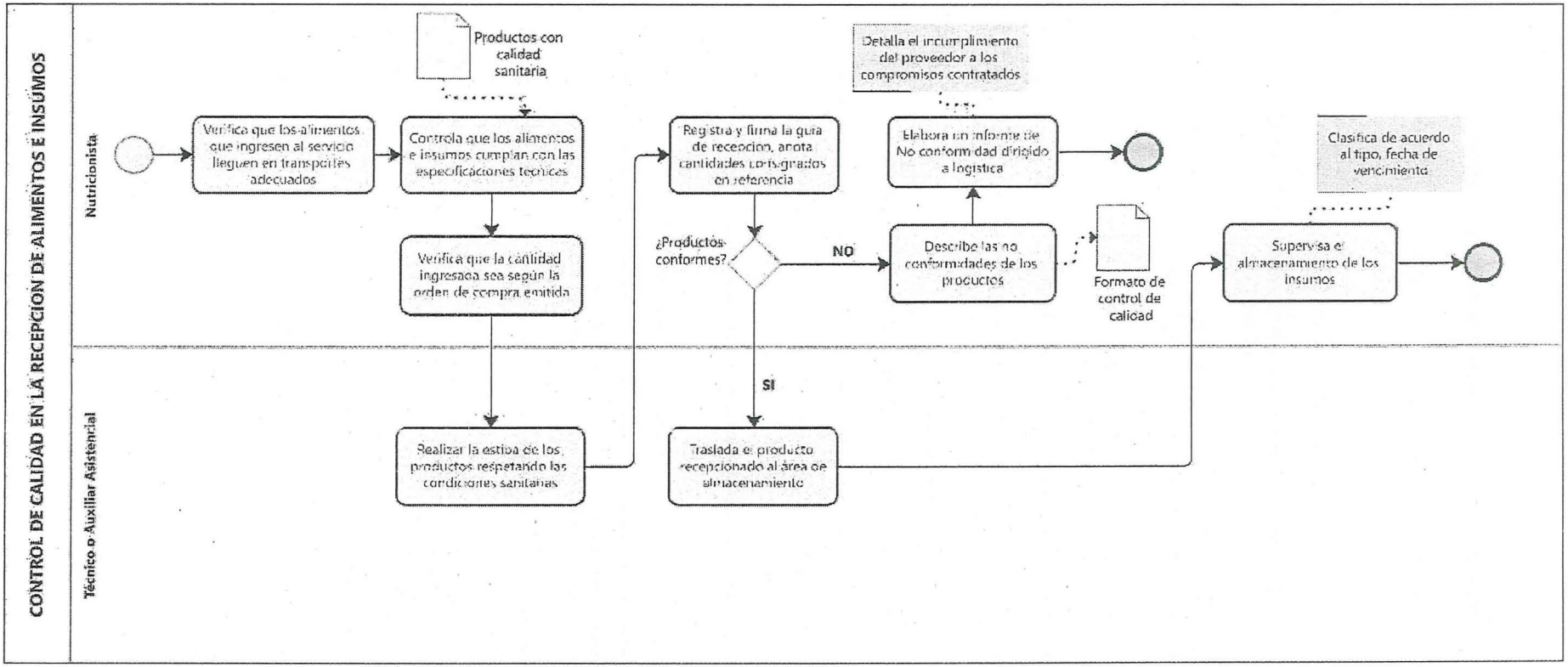
Definición:
Evaluar las características de los alimentos para autorizar su ingreso, teniendo en cuenta estándares técnicos institucionales vigentes y verificando que el producto que ingresa corresponda con la muestra ofertada y cumpla con las características de calidad sanitaria y organoléptica.

Objetivo:
Garantizar que el ingreso de productos sea de primera calidad según las especificaciones técnicas vigentes, haciendo cumplir las buenas prácticas de transporte de alimentos e insumos, tanto en servicio propio o contratado.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico o Auxiliar Asistencial.
Equipos: Informático, calculadora, balanza
Materiales: Especificaciones técnicas y de calidad de cada producto, requisición diaria y mensual de insumos según orden de compra, guía de ingreso del alimento o insumo, formato de evaluación de las buenas prácticas de transporte, formato de control de calidad de alimentos e insumos, equipos y accesorios para la recepción de insumos.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Verificar y registrar que los alimentos que ingresen al servicio lleguen en transportes que cumplan con las normas de bioseguridad, horarios y fechas establecidas.	Nutricionista
2	Controlar que los alimentos e insumos solicitados cumplan con las especificaciones técnicas vigentes (características organolépticas, requisitos de calidad sanitaria: fecha de vencimiento, rotulado, empaque, código de lote, temperatura, registros, cuando corresponda, entre otras)	Nutricionista
3	Verificar que la cantidad ingresada este de acuerdo con la requisición de insumos y alimentos según la orden de compra emitida.	Nutricionista
4	Realizar la estiba de los productos respetando las condiciones sanitarias y herramientas de uso exclusivo para los alimentos	Técnico o Auxiliar Asistencial
5	Registrar y firmar la guía de recepción, anotar cantidades y otros datos consignados en referencia, dando conformidad y continuar con el paso 6, caso contrario continua en el paso 7.	Nutricionista
6	Trasladar el producto recepcionado al área de almacenamiento.	Técnico o Auxiliar Asistencial
7	Describir en el formato de control de calidad, las no conformidades de los alimentos e insumos, lo cual conlleva a la devolución del producto, consignando el motivo del rechazo.	Nutricionista
8	Elaborar un informe de No conformidad dirigido al jefe Inmemdiato, detallando el incumplimiento del proveedor a los compromisos contratados, para las acciones administrativas que correspondan.	Nutricionista
9	Supervisar el almacenamiento de los insumos, clasificándolos de acuerdo al tipo, fecha de vencimiento, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.4 CONTROL DE CALIDAD EN LA RECEPCION DE ALIMENTOS E INSUMOS**



SUBGERENCIA DE GUIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud-GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.5 Control de Calidad en Almacenamiento de Alimentos e Insumos

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	CONTROL DE CALIDAD EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS	Página 1 de 1

Definición:
Verificar el cumplimiento de las adecuadas condiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos e insumos, asegurando la rotación oportuna y empleo en el periodo previsto, manteniendo controlado el stock de seguridad.

Objetivo:
Garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de almacenamiento y maximizar el rendimiento de insumos.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico o Auxiliar Asistencial
Equipos: Informáticos
Materiales: Guía de Buenas prácticas de almacenamiento, Kardex físico de cada alimento e insumo, equipos de almacenamiento según naturaleza de los alimentos e insumos, herramientas para el control de temperatura y humedad.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Verificar que la cantidad ingresada esté de acuerdo con la requisición de insumos y se registre en los Kardex de control.	Nutricionista
2	Realizar y registrar la limpieza y desinfección de los insumos previo al almacenamiento	Técnico o Auxiliar Asistencial
3	Supervisar los procesos de limpieza y desinfección previos al almacenamiento.	Nutricionista
4	Verificar el registro de los procesos previos en los formatos correspondientes	Nutricionista
5	Almacenar los productos según su naturaleza (cámaras frigoríficas, conservadoras, almacén de víveres secos, frescos) respetando las buenas prácticas de almacenamiento.	Técnico o Auxiliar Asistencial
6	Hacer cumplir el almacenamiento clasificado de los insumos y alimentos según su naturaleza y fecha de vencimiento.	Nutricionista
7	Mantener una correcta identificación de los alimentos e insumos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del producto, "primero en entrar, primero en salir" (PEPS), o "primero en vencer, primero en salir" (PVPS).	Nutricionista y Técnico asistencial
8	Supervisar las condiciones de almacenamiento y los registros del control realizados.	Nutricionista
9	Dispensar al área de producción los productos solicitados por el Nutricionista, registrando la salida diaria en el Kardex correspondiente.	Técnico o Auxiliar Asistencial
10	Supervisar la entrega de alimentos e insumos a producción en cantidad y condiciones adecuadas a la necesidad del día, así como verificar el registro de los Kardex.	Nutricionista
11	Verificar existencias de los insumos para determinar stock diario y maximizar rendimiento, cuidando costo institucional.	Nutricionista

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

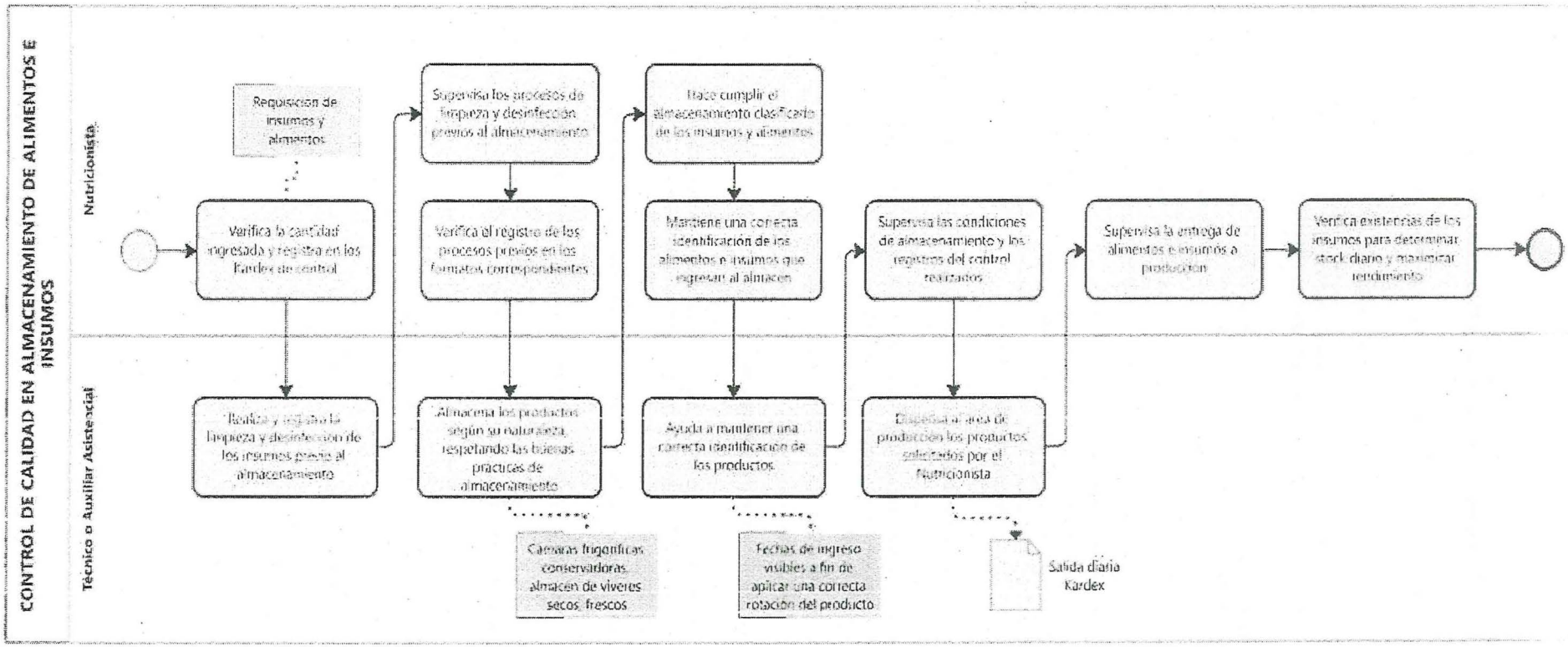
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD - GCPS

V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.5 CONTROL DE CALIDAD EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS**



Siempre con el pueblo

6.1.6 Supervisión en la Elaboración y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	SUPERVISIÓN EN LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	Página 1 de 1

Definición:
Procedimiento que consiste en vigilar que se elaboren las diferentes prepraciones según programamación aplicando el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos y se distribuyan según correspondan.

Objetivo:
Garantizar una alimentación con estándares de calidad, aceptabilidad e inocuidad, asegurando la salud de los usuarios.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico o Auxiliar Asistencial.
Equipos: Equipos informáticos, calculadora, equipo, vajilla y menaje para la preparación de alimentos.
Materiales: Programación de regímenes, insumos, catálogo de preparaciones culinarias, formatos.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Desarrollar **y verificar** la programación para el día según número de pacientes y regímenes.	Nutricionista
2	Elaborar el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectuar el pedido correspondiente.	Nutricionista
3	Entregar los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido del nutricionista.	Técnico o Auxiliar Asistencial
4	Verificar la calidad de los insumos previo a su preparación.	Nutricionista
5	Efectuar las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos.	Técnico o Auxiliar Asistencial
6	Controlar la dosificación de los alimentos utilizados, a fin de garantizar el aporte de nutrientes.	Nutricionista
7	Supervisar que el personal cumpla sus actividades de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos e higiene.	Nutricionista
8	Elaborar las preparaciones aplicando las buenas prácticas de manipulación e higiene y las técnicas gastronómicas.	Técnico o Auxiliar Asistencial
9	Entregar las preparaciones terminadas para el Control de Calidad.	Técnico o Auxiliar Asistencial
10	Controlar la calidad en las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos, y de preparaciones diarias aplicando las buenas prácticas de manufactura. (Anexo N°3)	Nutricionista
11	Distribuir las preparaciones, de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.	Técnico o Auxiliar Asistencial
12	Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipo y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.	Técnico o Auxiliar Asistencial
13	Coordinar periódicamente el control microbiológico de las preparaciones del servicio.	Nutricionista
14	Mantener limpia el área y realizar el inventario del menaje, manteniendo al día el cuaderno de control de registro.	Técnico o Auxiliar Asistencial
15	Supervisar el mantenimiento de equipos y menaje coordinando el mantenimiento preventivo, correctivo o reposición de los mismos.	Nutricionista

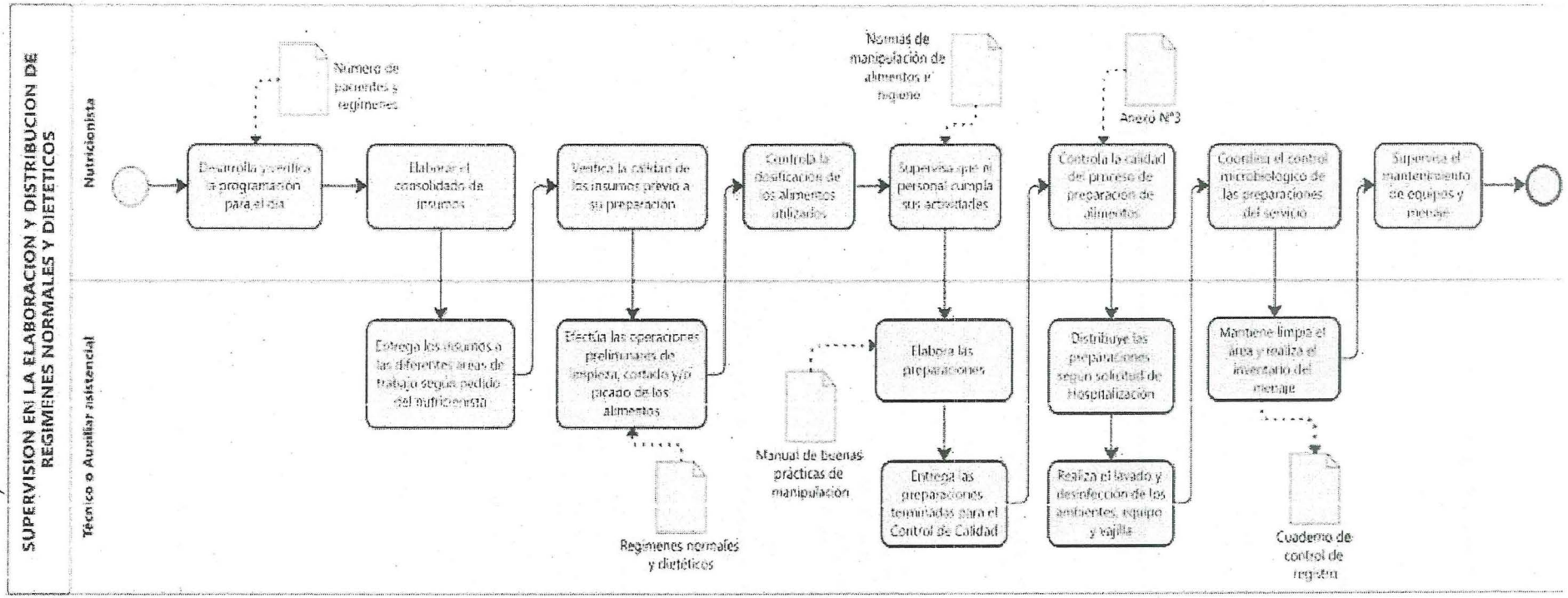
SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAS - V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE

Guías de Prácticas Clínicas, Políticas y Normas de Atención Integral de la Salud - ESSALUD - V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

Siempre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.6 SUPERVISIÓN EN LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS**



Siempre con el pueblo

6.1.7 Supervisión y Control de Análisis Microbiológico y Bromatológico

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03
		Marzo 2022
	SUPERVISIÓN Y CONTROL DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y BROMATOLÓGICO	Página 1 de 1

Definición:
Evaluar la seguridad de la higiene, saneamiento y buenas prácticas de manipulación, a través del resultado de la toma de muestra de formulas (enterales y lácteas), alimentos crudos,alimentos cocidos,superficies vivas, superficies inertes y/o agua para el análisis microbiológico y bromatológico, tanto en servicio propio o contratado.

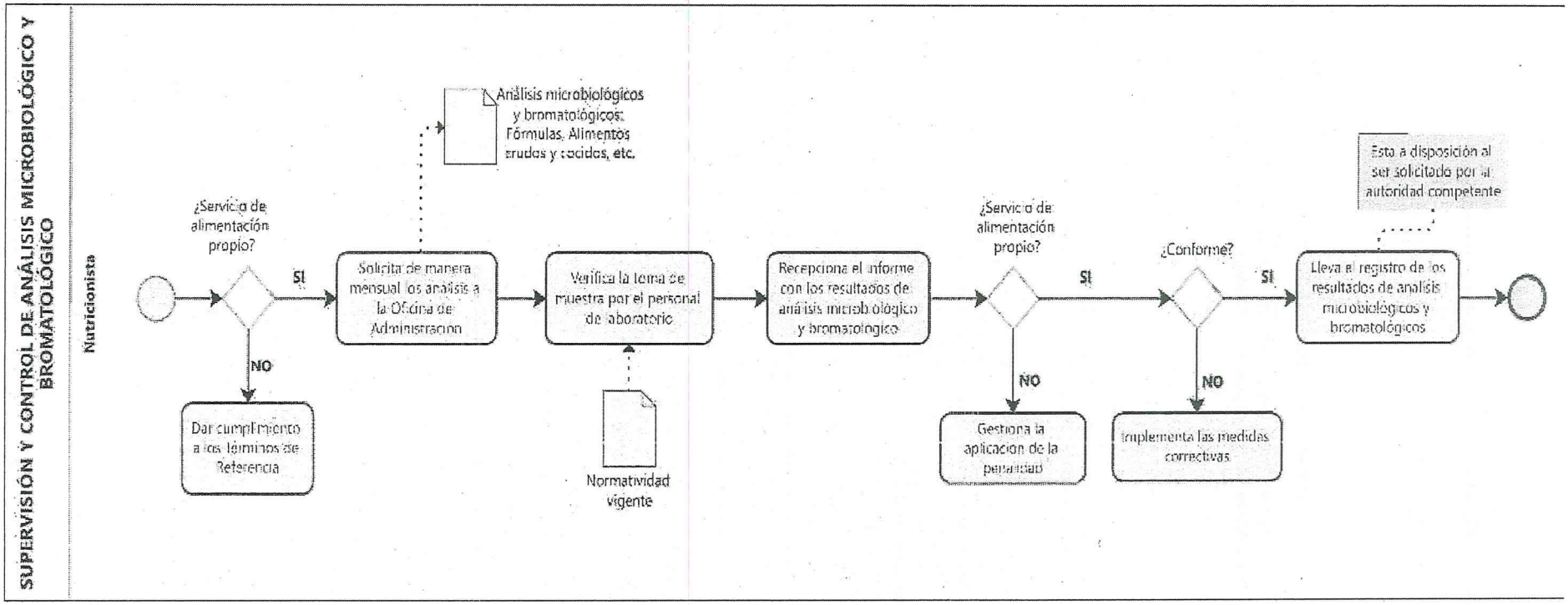
Objetivo:
Garantizar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a la reglamentación sanitaria vigente y bioseguridad en la elaboración y distribución de éstos, destinada a la atención de pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista
Equipos: Informáticos
Materiales: Muestras para el control microbiológico y bromatologico

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Solicitar de manera mensual los análisis microbiológicos y bromatológicos de: Fórmulas, Alimentos crudos, Alimentos cocidos, Superficies vivas, Superficies inertes y/ o agua; a la Oficina de Administración de la IPRESS en el caso de servicio de alimentación propio. En el caso de servicio de alimentación contratado dar cumplimiento a los Términos de Referencia.	Nutricionista
2	Verificar la toma de muestra por el personal de laboratorio, según normatividad vigente.	Nutricionista
3	Recepcionar el Informe con los resultados del análisis microbiológico y bromatológico. En caso de no conformidad: - Si es Servicio propio implementar las medidas correctivas y seguimiento de acuerdo al caso e informar al jefe inmediato superior. - Si es servicio contratado, continuar al paso 4.	Nutricionista
4	Emitir el Informe, adjuntando el acta de incumplimiento al jefe inmediato superior y controlando la aplicación de las medidas correctivas de acuerdo al caso.	Nutricionista
5	Llevar el registro y archivo de los resultados de análisis microbiológicos y bromatológicos, el mismo que debe estar a disposición al ser solicitado por la autoridad competente.	Nutricionista

Siempre con el pueblo

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.7 SUPERVISIÓN Y CONTROL DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y BROMATOLÓGICO**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAIS

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD - GPNAIS

V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.8 Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Enterales y Módulos

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	**SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN**	**Versión 03** Febrero 2022
	FORMULACIÓN Y SUPERVISION DE LA ELABORACIÓN, DOSIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES Y MÓDULOS	**Página 1 de 1**

Definición:
Actividad que consiste en determinar y calcular el o los nutrientes de la fórmula enteral y/o módulo a emplear, según la prescripción dietética del paciente, estableciendo forma y horarios de preparación y distribución.

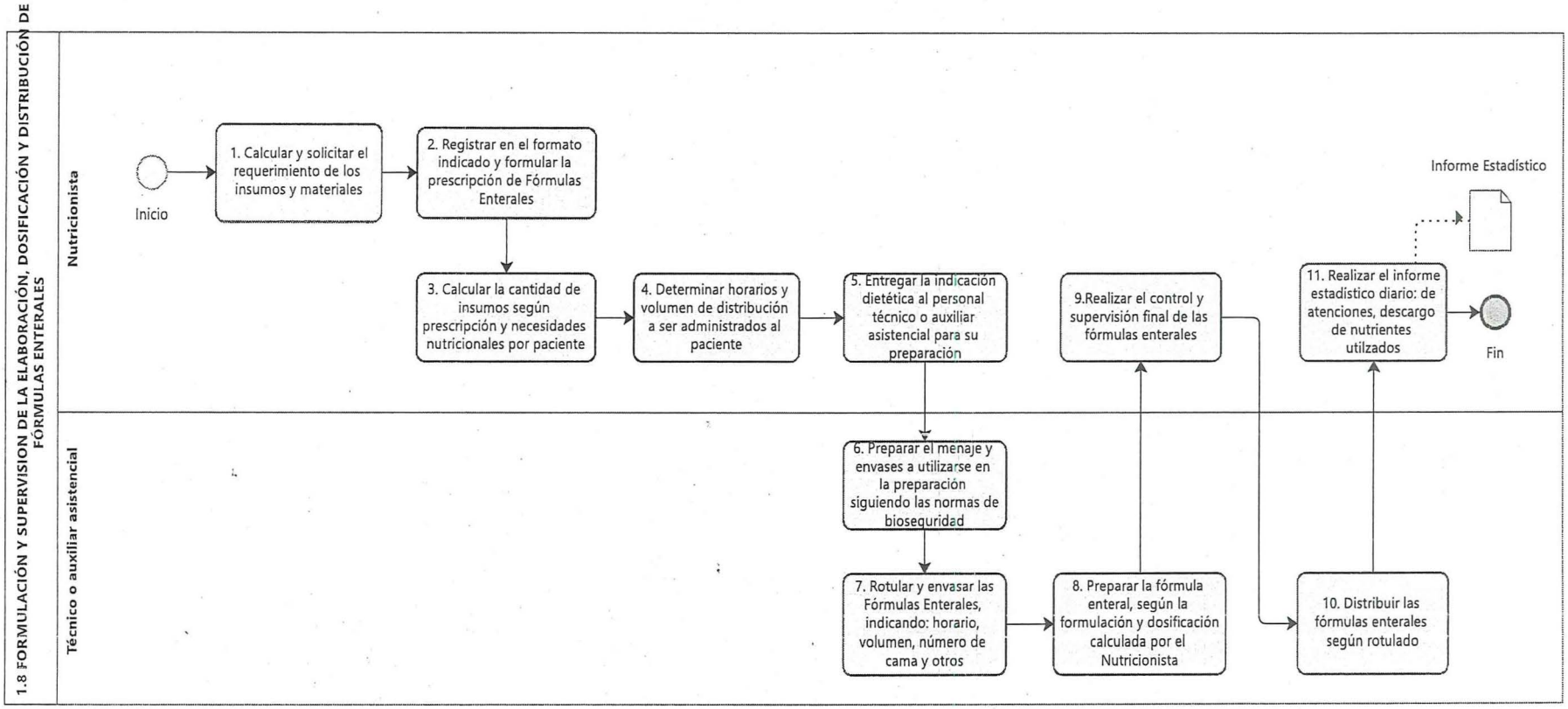
Objetivo:
Garantizar la inocuidad y la adecuada dosificación y preparación de las fórmulas enterales, así como su entrega oportuna que coadyuve en la recuperación y/o mantenimiento del estado nutricional del paciente hospitalizado.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico y/o Auxiliar Asistencial.
Equipos: Equipos de esterilización, balanzas gramera 5kg x 1gr, licuadora profesional, termohigrómetro, termómetro, dispensador automatico papel toalla, dispensador automático jabón líquido, cocina industrial de acero, conservador/refrigerador, microondas, anaqueles de acero, mesas de acero quirurgico, coches de trasnporte, computadora, impresora, aire acondicionado, extractor de aire, dispositivo de luz UV, Luces de emergencia, batidores manual, cucharones, pinzas, pizarras, filtro de agua, entre otros.
Materiales: Frascos de vidrio graduados con tapón de nitrilo, coladores de acero, material descartable (vasos), pilas alcalinas, jarras medidoras pírex, jarras, Ollas de acero quirurgico, cajas pláticas, entre otros.
Nutrientes enterales, alimentos complementarios
Material descartable: chaquetas, mandilón aséptico/esteril, cofia, guantes, mascarillas quirugica simple, mascarilla N95, bota, pantalón, lentes, entre otros.
Material de desinfección: detergente, jabón de manos, papel toalla, lejia, Detergente desinfectante de superficie mobiliario equipo medico, detergente enzimático, lavavajilla, esponjas, entre otros. Formatos de supervisión y registro de fórmulas.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Calcular y solicitar el requerimiento de los insumos y materiales.	Nutricionista
2	Registrar en el formato indicado y formular la prescripción de Fórmulas Enterales, según requerimieno de cada paciente.	Nutricionista
3	Calcular la cantidad de insumos según prescripción y necesidades nutricionales por paciente.	Nutricionista
4	Determinar horarios y volumen de distribución a ser administrados al paciente	Nutricionista
5	Entregar la indicación dietética al personal técnico o auxiliar asistencial para su preparación, así como los insumos a utilizar.	Nutricionista
6	Preparar el menaje y envases a utilizarse en la preparación (lavado, desinfección y esterilización), siguiendo las normas de bioseguridad.	Técnico o auxiliar asistencial
7	Rotular y envasar las Fórmulas Enterales, indicando: horario, volumen, número de cama, área de hospitalización y nombre del paciente.	Técnico o auxiliar asistencial
8	Preparar la fórmula enteral, según la formulación y dosificación calculada por el Nutricionista.	Técnico o auxiliar asistencial
9	Realizar el control y supervisión final de las fórmulas enterales, antes de su distribución a las unidades de Tratamiento Nutricional.	Nutricionista
10	Distribuir las fórmulas enterales según rotulado.	Técnico o auxiliar asistencial
11	Realizar el informe estadístico diario: de pacientes atendidos, descargo de nutrientes utilizados, tomas supervisadas, litros recosntituidos, registros diarios.	Nutricionista

Siemnre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.8 FORMULACIÓN Y SUPERVISION DE LA ELABORACIÓN, DOSIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES Y MÓDULOS**



V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GCGS

V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

V°B°
E. MURRIETA L.
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.9Formulación y Supervisión de la Elaboración, Dosificación y Distribución de Fórmulas Lácteas

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	FORMULACIÓN Y SUPERVISION DE LA ELABORACIÓN, DOSIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS LÁCTEAS	Página 1 de 1

Definición:
Actividad que consiste en determinar y calcular la cantidad de sucedáneos de la leche materna para las fórmulas lácteas y/o módulo a emplear, según la prescripción dietética del paciente, estableciendo forma y horarios de preparación y distribución.

Objetivo:
Garantizar la inocuidad y la adecuada dosificación y preparación de las fórmulas lácteas, así como su entrega oportuna que coadyuve en la recuperación y/o mantenimiento del estado nutricional del paciente hospitalizado.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico y/o Auxiliar Asistencial
Equipos: Balanzas gramera 5kg x 1gr, licuadora profesional, termohigrómetro,termómetro, dispensador automatico papel toalla, dispensador automático jabón líquido, cocina industrial de acero, conservador/refrigerador, microondas, anaqueles de acero, mesas de acero quirurgico, coches de transporte, computadora, impresora, aire acondicionado, extractor de aire, dispositivo de luz UV, Luces de emergencia, batidores manual, cucharones, pinzas, pizarras, fitro de agua, entre otros.
Materiales: Frascos de vidrio graduados con tapón de nitrilo, coladores de acero, material descartable (vasos), pilas alcalinas, jarras medidoras pírex, jarras plásticas, entre otros.
Fórmulas lácteas/ maternizadas
Material descartable: chaquetas, mandilón aséptico/esteril, cofia, guantes, mascarillas quirugica simple, mascarilla N95, bota, pantalón, lentes, entre otros.
Material de desinfección: detergente, jabón de manos, papel toalla, lejia, Detergente desinfectante de superficie-mobiliario y equipo médico, detergente enzimático, lavavajilla, esponjas, entre otros. Formatos de supervisión y registro de fórmulas.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Calcular y solicitar material e insumos necesarios.	Nutricionista
2	Registrar la prescripción de fórmulas lácteas.	Nutricionista
3	Calcular la cantidad de insumos según prescripción y necesidades nutricionales.	Nutricionista
4	Determinar horarios y volumen de distribución a ser administrados al paciente.	Nutricionista
5	Entregar la indicación dietética al personal técnico o auxiliar asistencial para su preparación.	Nutricionista
6	Esterilizar el menaje y envases a utilizarse en la preparación siguiendo las normas de bioseguridad.	Técnico o auxiliar asistencial
7	Elaborar la fórmula láctea según las dosificaciones calculadas por el Nutricionista.	Técnico o auxiliar asistencial
8	Rotular y envasar las Fórmulas lácteas indicando horario, volumen, número de cama y nombre del paciente.	Técnico o auxiliar asistencial
9	Realizar el control y supervisión final de las fórmulas, antes de su distribución a las unidades de Tratamiento Nutricional.	Nutricionista
10	Realizar el informe estadístico diario: de pacientes atendidos, descargo de nutrientes utilizados, tomas supervisadas, litros recosntituidos, registros diarios.	Nutricionista

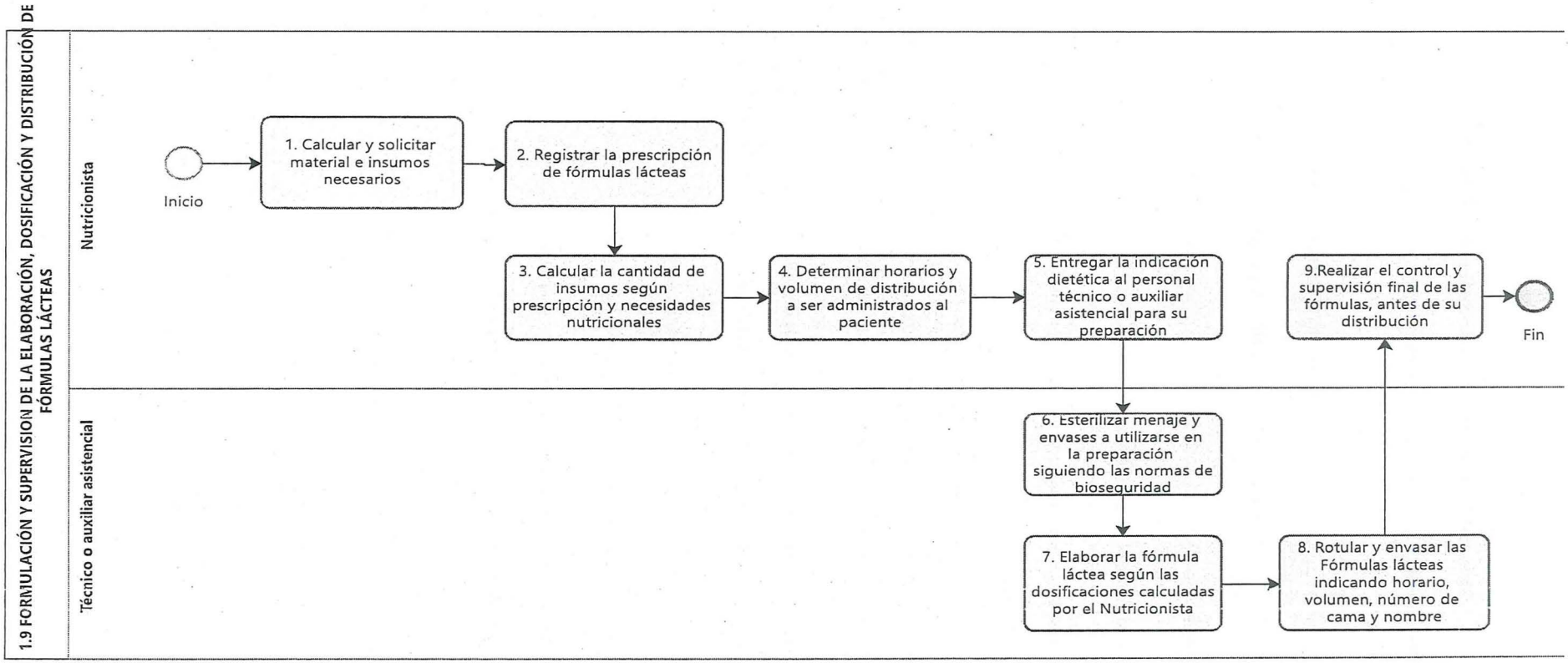
SUBGERENCIA DE GUIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD - GCPS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

Siemnre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.9 FORMULACIÓN Y SUPERVISION DE LA ELABORACIÓN, DOSIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS LÁCTEAS**



V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD
V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAS
V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.10 Supervisión de La Atención de Usuarios en Comedor

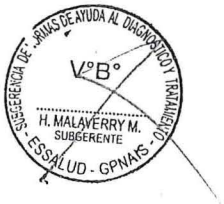
PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	SUPERVISIÓN DE LA ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR	Página 1 de 1

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

Objetivo:
Lograr que el personal usuario del comedor, reciba una alimentación balanceada y de calidad.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico o Auxiliar asistencial.
Equipos: Informáticos
Materiales: Formatos de control físico o digital.

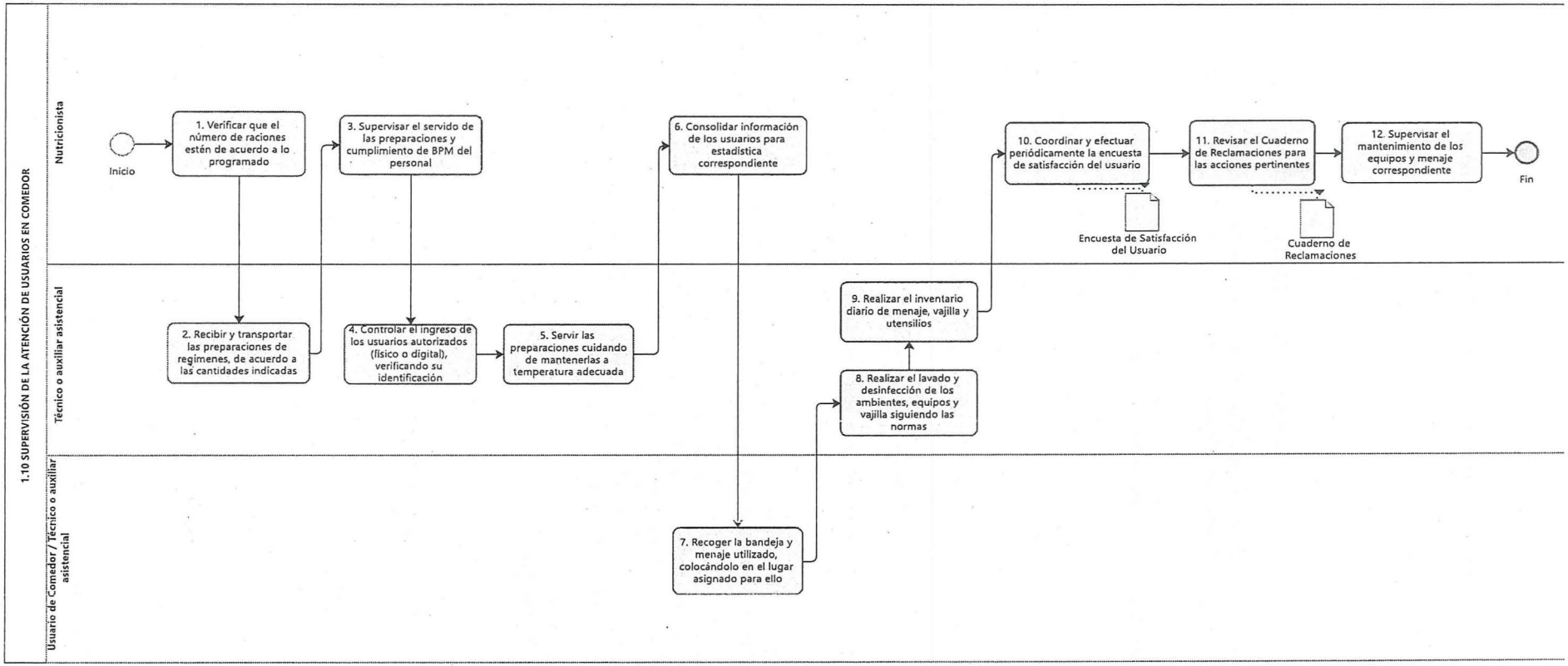
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Verificar que el número de raciones estén de acuerdo a lo programado.	Nutricionista
2	Recibir y transportar las preparaciones de regímenes, de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista.	Técnico o auxiliar asistencial
3	Supervisar el servido de las preparaciones y cumplimiento de BPM del personal.	Nutricionista
4	Controlar el ingreso de los usuarios autorizados (físico o digital), verificando su identificación con el Fotocheck.	Técnico o auxiliar asistencial
5	Servir las preparaciones cuidando de mantenerlas a temperatura adecuada.	Técnico o auxiliar asistencial
6	Consolidar información de los usuarios para estadística correspondiente.	Nutricionista
7	Recoger la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.	Usuario de Comedor / Técnico o auxiliar asistencial
8	Realizar el lavado y desinfección de los ambientes, equipos y vajilla siguiendo las normas de bioseguridad.	Técnico o auxiliar asistencial
9	Realizar el inventario diario de menaje, vajilla y utensilios.	Técnico o auxiliar asistencial
10	Coordinar y efectuar periódicamente la encuesta de satisfacción del usuario. (Anexo N° 14)	Nutricionista
11	Revisar el Cuaderno de Reclamaciones para las acciones pertinentes.	Nutricionista
12	Supervisar el mantenimiento de los equipos y menaje correspondiente para coordinar el mantenimiento y/o el cambio de los mismos.	Nutricionista







DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.10 SUPERVISIÓN DE LA ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR**



V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.11 Revisión y Aprobación de la Programación de Regímenes Normales y Dietéticos en Servicio Tercerizado

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	REVISIÓN Y APROBACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS EN SERVICIO TERCERIZADO	Página 1 de 1

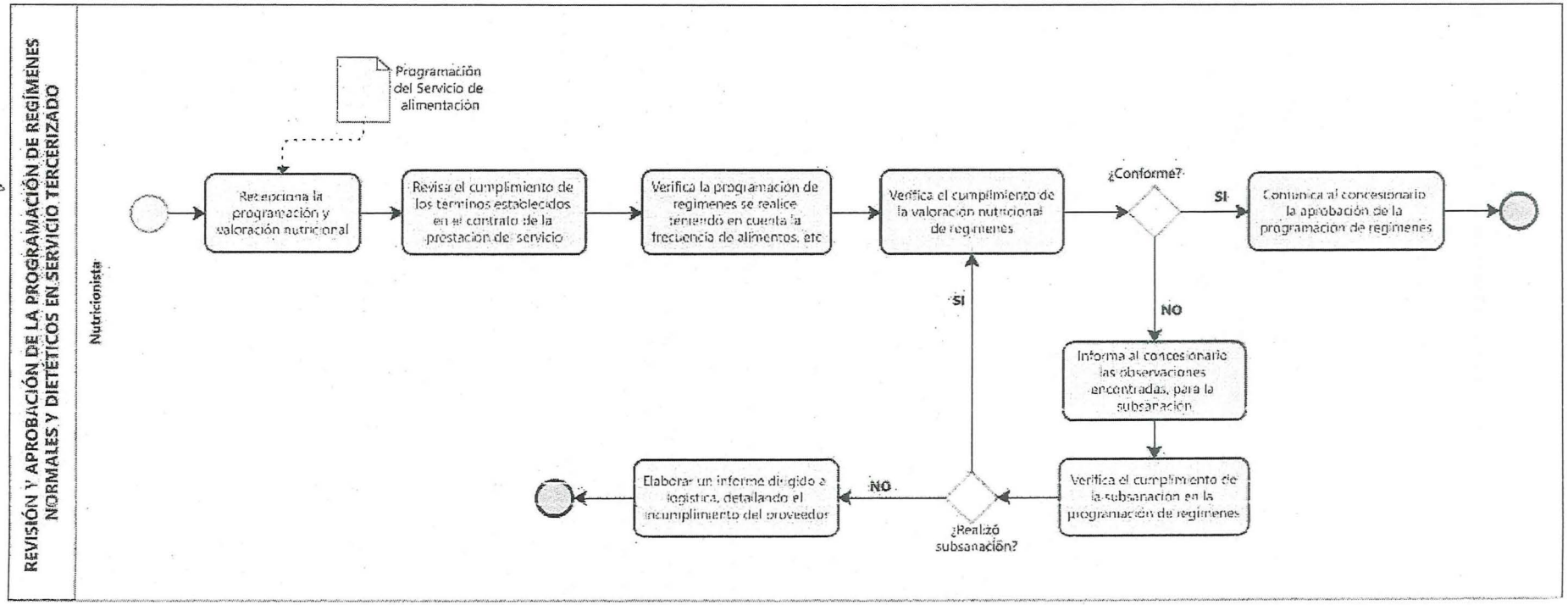
Definición:
Dar conformidad a la propuesta presentada por el proveedor (menú cíclico), según los criterios establecidos en los términos de referencia para la programación de regímenes según tipo, considerando las características nutricionales solicitadas.

Objetivo:
Garantizar que la programación de regímenes normales y dietéticos cumplan las leyes fundamentales de la alimentación.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informáticos
Materiales: Formato de control de calidad. Menú cíclico con desglose de nutrientes presentado por el proveedor.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Recepcionar la programación y valoración nutricional elaborada por el servicio de alimentación contratado.	Nutricionista
2	Revisar el cumplimiento de los términos establecidos en el contrato de la prestación del servicio con el proveedor, respecto a la programación de regímenes.	Nutricionista
3	Verificar que la programación de regímenes se realice teniendo en cuenta la frecuencia de alimentos, gramaje, preparaciones e ingredientes, esquema de alimentación según tipo de régimen, costumbres alimenticias, alimentos de temporada, grupo etario.	Nutricionista
4	Verificar el cumplimiento de la valoración nutricional de regímenes (cálculo nutricional y distribución calórica), en caso esté conforme se otorga el visto bueno a la programación de regímenes presentada por el concesionario - si cumple: continua en el paso 5, - caso contrario continua en el paso 6.	Nutricionista
5	Comunicar al concesionario la aprobación de la programación de regímenes.	Nutricionista
6	Informar al concesionario las observaciones encontradas, para la subsanación y entrega de la programación modificada.	Nutricionista
7	Verificar 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	Elaborar un informe dirigido al jefe inmediato, detallando el incumplimiento del proveedor a los compromisos contratados, para las acciones administrativas que correspondan.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.11 REVISIÓN Y APROBACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS EN SERVICIO TERCERIZADO**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAIS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD
V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.12 Recepción y Control de Calidad de Regímenes Normales y Dietéticos en Servicio Tercerizado

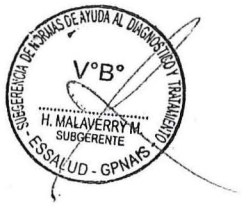
PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03
		Febrero 2022
	RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS EN SERVICIO TERCERIZADO	Página 1 de 1

Definición:
Analizar las características de los alimentos y preparaciones que conforman los regímenes, teniendo en cuenta los términos de referencia establecidos.

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

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, calculadora
Materiales: Menú cíclico de los regímenes normales y dietéticos, Formato de requerimiento de las diferentes unidades de hospitalización y comedor, Formato de control de calidad.

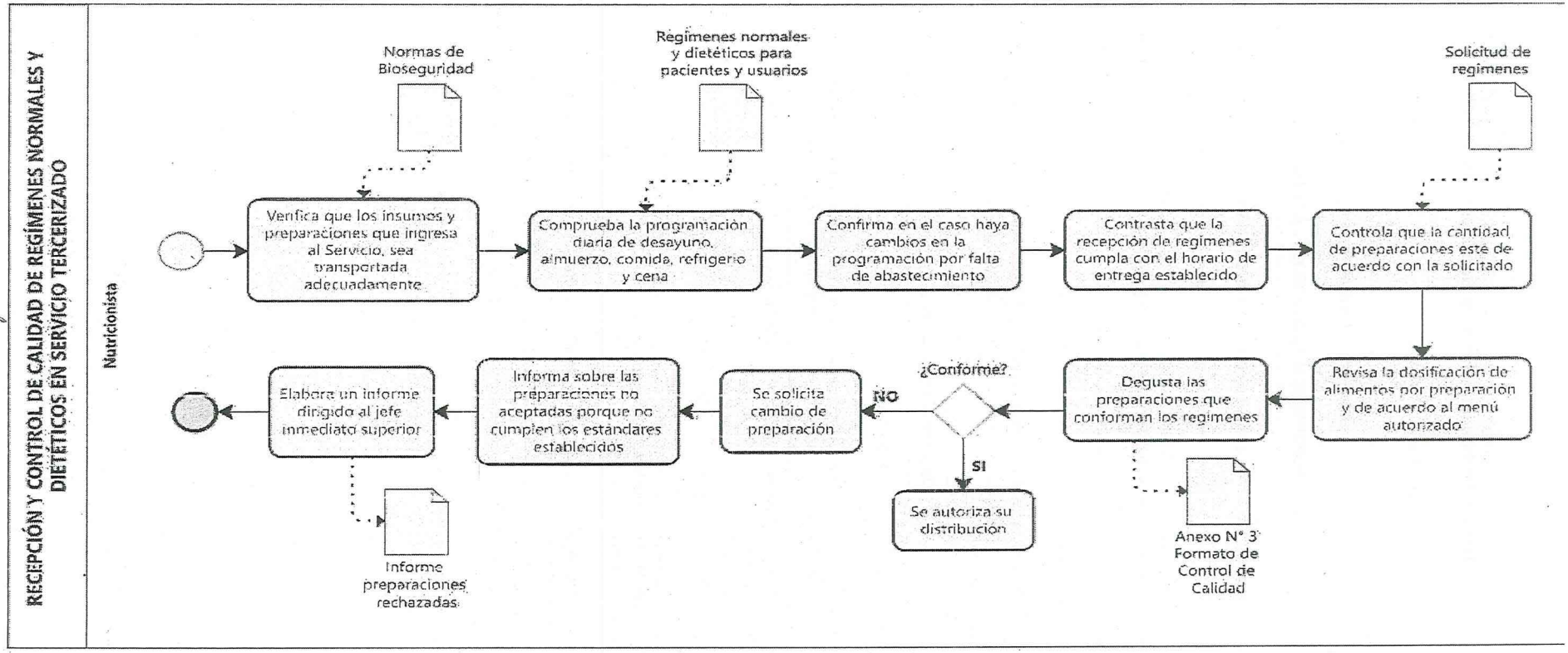
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Verificar que los insumos y preparaciones que ingresa al Servicio, sean transportados de acuerdo a las normas de bioseguridad	Nutricionista
2	Comprobar que la programación diaria de desayuno, almuerzo, comida, refrigerio y cena de regímenes normales y dietéticos para pacientes y usuarios del servicio de nutrición sea la autorizada previamente.	Nutricionista
3	Confirmar 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
4	Contrastar que la recepción de regímenes cumpla con el horario de entrega establecido.	Nutricionista
5	Controlar que la cantidad de preparaciones esté de acuerdo con la solicitud de regímenes.	Nutricionista
6	Revisar la dosificación de alimentos por preparación y de acuerdo al menú autorizado.	Nutricionista
7	Degustar las preparaciones que conforman los regímenes, registrar las características organolépticas y dosificación en el Formato de control de calidad (Anexo N° 3). - sí es conforme se autoriza su distribución - no es conforme se solicita cambio de preparación.	Nutricionista
8	Informar sobre las preparaciones no aceptadas porque no cumplen los estándares establecidos, para ejecutar la mejora y/o cambio.	Nutricionista
9	Elaborar un informe dirigido al jefe inmediato superior, sobre las preparaciones rechazadas detallando el incumplimiento del proveedor a los compromisos contratados, para las acciones administrativas que correspondan.	Nutricionista







DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.12 RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS EN SERVICIO TERCERIZADO**



SUBGERENCIA DE... ORIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GCPS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.1.13 Supervisión Sanitaria de la Planta Física

PROCESO: Producción y control de calidad alimentaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03
		Febrero 2022
	SUPERVISIÓN SANITARIA DE LA PLANTA FÍSICA	Página 1 de 1

Definición:
Realizar la inspección de las diferentes áreas donde se lleva a cabo la producción de regímenes, desde su recepción hasta su distribución.

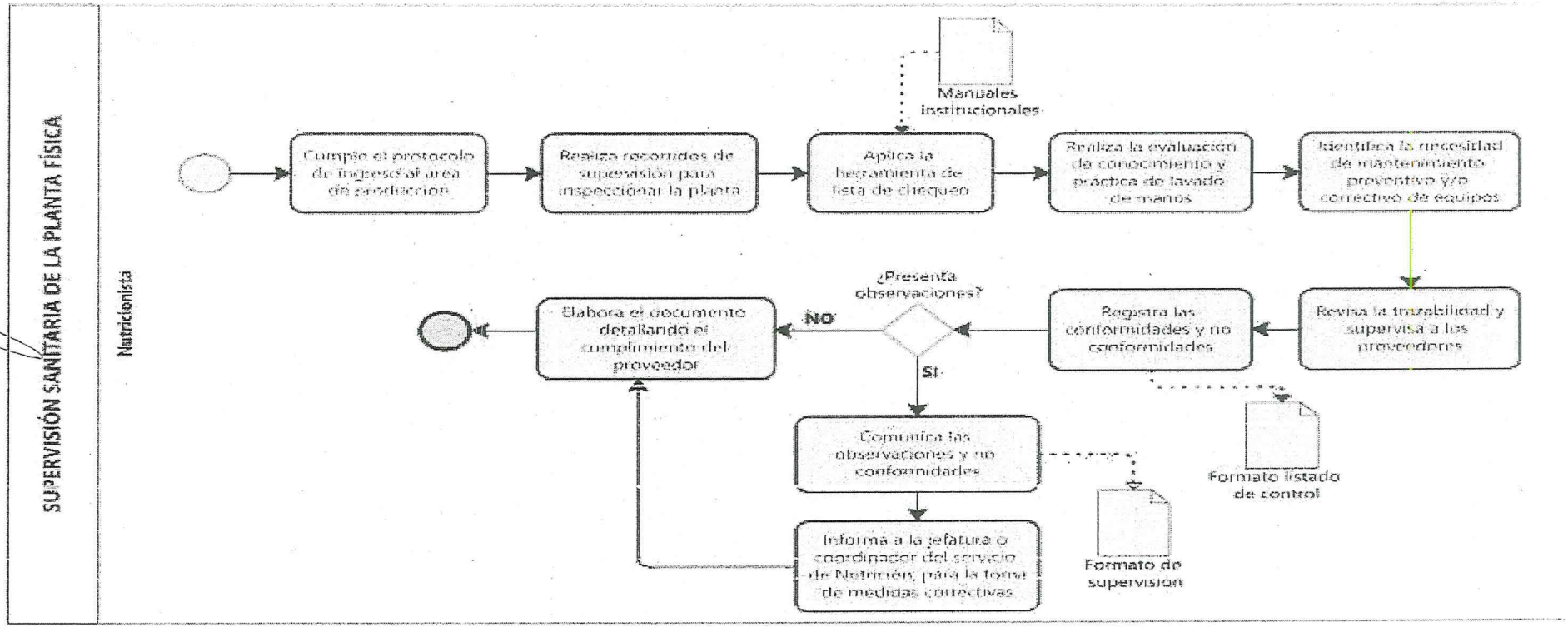
Objetivo:
Garantizar que la planta física cumpla con los estándares establecidos para un servicio de alimentación, así como la calidad e inocuidad de los alimentos y preparaciones que se elaboran a lo largo de la producción de los diferentes regímenes, aplicando la normativa sanitaria vigente, en servicio contratado.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: informáticos
Materiales: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) , Procedimientos operativos estandarizados (POES), Lineamientos para el funcionamiento de las unidades orgánicas y funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud, formatos de evaluación y control, herramientas de control.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Cumplir el protocolo de ingreso al área de producción	Nutricionista
2	Realizar 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	Aplicar la herramienta de lista de chequeo, verificando el cumplimiento de la normativa vigente y manuales institucionales, respecto a: - Ubicación y estructura física - Ambientes donde se realizan operaciones con los 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	Realizar la evaluación de conocimiento y práctica de lavado de manos, y revisar frecuencia de ejecución durante la supervisión	Nutricionista
5	Identificar la necesidad de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos y maquinas de la planta física, y coordinar con el proveedor.	Nutricionista
6	Revisar la trazabilidad y supervisión de los proveedores.	Nutricionista
7	Registrar en el formato listado de control las conformidades y no conformidades. - si no hay observaciones es conforme pasa al paso 10 - si se encuentran observaciones pasa al paso 8	Nutricionista
8	Comunicar las observaciones y no conformidades registradas en el Formato de Supervisión de la planta física del servicio tercerizado, según términos de referencia.	Nutricionista
9	Informar a la jefatura o coordinador del servicio de Nutrición, las observaciones y/o no conformidades para la toma de medidas correctivas.	Nutricionista
10	Elaborar el documento detallando el cumplimiento del proveedor a los términos de referencia para las acciones administrativas que correspondan, en el Servicio tercerizado.	Nutricionista

Siemnre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.1. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.1.13 UPERVISIÓN SANITARIA DE LA PLANTA FÍSICA**



SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS - DIGEPRES

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GCPNAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.2 ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN

6.2.1 Evaluación y Diagnóstico Nutricional en Hospitalización

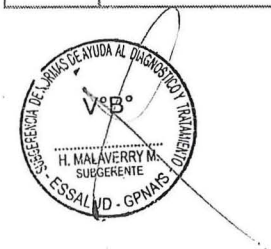
PROCESO: Atención Nutricional en Hospitalización	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	EVALUACIÓN Y DIAGNOSTICO NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN	Página 1 de 1

Definición:
Aplicación individualizada de parámetros objetivos y subjetivos, cuyos resultados permiten conocer la situación nutricional de la persona hospitalizada, como parte del Proceso de Atención Nutricional.

Objetivo:
Determinar estado nutricional especifico como prerrequisito para el planeamiento de la Terapia Nutricional del paciente hospitalizado.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Balanza, Tallímetro, Calibrador nutricional, Centímetro, antropómetro, analizador de composición corporal, software
Materiales: Formatos para registro, Guías de Alimentación y Evaluación.

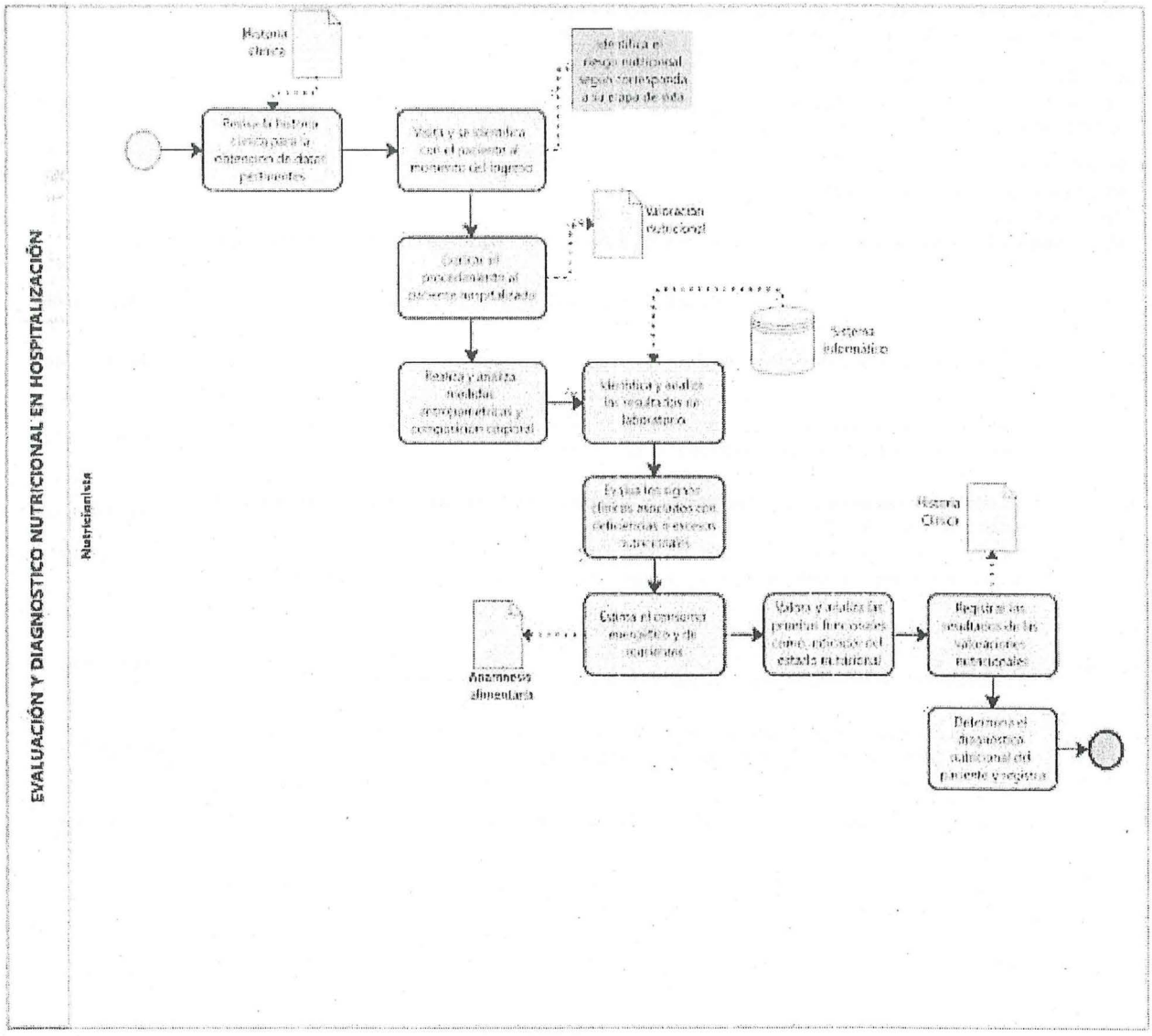
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Revisar la historia clínica para la obtención de datos pertinentes: antecedentes, diagnóstico médico, exámenes bioquímicos, pruebas u otros procedimientos de relevancia.	Nutricionista
2	Visitar e identificarse con el paciente al momento del ingreso, e identificar el riesgo nutricional según corresponda a su etapa de vida (Anexos N°10, N°11 y N°12).	Nutricionista
3	Explicar el procedimiento al paciente hospitalizado y realizar la valoración nutricional.	Nutricionista
4	Realizar y analizar medidas antropométricas y composición corporal siguiendo medidas de bioseguridad.	
5	Identificar y analizar los resultados de laboratorio relacionados con el estado nutricional del paciente a través del Sistema informático.	Nutricionista
6	Evaluar los signos clínicos asociados con deficiencias o excesos nutricionales siguiendo las medidas de bioseguridad.	Nutricionista
7	Realizar la anamnesis alimentaría para estimar el consumo energético y de nutrientes, conocer hábitos y costumbres, identificando desviaciones dietéticas que permitan establecer medidas correctivas a través del tratamiento nutricional. (Anexo N° 9).	Nutricionista
8	Valorar y analizar las pruebas funcionales cono indicador del estado nutricional.	Nutricionista
9	Registrar en la Historia clínica del paciente los resultados de las valoraciones nutricionales.	Nutricionista
10	Determinar el diagnóstico nutricional del paciente y registrar en historia clínica y virtual.	Nutricionista







DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.2.1 EVALUACIÓN Y DIAGNOSTICO NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**



6.2.2 Formulación de la Terapia Nutricional

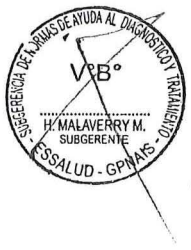
PROCESO: Atención Nutricional en Hospitalización	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	FORMULACIÓN DE LA TERAPIA NUTRICIONAL	Página 1 de 1

Definición:
Determinar el requerimiento de macro y micronutrientes según diagnóstico clínico y nutricional, adecuándolo a los hábitos y costumbres alimentarias del paciente, como parte del Proceso de Atención Nutricional.

Objetivo:
Aplicar el tratamiento nutricional al paciente en forma individualizada para alcanzar mejoria de los resultados clínicos y un estado de salud adecuado

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático
Materiales: Ficha de terapia nutricional, sistema de cálculo estandarizado, tablas de referencia estandarizado, calculadora.

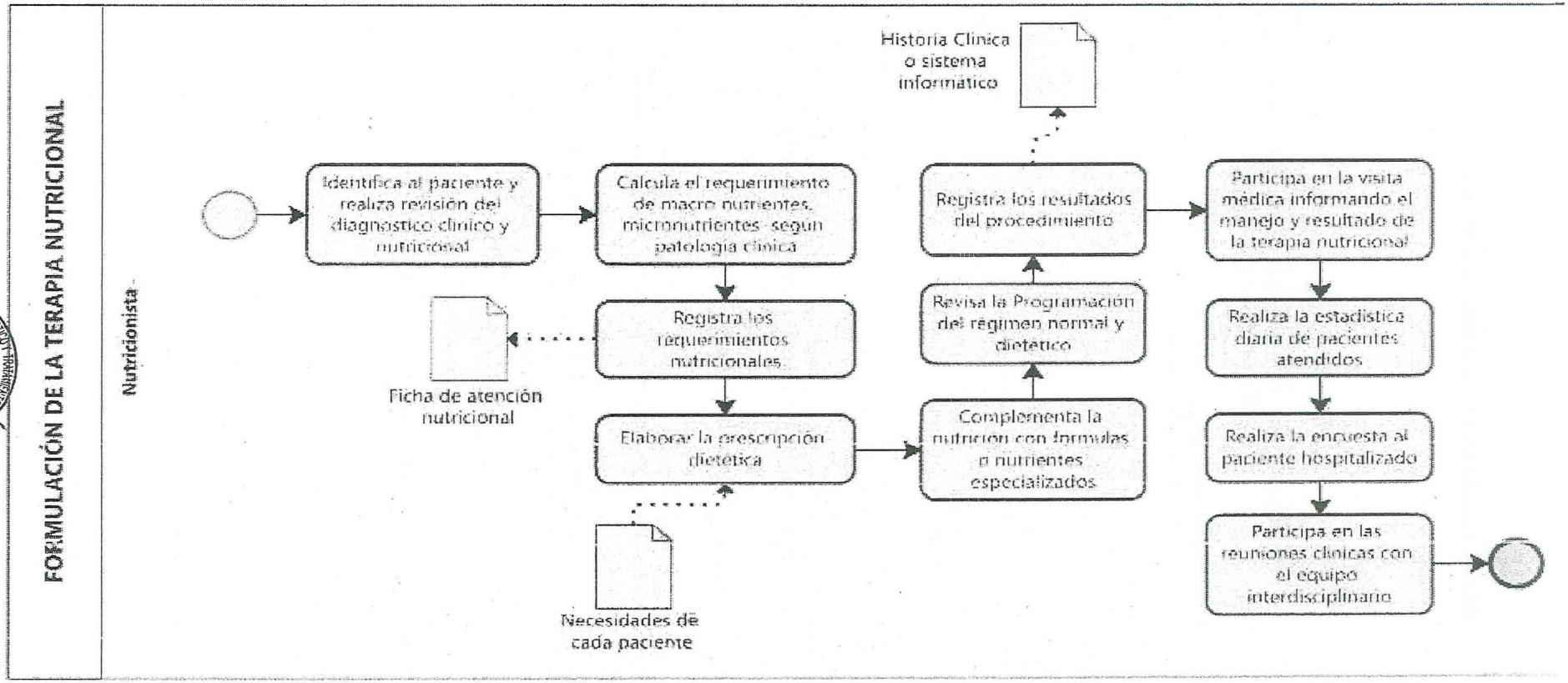
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Identificar al paciente y revisión del diagnóstico clínico y nutricional.	Nutricionista
2	Calcular el requerimiento de macro nutrientes, micronutrientes pertinentes según patología clínica, valor calórico total, volumen total de líquidos y fibra dietética.	Nutricionista
3	Registrar los requerimientos nutricionales en la ficha de atención nutricional de la historia clínica del paciente hospitalizado. (Anexo N°9)	Nutricionista
4	Elaborar la prescripción dietética de acuerdo a las necesidades de cada paciente y de acuerdo a los resultados de la visita nutricional.	Nutricionista
5	Complementar la nutrición con fórmulas o complementos alimentarios (módulos/nutrientes) especializados en situaciones que lo ameriten, supervisando su administración.	Nutricionista
6	Revisar la programación del régimen normal y dietético para adecuar las preparaciones al tipo de régimen establecido y necesidades individuales del paciente.	Nutricionista
7	Registrar los resultados del procedimiento en la historia clínica o sistema informático correspondiente.	Nutricionista
8	Participar en la visita médica informando el manejo y resultado de la terapia nutricional del paciente para sugerir las modificaciones pertinentes .y aceptabilidad del régimen dietético.	Nutricionista
9	Registrar en kardex nutricional (Anexo N°13) y realizar la estadística diaria de pacientes atendidos según diagnostico nutricional.	Nutricionista
10	Realizar la encuesta al paciente hospitalizado en relación a la aceptación de su terapia nutricional, con la frecuencia que se considere necesaria (Anexo N°4).	Nutricionista
11	Participar en las reuniones clínicas con el equipo interdisciplinario, así como en los comités al que sea convocada la participación del Nutricionista.	Nutricionista







DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.2.2 FORMULACIÓN DE LA TERAPIA NUTRICIONAL**



SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Guías de Práctica Clínica y Normas de Atención Integral de Salud - GPNAIS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.2.3 Requisición, Control y Distribución de Regímenes Normales y Dietéticos

PROCESO: Atención Nutricional en Hospitalización	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	REQUISICIÓN , CONTROL Y DISTRIBUCIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	Página 1 de 1

Definición:
Solicitud de la cantidad necesaria de regímenes normales y dietéticos de los pacientes hospitalizados en la unidad periférica asignada, así como la supervisión en el servido y entrega del régimen a cada paciente, cumpliendo con la prescripción médico dietética indicada.

Objetivo:
Brindar oportunamente y en condiciones de calidad, cantidad y conservación, los regímenes dietéticos a los pacientes en las unidades periféricas de hospitalización, optimizando el uso de los regímenes dietéticos, cumpliendo con la terapia nutricional y considerando el presupuesto institucional.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista, Técnico y/o auxiliar asistencial
Equipos: Informático
Materiales: Formato sistematizado de solicitud de raciones, Desglose de preparaciones y alimentos por regímenes dietéticos. Indicaciones individualizadas para pacientes. Equipo y material para el servido y distribución. Hoja de estadística por regímenes, Programación de menús del día.

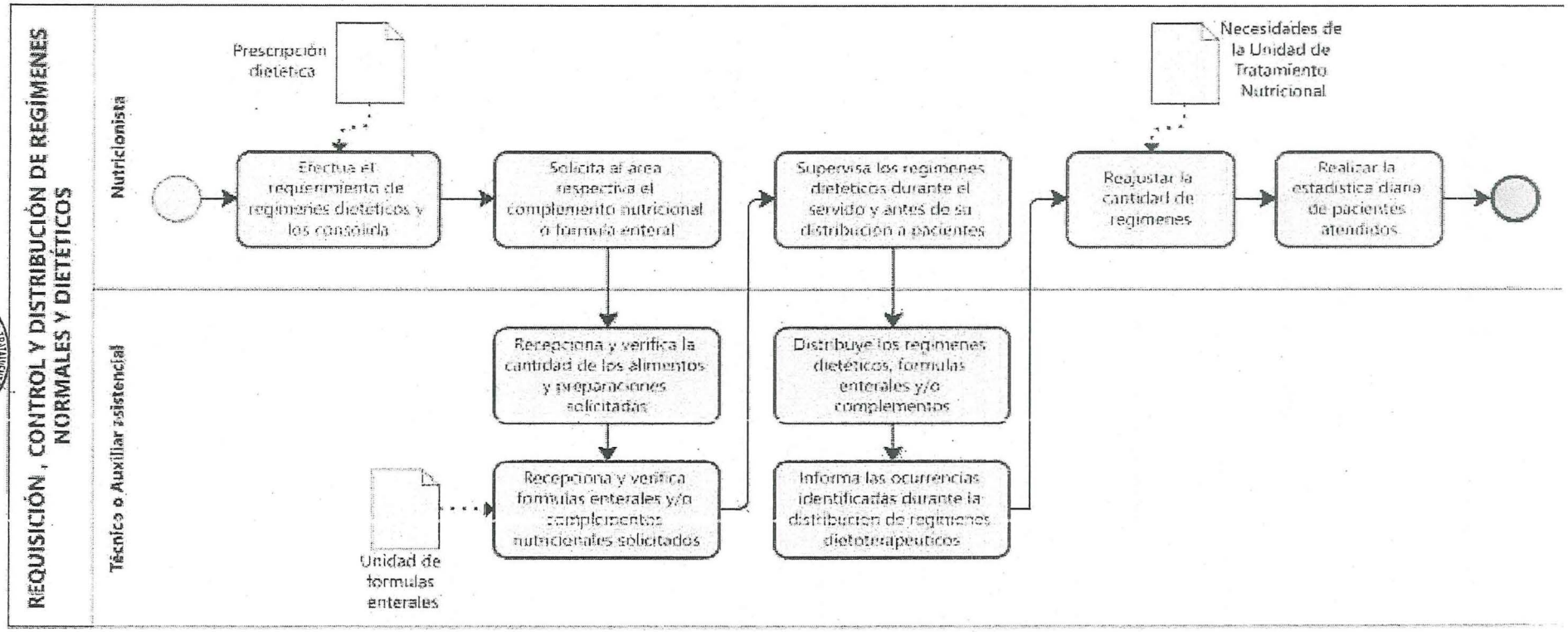
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Efectuar el requerimiento de regímenes dietéticos, según adecuación de la prescripción dietética, al área de producción y control de calidad, consolidando los regímenes, según número de pacientes.	Nutricionista
2	Solicitar al área respectiva el complemento nutricional o fórmula enteral que requiera cada paciente.	Nutricionista
3	Recepcionar y verificar la cantidad de los alimentos y preparaciones solicitadas por el Nutricionista y enviadas por el área de Producción y Control de Calidad Alimentaría e indicar la devolución y cambio, en caso que se requiera.	Técnico o auxiliar asistencial
4	Recepcionar y verificar fórmulas enterales, fórmulas lácteas y/o complementos nutricionales solicitados por el Nutricionista y enviados por las Unidades de Fórmulas Enterales ó Lácteas.	Técnico o auxiliar asistencial
5	Supervisar los regímenes dietéticos durante el servido y antes de su distribución a pacientes, según normas de bioseguridad	Nutricionista
6	Distribuir los regímenes dietéticos, formulas enterales y/o complementos, o tomas complementarias (adicionales) en coches térmicos, verificando apellido, número de cama del paciente con calidez y empatía.	Técnico o auxiliar asistencial
7	Informar al Nutricionista de turno las ocurrencias identificadas durante la distribución de regímenes dieto terapéuticos a los pacientes.	Técnico o auxiliar asistencial
8	Reajustar la cantidad de regímenes según necesidades de la Unidad de Tratamiento Nutricional, si se requiere, con el formato respectivo.	Nutricionista
9	Realizar la estadística diaria de pacientes atendidos según tipo de régimen.	Nutricionista

SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - ESSALUD - Servicios
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - ESSALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.2.3 REQUISICIÓN, CONTROL Y DISTRIBUCIÓN DE REGÍMENES NORMALES Y DIETÉTICOS**



SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.2.4 Monitoreo Nutricional

PROCESO: Atención Nutricional en Hospitalización	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	MONITOREO NUTRICIONAL	Página 1 de 1

Definición:
Seguimiento, reevaluación y control del estado nutricional del paciente hospitalizado, crítico o en riesgo nutricional, por un periodo de tiempo determinado, para asegurar el cumplimiento y eficacia de la terapia nutricional, como parte del Proceso de Atención Nutricional.

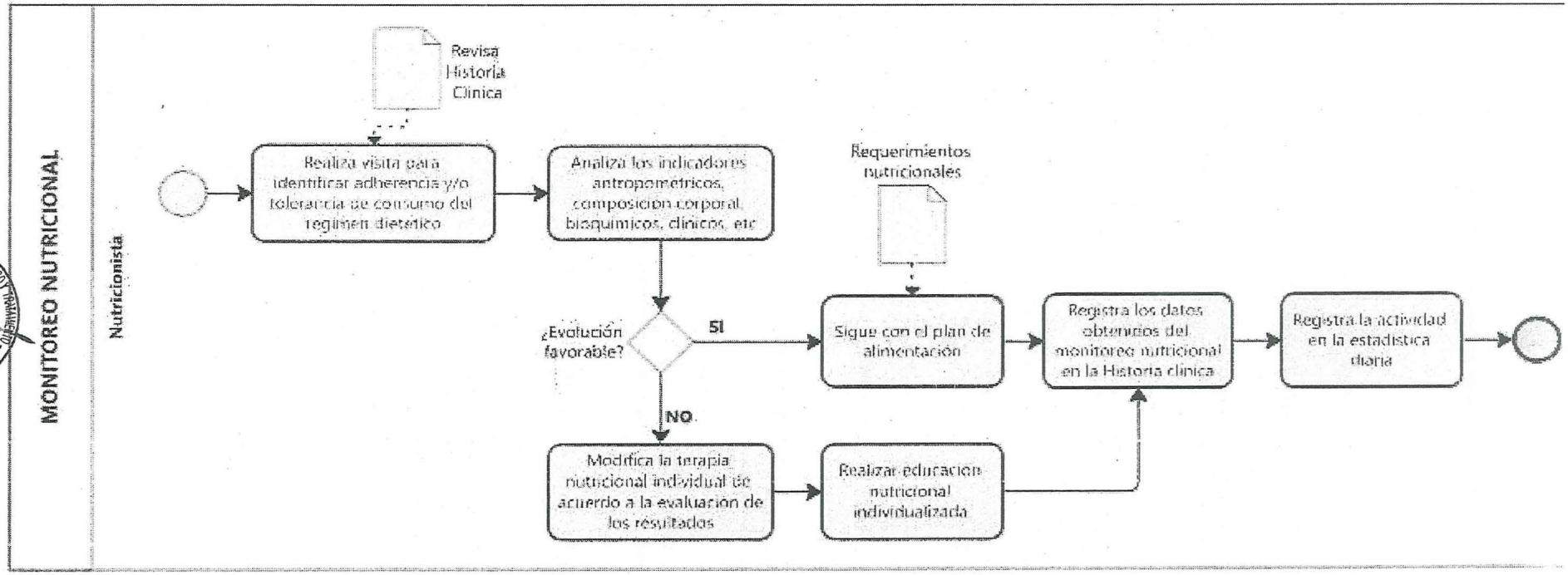
Objetivo:
Verificar y analizar el cumplimiento y la respuesta a la terapia nutricional de manera sistemática y cíclica.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, calculadora
Materiales: Historia clínica, historia nutricional del paciente, formatos, Tablas de requerimientos nutricionales.

N° Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Revisar la historia clínica del paciente y realizar la visita nutricional para identificar adherencia, tolerancia y/o porcentaje de consumo del régimen dietético, o de la fórmula enteral o complemento alimentario.	Nutricionista
2	Analizar los indicadores antropométricos, composición corporal, bioquímicos, clínicos, dietéticos y valoración subjetiva, para evaluar el resultado del tratamiento nutricional. Si se logra evolución favorable del paciente continua en el paso 3, de lo contrario continua en el paso 4. , realizando los cálculos nutricionales correspondientes, de ser el caso (Anexo N° 9).	Nutricionista
3	Seguir con el plan de alimentación según requerimientos nutricionales y aceptabilidad del régimen.	Nutricionista
4	Modificar la terapia nutricional individual de acuerdo a la evaluación de los resultados e informar en la visita médica.	Nutricionista
5	Realizar educación nutricional individualizada.	Nutricionista
6	Registrar los datos obtenidos del monitoreo nutricional en la historia clínica (física o virtual) y continuar con la reevaluación según corresponda.	Nutricionista
7	Registrar la actividad en la estadística diaria.	Nutricionista



DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.2.4 MONITOREO NUTRICIONAL**



V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

V°B°
E. MURRIETA L.
ESSALUD

6.2.5 Soporte Nutricional

PROCESO: Atención Nutricional en Hospitalización	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	SOPORTE NUTRICIONAL	Página 1 de 1

Definición:
Formulación de la Terapia nutricional para la provisión de necesidades nutricionales basales y/o derivadas de la situación patológica del paciente a través de fórmulas completas y/o nutrientes específicos al paciente hospitalizado que está imposibilitado de recibir una alimentación normal a fin de preservar la vida y nutrir al paciente.

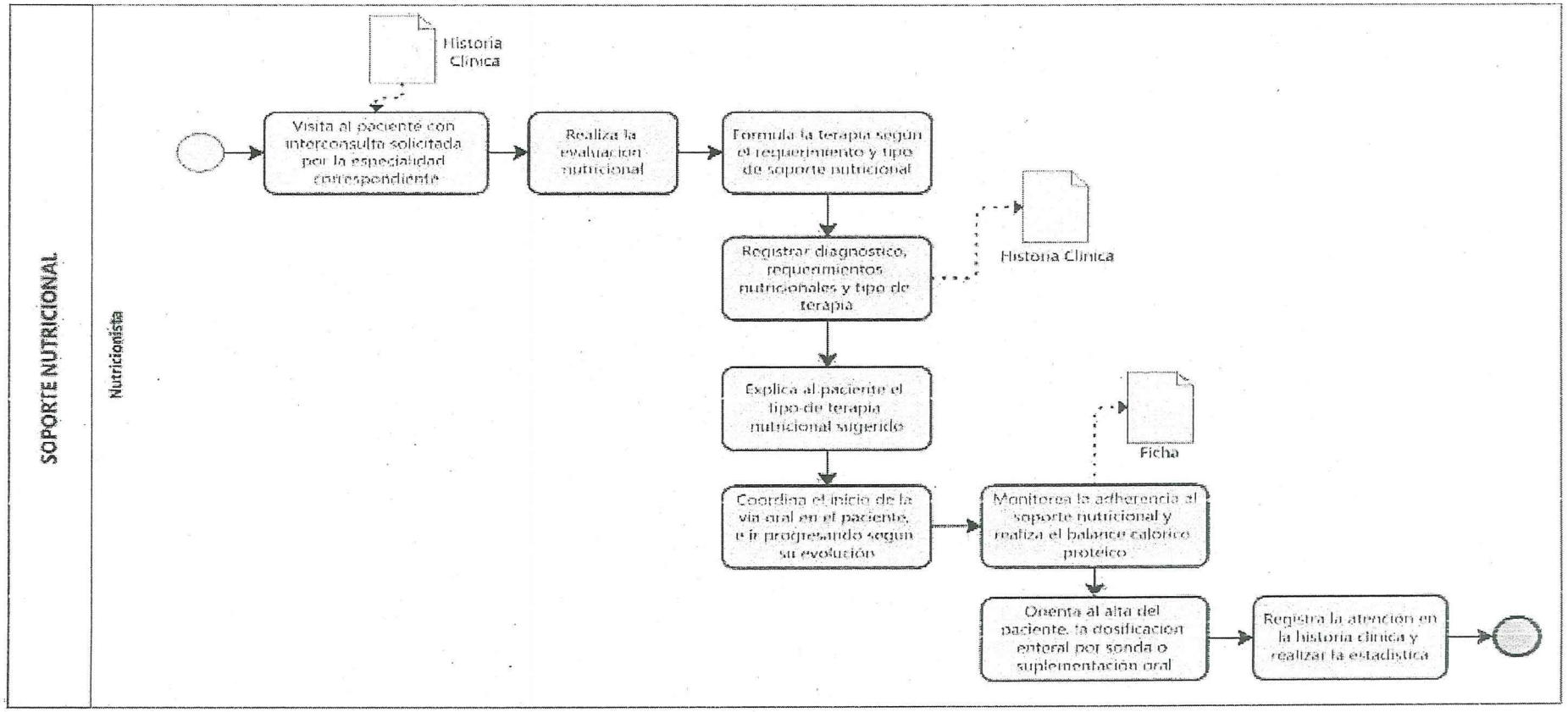
Objetivo:
Participar con el equipo multidisciplinario en la respuesta a la interconsulta del servicio solicitante y, realizar la evaluación nutricional, formulación de la terapia según requerimiento nutricional y monitoreo del soporte nutricional indicado en forma individualizada para lograr los objetivos nutricionales.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Analizador de composición corporal, segmómetro de metal, antropómetro, plicómetro, cinta métrica .
Materiales: Ficha de terapia o registro nutricional, ficha de atención nutricional.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Visitar al paciente con interconsulta solicitada por la especialidad correspondiente y revisar la historia clínica.	Nutricionista
2	Realizar la evaluación nutricional, según procedimiento establecido.	Nutricionista
3	Formular la terapia según el requerimiento nutricional y tipo de soporte nutricional.	Nutricionista
4	Registrar diagnóstico, requerimientos nutricionales y tipo de terapia en la historia clínica (electrónica o física) del paciente que recibe el soporte nutricional.	Nutricionista
5	Explicar al paciente el tipo de terapia nutricional sugerido para dar inicio al soporte nutricional prescrito, según corresponda.	Nutricionista
6	Coordinar el inicio de la vía oral en el paciente, e ir progresando paulatinamente según su evolución, hasta suspender la nutrición especializada, según sea el caso	Nutricionista
7	Monitorear la adherencia al soporte nutricional, tolerancia, función gastrointestinal y realizar el balance calórico protéico, registrar en la ficha.	Nutricionista
8	Orientar al alta del paciente, la dosificación enteral por sonda o suplementación oral, según corresponda y su próxima cita a fin de que continúe su tratamiento ambulatorio.	Nutricionista
9	Registrar la atención en la historia clínica y realizar la estadística.	Nutricionista



DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.2.5 SOPORTE NUTRICIONAL**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD
V°B° E. MURRIETA L. ESSALUD

6.2.6 Formulación del Plan de Alimentación al Paciente de Alta

PROCESO: Atención Nutricional en Hospitalización	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	FORMULACIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACION AL PACIENTE DE ALTA	Página 1 de 1

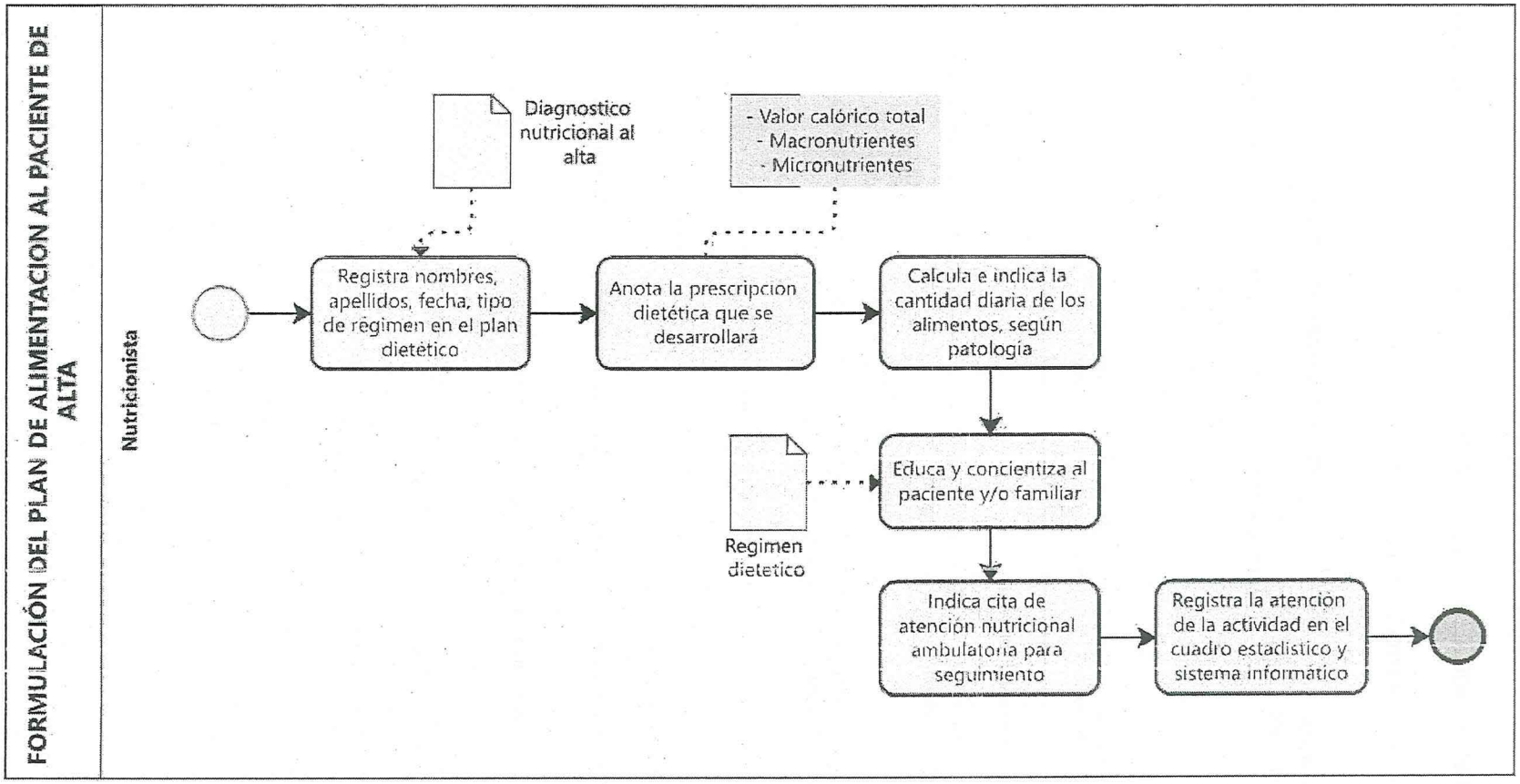
Definición:
Desarrollo del plan de alimentación individualizado, según la prescripción medico dietética y patología al paciente de alta de hospitalización.

Objetivo:
Continuar el tratamiento nutricional ambulatorio del paciente dado de alta, continuandola a través de la atención nutricional en consulta externa para alcanzar un estado de salud adecuado.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informáticos
Materiales: Formatos de Plan de Alimentación, Tabla de Composición de Alimentos, Patrones de referencia. lista de intercambios estandarizado.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Registrar nombres, apellidos, fecha, tipo de régimen en el plan dietético según diagnóstico nutricional al alta.	Nutricionista
2	Anotar la prescripción dietética que se desarrollará Indicando: - Valor calórico total. - Macro nutrientes: proteínas, grasas, carbohidratos. - Micronutrientes, volumen y otros de ser pertinente según patologías.	Nutricionista
3	Calcular e indicar la cantidad diaria de los alimentos, estableciendo horarios de alimentación, tipo de alimentos, forma de preparación y esquema dietético que debe consumir en el día, según patología. Indicando además al paciente, los alimentos y preparaciones a evitar y recomendaciones necesarias	Nutricionista
4	Educar y concientizar al paciente y/o familiar sobre la importancia del seguimiento de su régimen dietético en adelante.	Nutricionista
5	Entregar el Plan de Alimentación al pacinete de alta (Anexo N°8) e indicar cita de atención nutricional ambulatoria para seguimiento nutricional.	Nutricionista
6	Registrar la atención de la actividad en el cuadro estadístico y sistema informático correspondiente.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.2. ATENCIÓN NUTRICIONAL EN HOSPITALIZACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.2.6 FORMULACIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACION AL PACIENTE DE ALTA**



Siempre con el pueblo

6.3 ATENCIÓN NUTRICIONAL A LA MADRE LACTANTE Y RECIEN NACIDO

6.3.1 Valoración de la Producción de la Leche Materna

PROCESO: Atención Nutricional a la madre lactante y neonato	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	VALORACION DE LA PRODUCCION DE LA LECHE MATERNA	Página 1 de 1

Definición:
Atención individualizada a las hospitalizadas para favorecer la producción de leche materna.

Objetivo:
1. Identificar factores causales o de riesgo nutricional en el lactante y madre que no permitan la buena prducción de leche materna.
2. Reducir el uso de fórmulas lácteas y/o sucedáneos de la leche materna.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático
Materiales: Equipo de protecció personal (EPP), alcohol, guantes, papel toalla, Mascarillas N95, muñeco de bebé y maqueta de mama, ficha nutricional, ficha de observación de mamada.

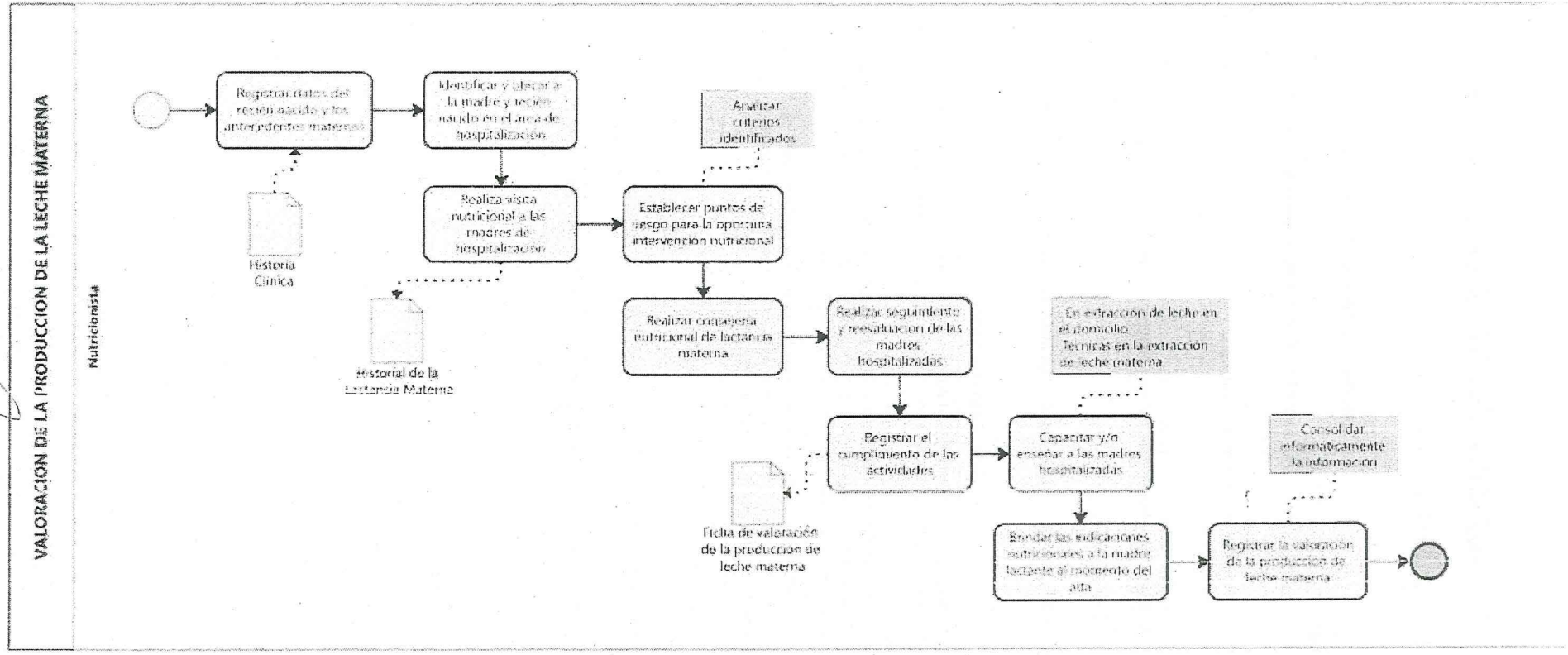
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Registrar los datos del recién nacido así como los antecedentes maternos, consignados en la historia clínica del recién nacido y de la madre del mismo.	Nutricionista
2	Indentificar y ubicar a la madre y recién nacido en el área de hopitalización/alojamiento conjunto.	Nutricionista
3	Realizar la visita nutricional a las madres de hospitalización/alojamiento conjunto, para realizar el historial de la lactancia materna.	Nutricionista
4	Analizar los criterios identificados para establecer puntos de riesgo para la oprotuna intervención nutricional.	Nutricionista
5	Realizar la consejería nutricional de lactancia materna y/o aplicar técnicas de extracción manual o elétrica.	Nutricionista
6	Realizar seguimiento y reevaluación de las madres hospitalizadas para monitorizar el cumplimiento de las acciones indicadas en la consejería.	Nutricionista
7	Registrar el cumplimiento de las actividaes de la ficha de valoraión de la producción de leche materna correspondiente a cada madre lactante hospitalizada.	Nutricionista
8	Capacitar y/o enseñar a las madres hospitalizadas: 1. En extracción de leche en el domicilio, en caso el lactante se hospitalice y la madre sea dada de alta o sea una potencial donadora de leche materna. 2. Técnicas en la extracción de leche materna que permitan una mejor producción de la misma y otros temas relacionados a la lactancia materna.	Nutricionista
9	Brindar las indicaciones nutricionales a la madre lactante al momento del alta, así como coordinar su cita para consulta externa y/o teleorientación para la madre lactante.	Nutricionista
10	Registrar la valoración de la producción de leche materna en la historia clínica y consolidar la información de las actividaes realizadas diariamente, para su informe mensual.	Nutricionista

SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAIS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GPNAIS - ESSALUD
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - ESSALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.3. ATENCIÓN NUTRICIONAL A LA MADRE LACTANTE Y RECIÉN NACIDO**
PROCEDIMIENTO:	**6.3.1 VALORACION DE LA PRODUCCION DE LA LECHE MATERNA**



SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.3.2 Atención Nutricional del Recién Nacido

PROCESO: Atención Nutricional a la madre lactante y neonato	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	ATENCIÓN NUTRICIONAL DEL RECIÉN NACIDO	Página 1 de 1

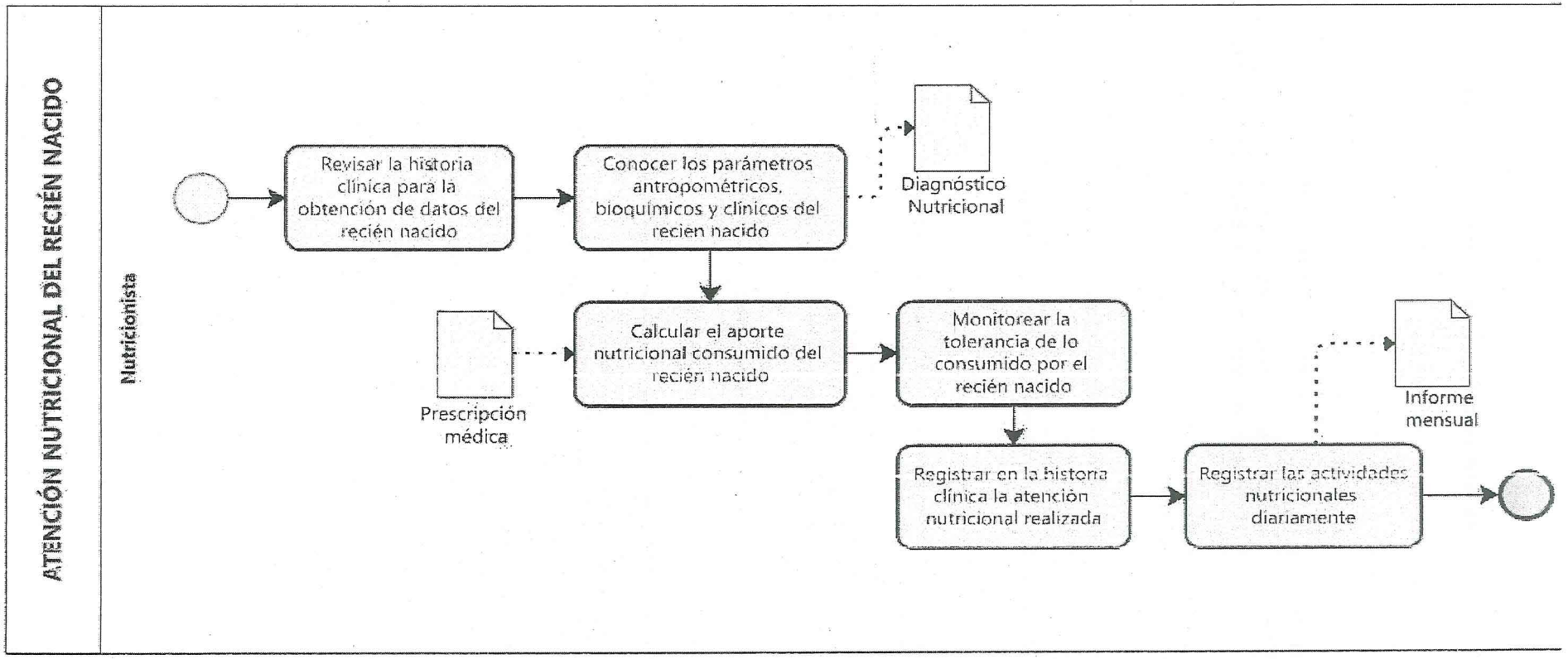
Definición:
Actividad individualizada que permite determinar el estado nutricional y requerimiento del recién nacido hospitalizado.

Objetivo:
Determinar el estado nutricional como pre-requisito para el planeamiento de la terapia nutricional y asegurar el tipo de nutrición que cubra los requerimientos nutricionales, prevengan deficiencias y segure un crecimiento y desarrollo óptimo.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático
Materiales: Chaqueta descartable, alcohol, guantes, papel toalla, Mascarillas N95, Ficha nutricional, tablas de Fenton, tablas OMS, etc.

N° Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Revisar la historia clínica para la obtención de datos del recién nacido, antecedentes de la madre, consentimientos firmados de uso de sucedáneos de la leche materna o leche humana pasteurizada de ser necesarios.	Nutricionista
2	Conocer los parámetros antropométricos, bioquímicos y clínicos del recién nacido registrados en la historia clínica para determinar el diagnóstico nutricional, monitoreo del crecimiento y desarrollo a fin de coordinar la reformulación de la terapia nutricional. (Anexo N° 19)	Nutricionista
3	Calcular el aporte nutricional consumido el recién nacido según prescripción médica de acuerdo al número de tomas de leche humana (autóloga, heteróloga, pasteurizada) y/o sucedáneo de la leche materna, fortificante u otro suplemneto nutricional (Anexo N°20).	Nutricionista
4	Monitorear la tolerancia de lo consumido por el recién nacido.	Nutricionista
5	Registrar en la historia clínica (física o vistual) la atención nutricional realizada.	Nutricionista
6	Registrar las actividaes nutricionales diariamente, para el informe estadístico mensual.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.3. ATENCIÓN NUTRICIONAL A LA MADRE LACTANTE Y NEONATO**
PROCEDIMIENTO:	**6.3.2 ATENCIÓN NUTRICIONAL DEL RECIÉN NACIDO**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAIS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD
V°B° E. MURRIETA L. (Gerente Central (e)) ESSALUD

6.3.3Extracción, Recolección y Conservación de Calostro y Leche Materna en Lactario, Hospitalización y Domicilio

PROCESO: **Atención Nutricional a la madre lactante y neonato**	**SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN**	**Versión 03**
		Febrero 2022
	EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE CALOSTRO Y LECHE MATERNA EN LACTARIO, HOSPITALIZACIÓN Y DOMICILIO	**Página 1 de 3**

Definición:
Obtención manual, mecánica o eléctrica de leche materna para ser utilizada en la nutrición del recién nacido, garantizando la preservación de las características nutricionales, sisicoquímicas, inmunológicas y microbiológicas de la leche humana en condiciones de inocuidad.

Objetivo:
-Mantener la producción de leche materna necesaria para continuar con la lactancia materna en situaciones especiales que obligan a la separación transitoria del recién nacido y su madre.
-Garantizar el adecuado consumo de leche materna en el neonato/niño hospitalizado o ambulatorio, tanto en cantidad como en condiciones de inocuidad, aplicando las buenas práticas de extracción, rcolección y conservación de leche materna.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, multimedia
Materiales e insumos: Formato de madres para extracción de leche materna, Formato de Reserva de leche materna y Formato de consentimiento de donante, Formato de Recepción de leche materna diaria.
Máquinas eléctricas extractoras dobles de leche materna, bombas extractoras de leche materna, kit de capuchones dobles para bombas eléctricas de leche (10 pares de membranas), copas, pezoneras.
Recipientes estériles de polipropileno y vidrio resistentes al calor (hasta 128°C), congelador vertical con termómetro, cooler de transporte c/hielo, gel refrigerante, jeringa de calostroterapia, cubeta de acero quirúrgico.
Chaqueta, mandilón descartable, alcohol, guantes, papel toalla.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Registrar diariamente el control sanitario del manejo de la leche materna	Nutricionista
2	Brindar charla educativa a las madres sobre extracción, recolección y conservación de leche materna, así como donación de leche materna para recién nacidos prematuros con peso menores de 1500 g u otro recién nacido con alguna patología de riesgo (Anexo N°22). Si fuera donante proporcionarle el formato informado de donación voluntaria de leche humana y programar para capacitaciones y monitoreos cada dos días (Anexo N°23).	Nutricionista
PRIMER ESCENARIO: HOSPITALIZACIÓN		
3	Actualizar la relación de madres hospitalizadas para las extracciones de leche materna en el formato correspondiente.	Nutricionista
4	Revisar la historia clínica de la madre para concoer estado de salud y si está con algún medicamento incompatible con la lactancia materna.	Nutricionista
5	Presentarse ante la madre, explicar el motivo de la visita y prepararla para la extracción. -Primera intervención: calostroterapia, a cargo del nutricionista, solicitando por médico en historia clínica. -Si es primera extracción: extracción manual -Si no es primera extracción: extracción mediante bombas eléctricas y continuar al paso 9	Nutricionista
6	Supervisar lavado de manos según normas, baño diario o limpieza de mamas (solo con agua) de la madre para extracción.	Nutricionista

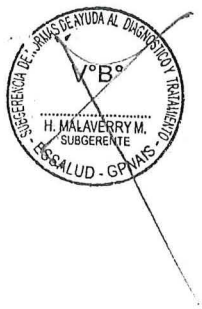
SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD V°B° E. MURRIETA Gerente Central (e) ESSALUD

PROCESO: Atención Nutricional a la madre lactante y neonato	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE CALOSTRO Y LECHE MATERNA EN LACTARIO, HOSPITALIZACIÓN Y DOMICILIO	Página 2 de 3

7	Realizar los masajes de estimulación de ocitocina en ambas mmamas para mejorar la producción de leche materna	Nutricionista
8	Iniciar la extracción, educando sobre manejo de bombas extractoras dobles de leche materna, conectando los envases estériles libre de BPA para preservar valor biológico. El tiempo de extracción no debe exceder de 20 a 30 minutos.	Nutricionista
9	Controlar el buen uso de las bombas extractoras de leche materna.	Nutricionista / técnico asistencial de nutrición
10	Supervisar la recepción y transporte de la leche humana extraída o recibida, cconsiderando su rotulación: ubicación, apellidos del lactante, volumen, fecha y hora de extracción, edad gestacional del lactante. (Anexo N°21)	Nutricionista
11	Transportar la leche extraídas en cajas isotérmicas (coolers -3°C), manteniendo la cadena de frío al lactario hospitalario para refrogerarla o congelarla inmediatamente según sea el caso, si es calostro en bandeja de acero cerrada desinfectada con alcohol de 70°, tiempo máximo desde extracción hasta administración 30 minutos por bioseguridad. Continuar al paso 20.	Técnico asistencial de Nutrición
SEGUNDO ESCENARIO: DOMICILIO		
12	Supervisar y recepcionar la entrega de leche materna (autóloga o donada) extraída en domicilio, realizando la verificación del control de calidad a la leche extraída y las medidas de bioseguridad al cooler, congelamiento, hielo en gel, rotulado volumen, fecha, hora de extracción y edad gestacional del lactante. (anexo N° 21).	Nutricionista
13	Conservar la leche materna a temperaturas de refrigeración a -5° C para uso dentro de las 24 horas o congelación a -18°C para uso posterior, siguiendo las recomendaciones actuales	Técnico asistencial de Nutrición
14	Entregar y registrar material esterilizado necesario para realizar extracción de su leche en casa.	Técnico asistencial de Nutrición
15	Registrar la leche humana donada para su respectiva pasteurización en banco de leche. Continuar al paso 20.	Nutricionista / técnico asistencial de nutrición







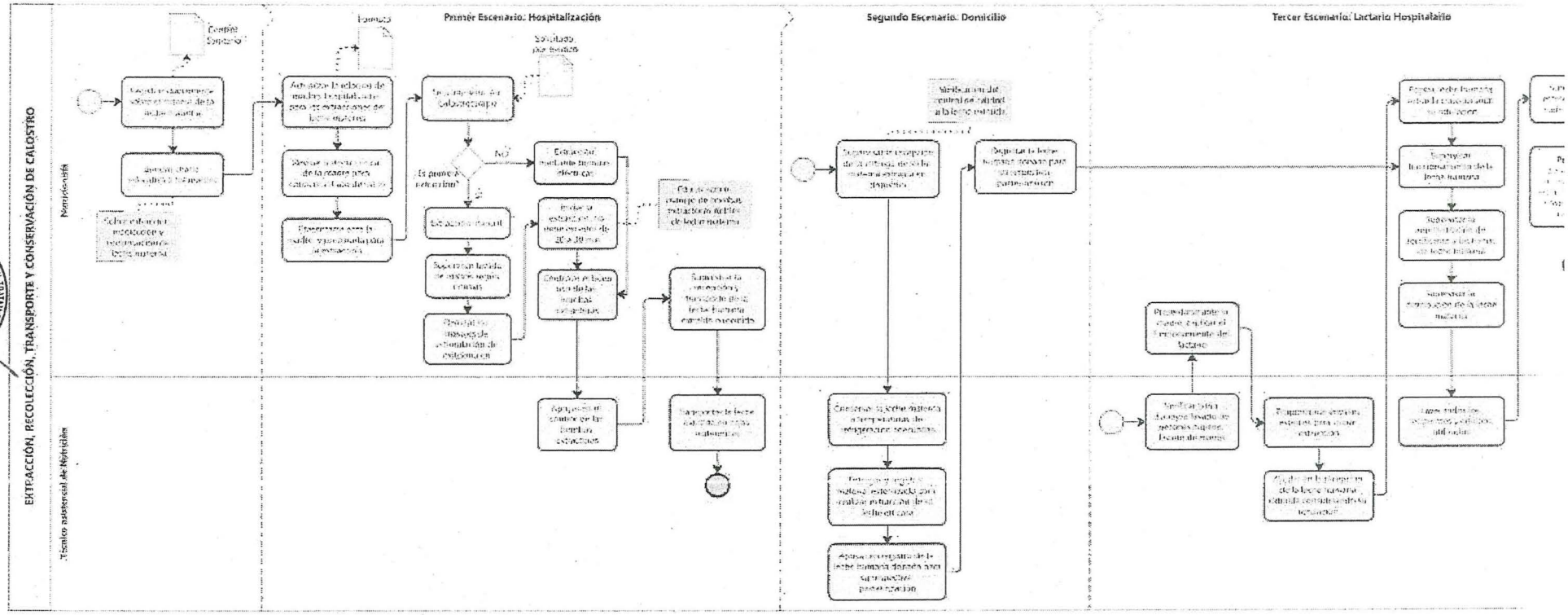
Siempre

PROCESO: Atención Nutricional a la madre lactante y neonato	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03
		Febrero 2022
	EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE CALOSTRO Y LECHE MATERNA EN LACTARIO, HOSPITALIZACIÓN Y DOMICILIO	Página 3 de 3

TERCER ESCENARIO: LACTARIO HOSPITALARIO		
16	Verificar baño diario y/o lavado de mamas, lavado de manos, colocación de gorro descartable, mascarilla, bata con abertura adelante	Técnico asistencial de Nutrición
17	Presentarse ante la madre, explicar el funcionamiento del lactario hospitalario, manejo y uso de bombas extractoras, masajes de estimulación de oxitocina. Tiempo máximo de extracción: 15 minutos.	Nutricionista
18	Proporcionar envases estériles para iniciar la extracción.	Técnico asistencial de Nutrición
19	Recibir la leche humana estraída considerando su rotulación: ubicación, apellidos del lactante y hora de extracción. (Anexo N° 21)	Nutricionista / técnico asistencial de nutrición
20	Supervisar fraccionamiento de la leche humana.	Nutricionista
21	Supervisar la administración de fortificante a las tomas de leche humana inidcando en historia clínica.	Nutricionista
22	Supervisar la distribución de la leche materna de acuerdo con los requerimeitnos solicitados en historia clínica.	Nutricionista
23	Lavar todos los recipientes y equipos utilizados, siguiendo las normas de bioseguridad.	Técnico asistencial de Nutrición
24	Supervisar la esterilización de todo el material que va a entrar en contacto con la extracción, recolección y conservación de la leche materna, a temperaturas de más de 30°C.	Nutricionista
25	Registrar diariamente el volumen de leche extraída en lactario, hospitalización, domicilio, donada, número de madres y de extracciones de leche materna, para monitorización dicha producción y la estadística mensual, así como los bebes beneficiados con leche pasteurizada.	Nutricionista

Siempre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.3. ATENCIÓN NUTRICIONAL A LA MADRE LACTANTE Y RECIÉN NACIDO**
PROCEDIMIENTO:	**6.3.3 EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE CALOSTRO Y LECHE MATERNA EN LACTARIO, HOSPITALIZACIÓN Y DOMICILIO**



SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Guías y Normas de Atención Integral de Salud
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.4 ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA

6.4.1Evaluación, Diagnóstico y Terapia Nutricional Ambulatoria

PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	EVALUACIÓN, DIAGNÓSTICO Y TERAPIA NUTRICIONAL AMBULATORIA	Página 1 de 1

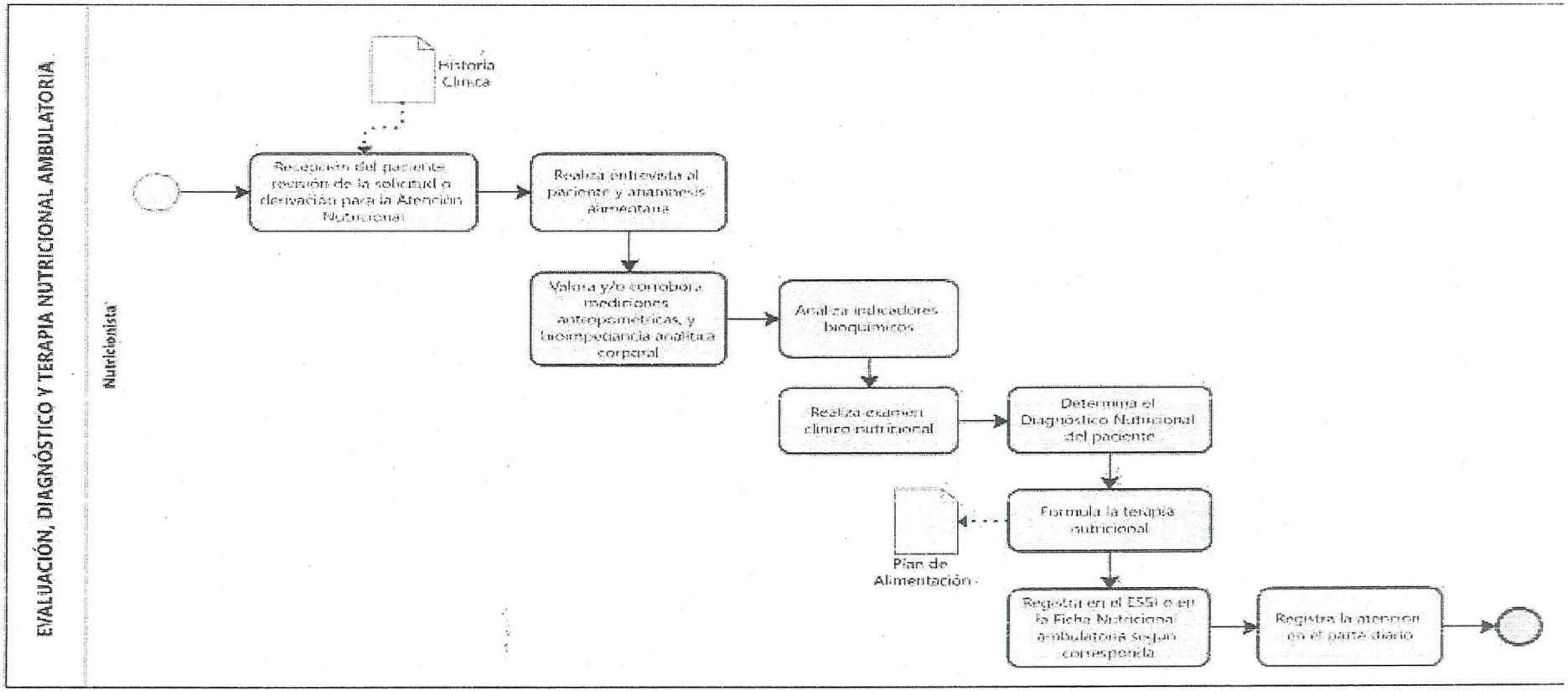
Definición:
Atención individualizado que permite conocer el estado nutricional, en las diferentes etapas de vida en población sana y enferma; a fin de definir la terapia nutricional del paciente atendido en consulta externa.

Objetivo:
Recuperar y/o rehabilitar el estado nutricional del paciente a través del tratamiento dietético prescrito, contribuyendo a una mejor calidad de vida.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Balanza, Tallímetro, Analizador de Composición Corporal, Cinta métrica, Cáliper, Infantómetro
Materiales: Formatos para registro, Guías de Alimentación, Material visual educativo

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Recepción del paciente, revisión de la solicitud o derivación para la Atención Nutricional y revisar la historia clínica para la obtención de datos pertinentes: antecedentes, diagnóstico médico, exámenes bioquímicos, pruebas o procedimientos, etc.	Nutricionista
2	Realizar entrevista al paciente y anamnesis alimentaria (Recordatorio de 24 horas, frecuencia de consumo de alimentos, hábitos alimentarios, etc.).	Nutricionista
3	Valorar y/o corroborar mediciones antropométricas, y bioimpedancia analítica corporal.	Nutricionista
4	Analizar indicadores bioquímicos.	Nutricionista
5	Realizar examen clínico nutricional.	Nutricionista
6	Determinar el Diagnóstico Nutricional del paciente tomando en cuenta los 4 parámetros de evaluación; bioquímico, alimentario, clínico y antropométrico.	Nutricionista
7	Formular la terapia nutricional: Plan de alimentación, adecuación de hábitos alimentarios saludables, frecuencia de seguimiento nutricional, etc.	Nutricionista
8	Registrar en la Ficha Nutricional ambulatoria o aplicativo informático según corresponda. (Anexos N° 5, N°6, N°7)	Nutricionista
9	Registrar la atención en el parte diario.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.4.1 EVALUACIÓN, DIAGNÓSTICO Y TERAPIA NUTRICIONAL AMBULATORIA**



SUBGERENCIA DE GUÍAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCGCAS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.4.2 Administración de Suplemento Nutricional Ambulatoria

PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	ADMINISTRACIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIO	Página 1 de 1

Definición:
Dotación de suplemento nutricional en forma preventiva o terapéutica, al paciente ambulatorio con riesgo nutricional, malnutrición, anemia y con ingesta en menos del 60% de sus requerimientos debido a una patología crónica o aguda.

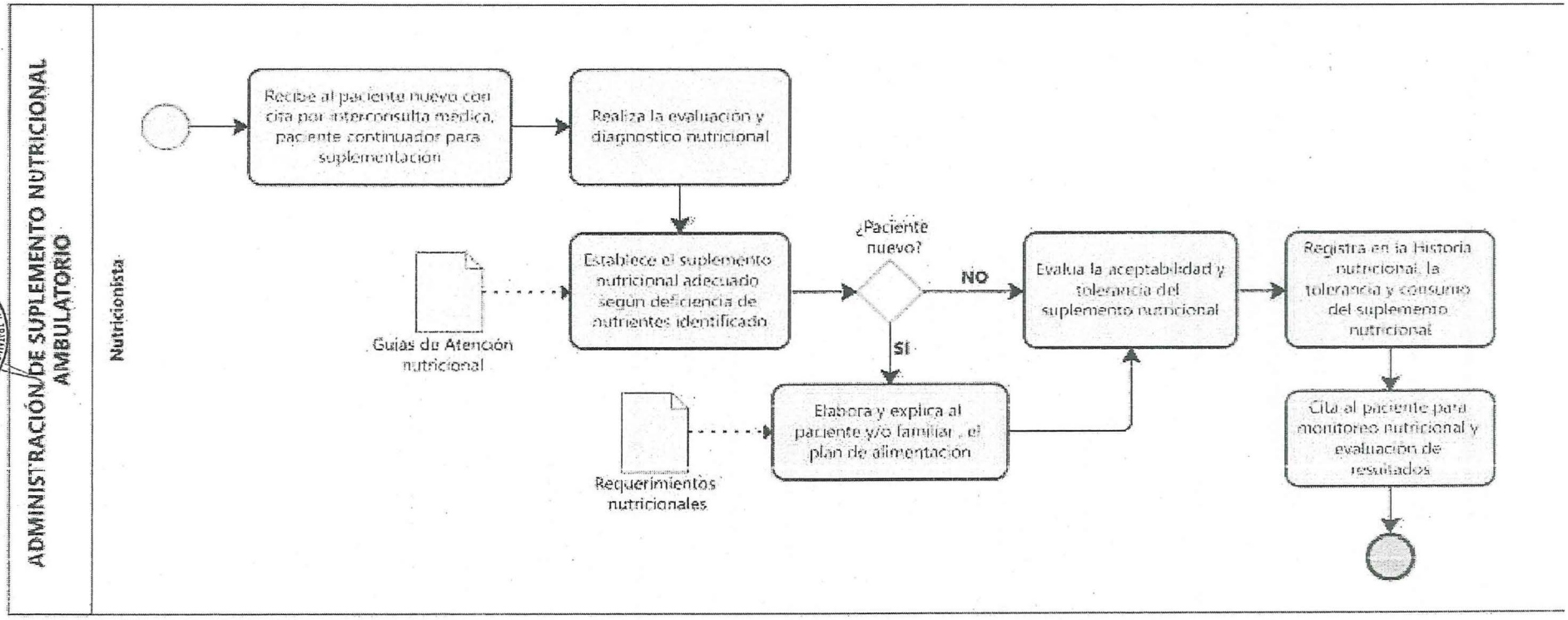
Objetivo:
Asegurar que se cumplan los requerimientos nutricionales del paciente para prevenir y/o rehabilitar la salud nutricional y reducir estancia hospitalaria

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Equipos: informático, balanza, tallímetro, cáliper, bioimpedanciometro
Materiales e insumos: Historia nutricional, fórmulas o suplementos nutricionales, formatos de composición química de suplementos y formulas, Tablas de requerimientos nutricionales, tablas de evaluación nutricional, formato de solicitud de suplemento, útiles de escritorio.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Recibir al paciente nuevo con cita por interconsulta médica, paciente continuador con indicación de suplementación.	Nutricionista
2	Realizar la evaluación y diagnóstico nutricional que sirva de base antes de iniciar la suplementación nutricional.	Nutricionista
3	Establecer el suplemento nutricional adecuado según deficiencia de nutrientes identificado, teniendo en cuenta los criterios de inclusión para la suplementación descritos en las guías de atención nutricional. -Si es paciente nuevo pasa al paso 4. -Si es paciente continuador pasa al paso 5.	Nutricionista
4	Elaborar y explicar al paciente y/o familiar , el plan de alimentación de acuerdo a sus requerimientos nutricionales, brindando las indicaciones (frecuencia, cantidad) de la administración del suplemento nutricional formulado, e informarle los efectos probables que puede presentar al suministrarlo.	Nutricionista
5	Evaluar la aceptabilidad y tolerancia del suplemento nutricional reforzando esquema de alimentación de acuerdo a requerimientos, cumplimiento del horario de administración del suplemento.	Nutricionista
6	Registrar en la historia nutricional, la tolerancia y consumo del suplemento nutricional	Nutricionista
7	Citar al paciente para monitoreo nutricional y evaluación de resultados al analizar los indicadores nutricionales considerando la aceptabilidad, tolerancia y cumplimiento del consumo de suplemento nutricional.	Nutricionista

Siempre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.4.2 ADMINISTRACIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIO**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

6.4.3 Valoración de la Composición Corporal por Bioimpedancia

PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	VALORACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA	Página 1 de 1

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. Procedimiento en las IPRESSS del II,III nivel de atención.

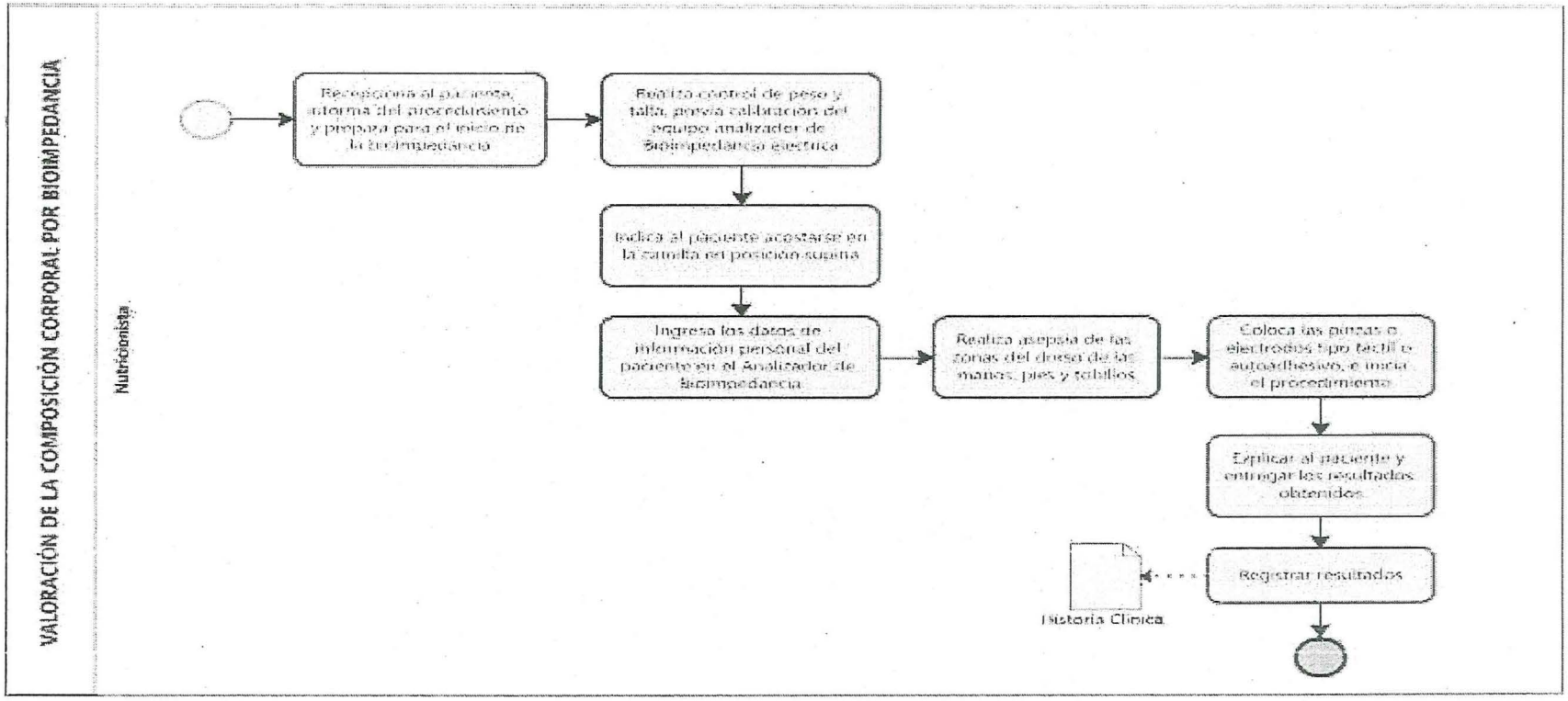
Objetivo:
Estimar las variables de composición corporal: masa libre de grasa, masa grasa, masa celular, ángulo fase, metabolismo basal, estado de hidratación y la nutrición de los pacientes.

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Equipo: Analizador de bioimpedancia eléctrica de multifrecuencia, camilla fija de examen, balanza, tallímetro
Material: Algodón, alcohol, gel, ropa hospitalaria, electrodos, papel toalla

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Recepcionar al paciente, informar del procedimiento y prepararlo para el inicio de la bioimpedancia.	Nutricionista
2	Realizar control de peso y talla, previa calibración del equipo analizador de bioimpedancia eléctrica, que dependerá de la tecnología disponible.	Nutricionista
3	Indicar al paciente acostarse en la camilla en posición supina (sin zapatos, medias, joyas, correa, ningún objeto de metal) 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 actual.	Nutricionista
5	Realizar asepsia de las zonas del dorso de las manos, pies y tobillos	Nutricionista
6	Colocar las pinzas o electrodos tipo táctil o autoadhesivo, e iniciar el procedimiento. Obtener y analizar los resultados de la composición corporal.	Nutricionista
7	Explicar al paciente y entregar los resultados obtenidos.	Nutricionista
8	Registrar resultados en la Historia Clínica (física o virtual) o aplicativo informático.	Nutricionista



DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**
PROCEDIMIENTO:	**6. 4.3 VALORACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAS - SUBGERENCIA DE GUÍAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO

V°B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD - GCPS - Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud

V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD - GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD

Siempre con el pueblo

6.4.4 Consejería Nutricional

PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03
		Febrero 2022
	CONSEJERÍA NUTRICIONAL	Página 1 de 1

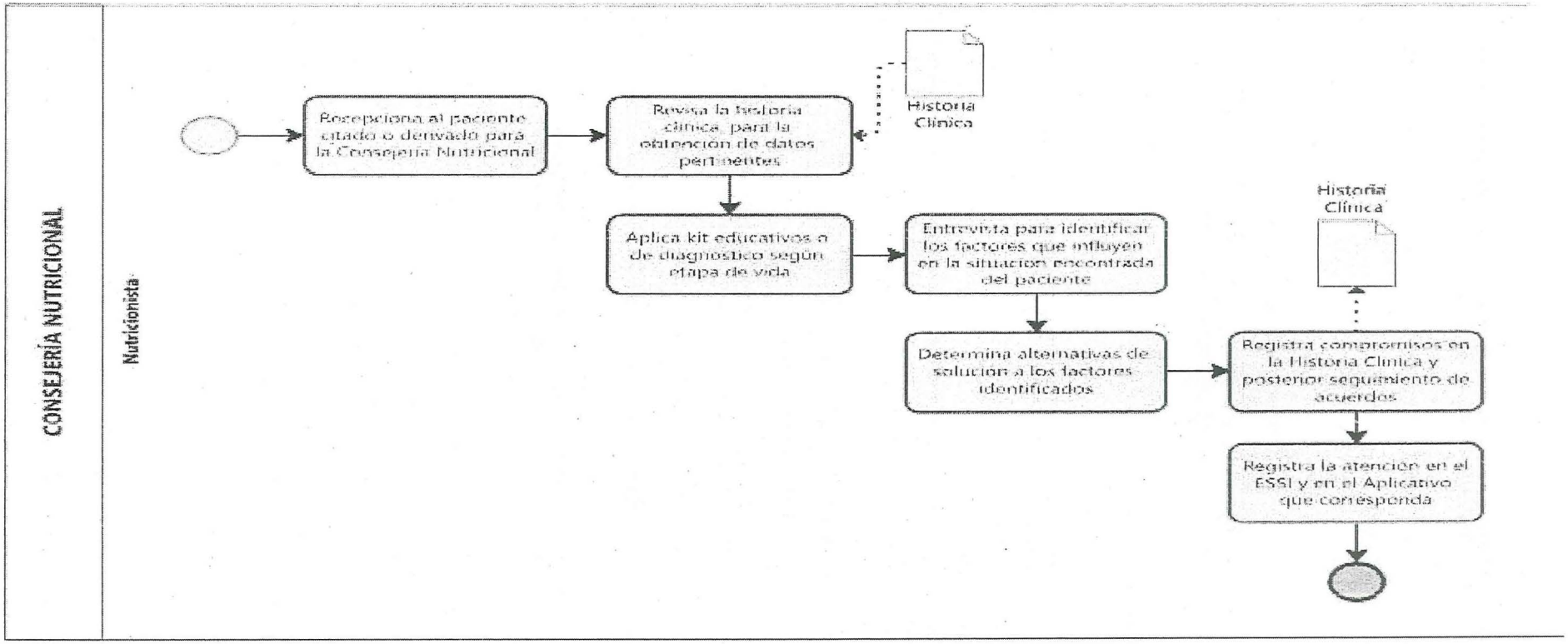
Definición:
Intervención en la prevención de la enfermedad y promoción en alimentación y nutrición, en el marco de la atención integral de salud para contribuir en el mejoramiento de la salud en todos los grupos etarios.

Objetivo:
Promover las prácticas adecuadas de alimentación saludable, fortaleciéndolas y corrigiendo las de riesgo que permitirán alcanzar una buena salud nutricional.

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Materiales e insumos: Kit de educación según etapa de vida, kit del buen crecimiento, tablas de valoración nutricional por etapas de vida, Dípticos, trípticos y recetarios, carnet de seguimiento y control.
Equipamiento: Equipo informático

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Recepcionar al usuario citado o derivado para la Consejería Nutricional.	Nutricionista
2	Revisar la historia clínica, para la obtención de datos pertinentes; antecedentes, diagnóstico médico, exámenes bioquímicos, pruebas o procedimientos, considerados por el profesional nutricionista.	Nutricionista
3	Aplicar kit educativos o de diagnóstico según etapa de vida para explicar de manera sencilla y cordial la situación de alimentación y nutrición identificado en el paciente.	Nutricionista
4	Entrevistar para identificar los posibles factores que influyen en la situacion encontrada del paciente: alimentación, salud, higiene, aspectos emociales, sociales y económicos,etc.	Nutricionista
5	Determinar alternativas de solución a los factores identificados, conjuntamente con el paciente y/o cuidador debiendo ser concretos y factibles para su cumplimiento.	Nutricionista
6	Registrar compromisos en la Historia Clinica y posterior seguimiento de acuerdos, a fin de mejorar las practicas saludables.	Nutricionista
7	Registrar la atención en el aplicativo informático que corresponda, así como la próxima cita.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.4.4 CONSEJERÍA NUTRICIONAL**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAIS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD - GCPS
V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.4.5 Atención Nutricional en Entornos Saludables (Institución Educativa, Centro Laboral, Municipios)

PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	ATENCION NUTRICIONAL EN ENTORNOS SALUDABLES (INSTITUCIÓN EDUCATIVA, CENTRO LABORAL, MUNICIPIOS)	Página 1 de 2

Definición:
Detectar y priorizar los problemas de alimentación y nutrición, que están dirigidas a la promoción de la salud nutricional y la prevención de la enfermedad para mejorar las condiciones de salud.

Objetivo:
Desarrollar habilidades en alimentación y nutrición que faciliten a los usuarios mejor la calidad de vida y control sobre su salud, disminuyendo la demanda en la consulta externa.

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Materiales: Tablas de valoración nutricional, Kit Aplicativo Tecnología de decisiones Informadas, Carnet de crecimiento y Desarrollo, dípticos, trípticos, recetarios y otros.
Equipamiento: Balanza de plato para lactantes, balanza de pie para niños y adultos, tallímetro de adulto e infantómetro (según normativa vigente), Equipo Informático

ESCENARIO DE INTERVENCIÓN DE PROMOCIÓN DE LA SALUD: MUNICIPIO

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Desarrollar un plan de trabajo en el marco de las estrategias y prioridades sanitarias que interviene el profesional nutricionista, para socializar a los Municipios del ámbito de intervención de las IPRESS, la herramienta Tecnología Decisiones Informadas (TDI), acerca de las principales condiciones e indicadores nutricionales; priorizando acciones para reducir la desnutrición infantil y anemia.	Nutricionista
2	Sensibilizar sobre el uso de la Tecnología Decisiones Informadas (TDI) en el Municipio obteniendo un listado de los recursos y actores del distrito.	Nutricionista
3	Desarrollar el taller de socialización e inducción con la participación de autoridades y actores sociales para identificar las condiciones a vigilar en el distrito, reflexionar acerca de la desnutrición crónica infantil (DCI) y anemia a través del marco causal y principales indicadores.	Nutricionista
4	Realizar la medición y vigilancia de las condiciones, aplicando la encuesta a cargo del municipio, para contar con los indicadores nutricionales y sus determinantes, correctamente validados y consistentes.	Nutricionista
5	Socializar resultados de la encuesta (medición) e identificar las acciones a priorizar para mejorar los indicadores de riesgo y contar con el plan de trabajo concertado de intervención para disminuir la DCI y anemia.	Nutricionista
6	Monitorizar y evaluar el avance de las acciones priorizadas en el Plan Concertado de Intervención con los miembros del Comité Multisectorial y actores sociales del distrito.	Nutricionista
7	Informe de resultados de la intervención en el Municipio para disminuir la desnutrición y anemia.	Nutricionista

Siempre

PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	ATENCION NUTRICIONAL EN ENTORNOS SALUDABLES (INSTITUCIÓN EDUCATIVA, CENTRO LABORAL, MUNICIPIOS)	Página 2 de 2

ESCENARIO DE INTERVENCIÓN DE PROMOCIÓN DE LA SALUD: CENTROS LABORALES E INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Realizar el tamizaje y evaluación nutricional (Antropometría, Bioquímico, Clínico y Dietético) a la población priorizada, de las instituciones públicas y privadas, previa coordinación, según escenarios a intervenir.	Nutricionista
2	Determinar el diagnóstico nutricional basal de la población a intervenir.	Nutricionista
3	Definir la Intervención Nutricional de acuerdo al diagnóstico basal encontrado, considerando los ejes temáticos de higiene, actividad física, alimentación y nutrición, promocionando estilos de vida saludable, prioridades y/o estrategias sanitarias.	Nutricionista
4	Brindar educación, según ejes temáticos priorizados (talleres, charlas sesiones demostrativas) y consejería nutricional, para afianzar el resultado de la Intervención.	Nutricionista
5	Monitorizar la intervención nutricional en la población priorizada.	Nutricionista
6	Informe de resultados de la Intervención Nutricional.	Nutricionista

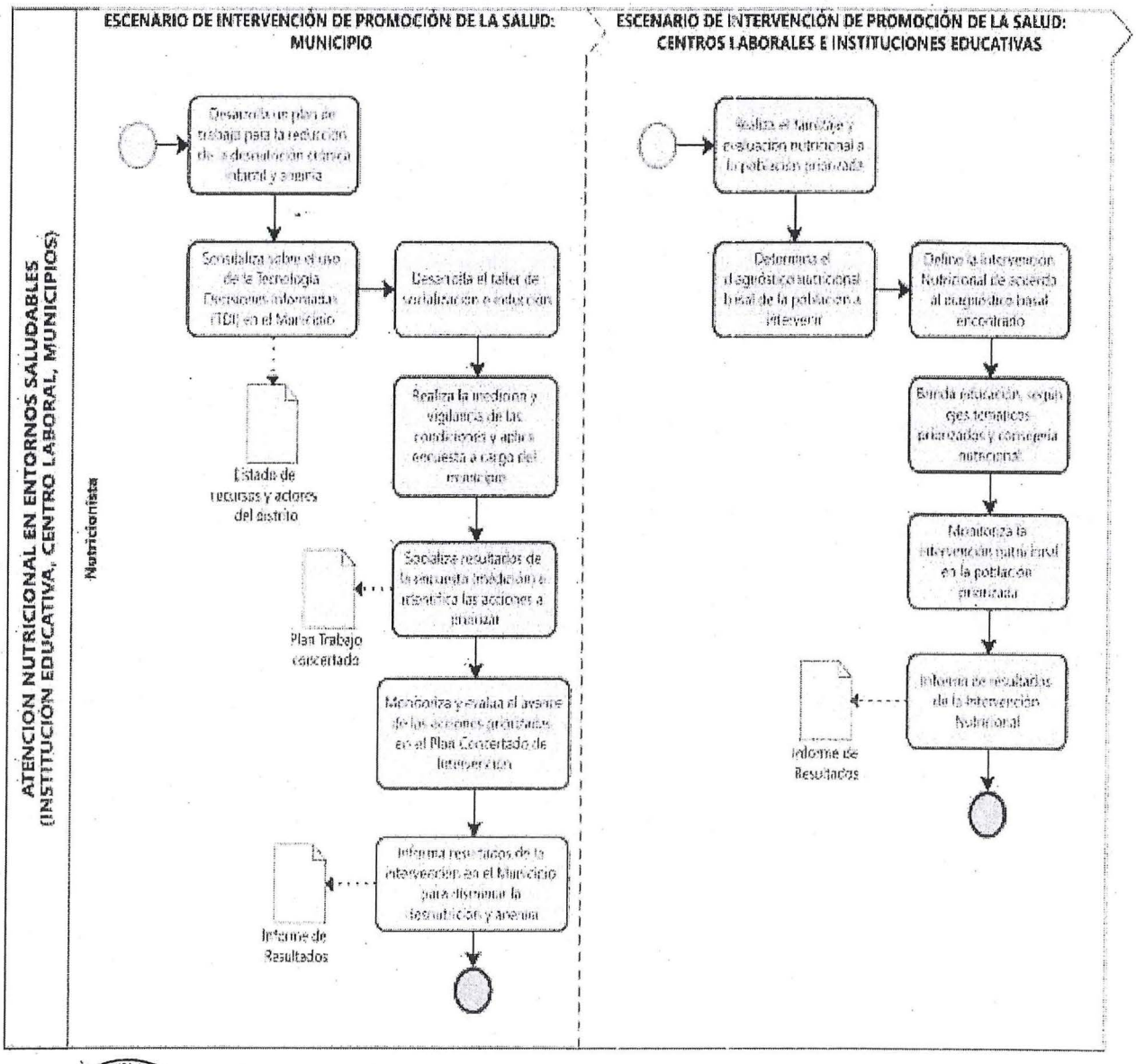
SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Política y Normas de Atención Integral de Salud
V° B°
NABRIA C.
ALUD - GCPS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.4.5 ATENCION NUTRICIONAL EN ENTORNOS SALUDABLES (INSTITUCIÓN EDUCATIVA, CENTRO LABORAL, MUNICIPIOS)**



Siemnre

6.4.6 Atención Nutricional en Salas de Diálisis

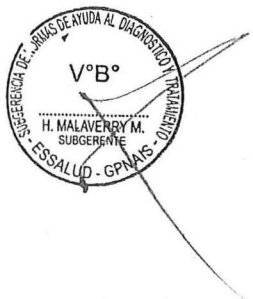
PROCESO: Atención Nutricional Ambulatoria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	MONITOREO NUTRICIONAL EN SALAS DE DIÁLISIS	Página 1 de 1

Definición:
Seguimiento, reevaluación y control de la situación nutricional del paciente que se dializa, 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 y dialítica de manera sistemática y cíclica.

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Material: Formato Historia Nutricional, Formato Atención nutricional en sala de diálisis, útiles de escritorio.
Equipamiento: balanza, tallímetro, plicómtero, cinta métrica, equipo Informático

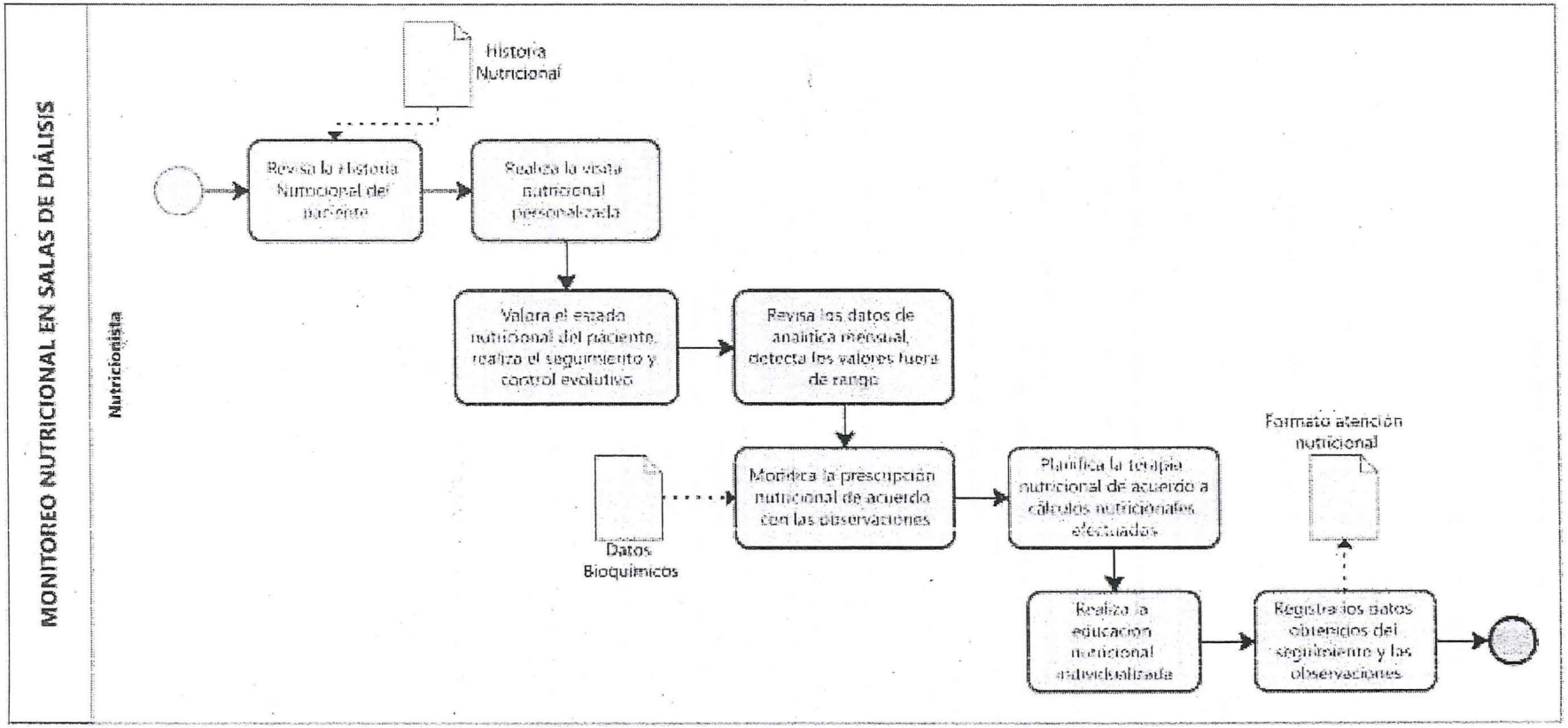
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Revisar la Historia Nutricional del paciente.	Nutricionista
2	Realizar la visita nutricional personalizada, para evaluar la aceptabilidad del régimen de alimentación.	Nutricionista
3	Valorar el estado nutricional del paciente, realiza el seguimiento y control 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	Revisar 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	Modificar la prescripción nutricional de acuerdo con las observaciones, y resultados de los datos bioquímicos.	Nutricionista
6	Planificar 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	Realizar la educación nutricional individualizada.	Nutricionista
8	Registrar los datos obtenidos del seguimiento y las observaciones necesarias en el formato atención nutricional en sala de diálisis, firma y sella el formato.	Nutricionista







DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.4. ATENCIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.4.6 MONITOREO NUTRICIONAL EN SALAS DE DIÁLISIS**



SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GCPNAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.5 EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL

6.5.1 Charla de Nutrición

PROCESO: Educación y Comunicación Nutricional	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	CHARLA DE NUTRICION	Página 1 de 1

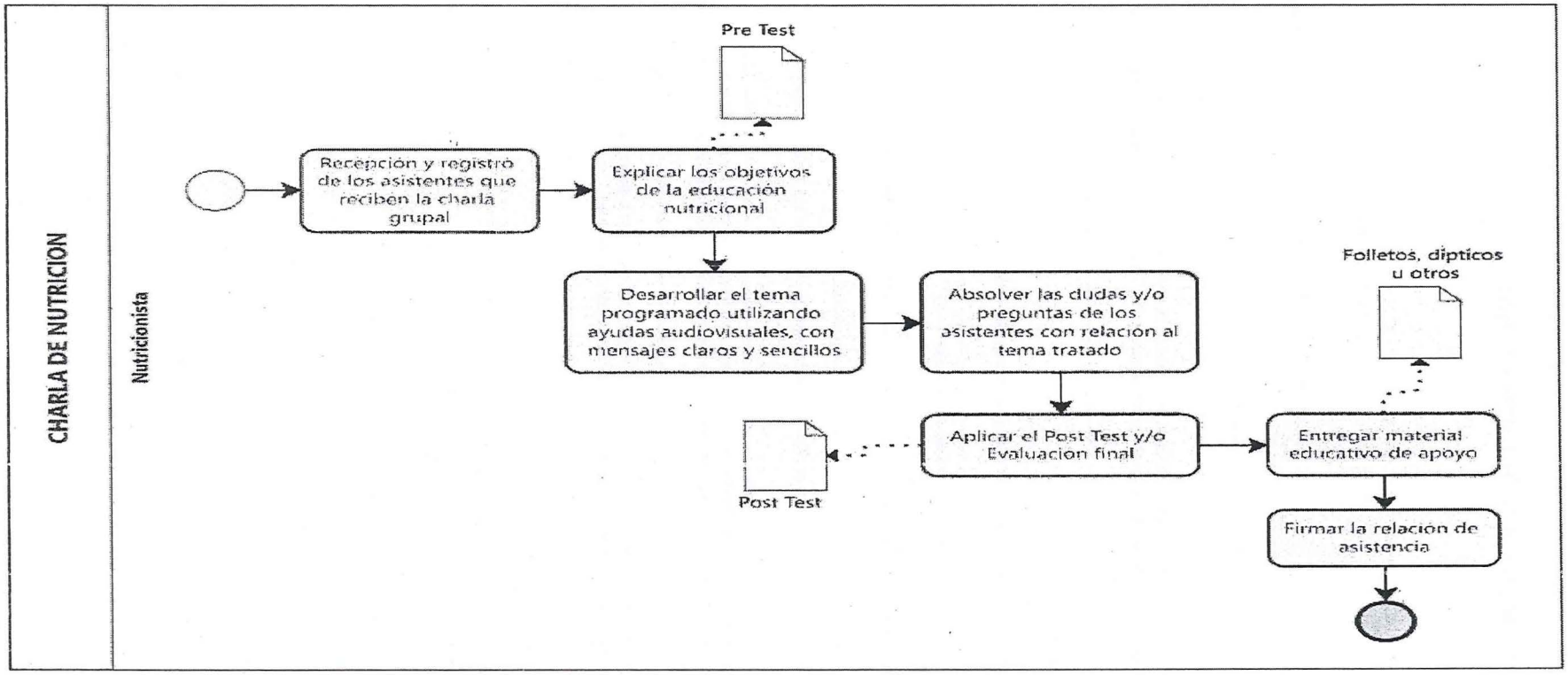
Definición:
Reunión de trabajo en grupos pequeños para realizar aprendizajes o demostraciones prácticas en nutrición, alimentación y salud.

Objetivo:
Informar, sensibilizar, motivar y contribuir a incrementar, modificar y/o reforzar el nivel de conocimientos sobre aspectos de alimentación y nutrición que contribuya a mejorar la calidad de vida de la población. Dirigido a niños, adolescentes, gestantes, adultos y adultos mayores.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Equipo audiovisual multimedia, informático.
Materiales: trípticos o folletos. Insumos para preparación y demostración de alimentos.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Recepción y registro de los asistentes que reciben la charla grupal. Presentación del ponente de la charla.	Nutricionista
2	Realizar un Pre Test a fin de medir el grado de impacto de la educación. Explicar los objetivos de la educación nutricional.	Nutricionista
3	Desarrollar el tema programado utilizando ayudas audiovisuales, con mensajes claros y sencillos, enfatizando la idea principal a fin de motivar la participación de los asistentes, invitándolos a opinar y hacer preguntas sobre el tema.	Nutricionista
4	Absolver las dudas y/o preguntas de los asistentes con relación al tema tratado y/ o proponer algún ejercicio donde puedan aplicar la información recibida de manera grupal o individual.	Nutricionista
5	Aplicar el Post Test y/o Evaluación final	Nutricionista
6	Entregar material educativo de apoyo: Folletos, dípticos, trípticos u otros.	Nutricionista
7	Firmar la relación de asistencia. (Anexo N° 17)	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.5. EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL**
PROCEDIMIENTO:	**6.5.1 CHARLA DE NUTRICION**



SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.5.2 Taller de Nutrición

PROCESO: Educación y Comunicación Nutricional	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	TALLER DE NUTRICIÓN	Página 1 de 1

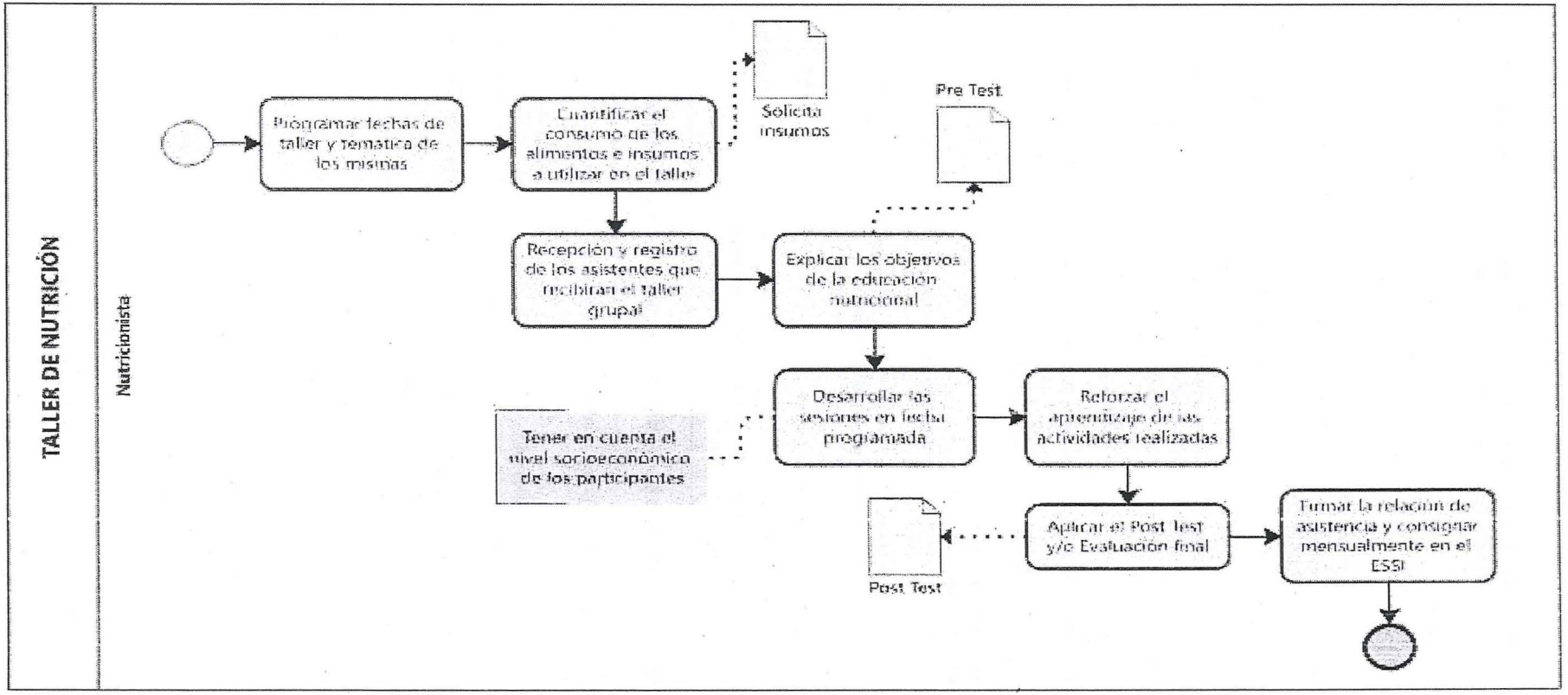
Definición:
Actividad grupal de entrenamiento, educación, información y capacitación donde interactúan el profesional nutricionista y los participantes para construir aprendizajes que fortalezcan sus habilidades y competencias para una alimentación y nutrición saludable que provea un auto cuidado en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, con enfoques de prevención, promoción y recuperación.

Objetivo:
Mejorar la incorporación de nutrientes por parte de las familias, principalmente de las que presentan carencias alimenticias o excesos de alimentación.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, equipo audivisual multimedia
Materiales: Trípticos o folletos, insumos para las preparaciones de alimentos, Kit de cocina, Kit de evaluación, nutricional, formato de hoja de asistencia

N° Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Programar fechas de taller y temática de los mismas.	Nutricionista
2	Cuantificar el consumo de los alimentos e insumos a utilizar en el taller, y solicitarlos a la dependencia establecida para ejecutar la sesión demostrativa.	Nutricionista
3	Recepción y registro de los asistentes que recibirán el taller grupal. Presentación del ponente.	Nutricionista
4	Realizar un Pre Test a fin de medir el grado de impacto de la educación Explicar los objetivos de la educación nutricional.	Nutricionista
5	Desarrollar las sesiones en fecha programada. - Los temas deben ser realizados en forma amena, con vocabulario sencillo, a fin que el participante pueda comprender la temática del taller. - Tener en cuenta el nivel socioeconómico de los participantes para adaptar el método de orientación nutricional. - Realizar la sesión demostrativa de las preparaciones de alimentos.	Nutricionista
6	Reforzar el aprendizaje de las actividades realizadas.	Nutricionista
7	Aplicar el Post Test y/o Evaluación final.	Nutricionista
8	Firmar la relación de asistencia. (Anexo N° 18). Consignar mensualmente en el Sistema de Gestión Hospitalaria.	Nutricionista

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.5. EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL**
PROCEDIMIENTO:	**6.5.2 TALLER DE NUTRICIÓN**



GERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GPNAS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central
ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.5.3 Actividad Masiva de Comunicación

PROCESO: Educación y Comunicación Nutricional	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	ACTIVIDAD MASIVA DE COMUNICACIÓN	Página 1 de 1

Definición:
Impartir contenidos educativos en alimentación, nutrición y salud a grupos de personas a fin de mejorar sus capacidades y estilos de alimentación para abordar un determinado problema o tema de salud. Este especialmente dirigido a la población adulta sana y es de tipo extra mural.

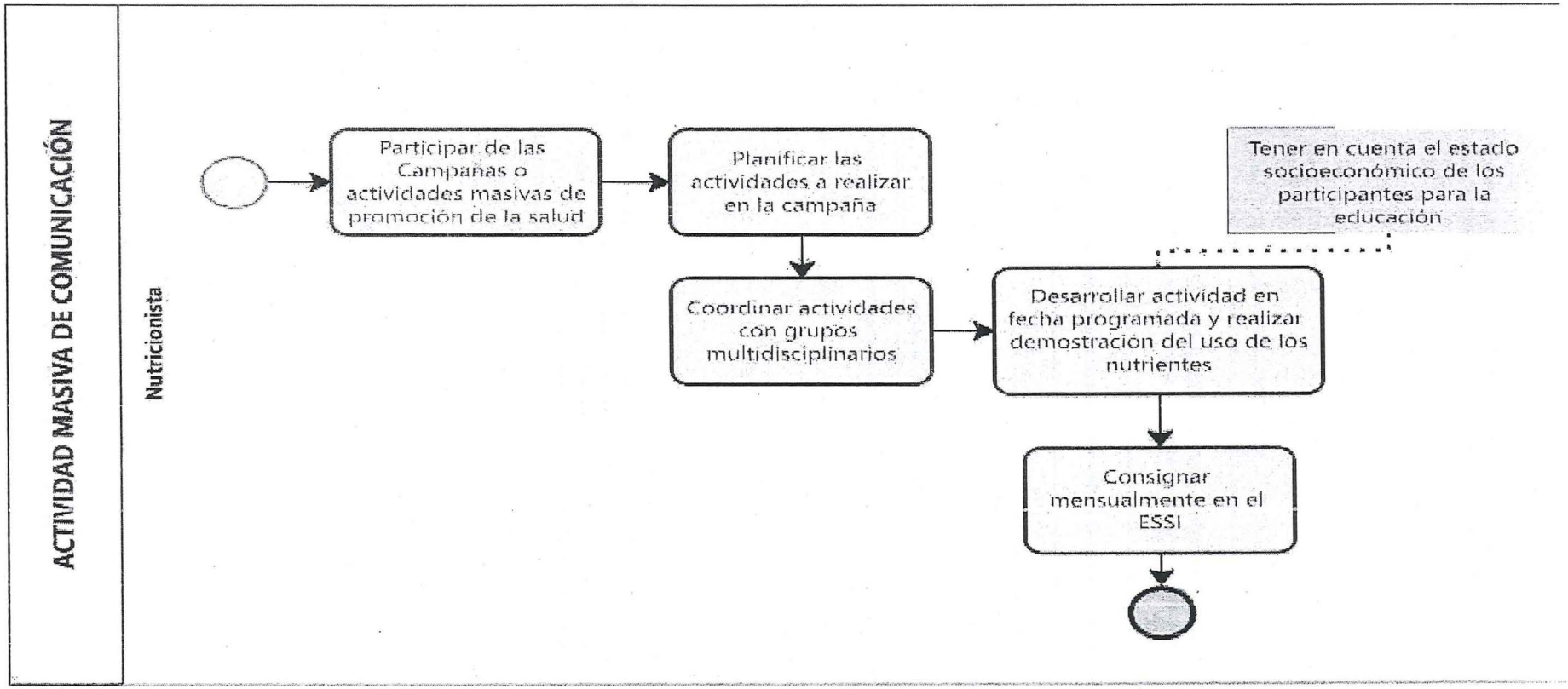
Objetivo:
Brindar educación, orientación, y/o Consejería en Alimentación saludable dirigido a todos los grupos de edad.

Requisitos:
Recursos Humanos: Profesional Nutricionista.
Equipos: Informático, equipo audivisual multimedia.
Materiales: Folletos, trípticos, banners, etc.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Participar de las Campañas o actividades masivas de promoción de la salud, prevención de enfermedades programadas por la Institución.	Nutricionista
2	Planificar las actividades a realizar en la campaña.	Nutricionista
3	Coordinar actividades con grupos multidisciplinarios.	Nutricionista
4	Desarrollar actividad en fecha programada - Los temas deben ser presentados, en forma amena, con vocabulario sencillo y entendible, a fin de una buena comprensión y que posteriormente el oyente lo ponga en práctica. - Tener en cuenta el estado socioeconómico de los participantes para la educación Realizar la preparación demostrativa del uso de los nutrientes	Nutricionista
5	Consignar mensualmente en el Sistema de Gestión Hospitalaria.	Nutricionista

Siemnre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.5. EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN NUTRICIONAL**
PROCEDIMIENTO:	**6.5.3 ACTIVIDAD MASIVA DE COMUNICACIÓN**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAIS
V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD
V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.6 ATENCIÓN NUTRICIONAL DOMICILIARIA

6.6.1 Visita Nutricional Domiciliaria

PROCESO: Atención Nutricional Domiciliaria	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	VISITA NUTRICIONAL DOMICILIARIA	Página 1 de 1

Definición:
Procedimiento que se desarrolla en el domicilio del paciente, a fin de determinar su estado nutricional y/o monitorear la aplicación de la terapia nutricional. La frecuencia dependerá de la condición del paciente y su estado nutricional.

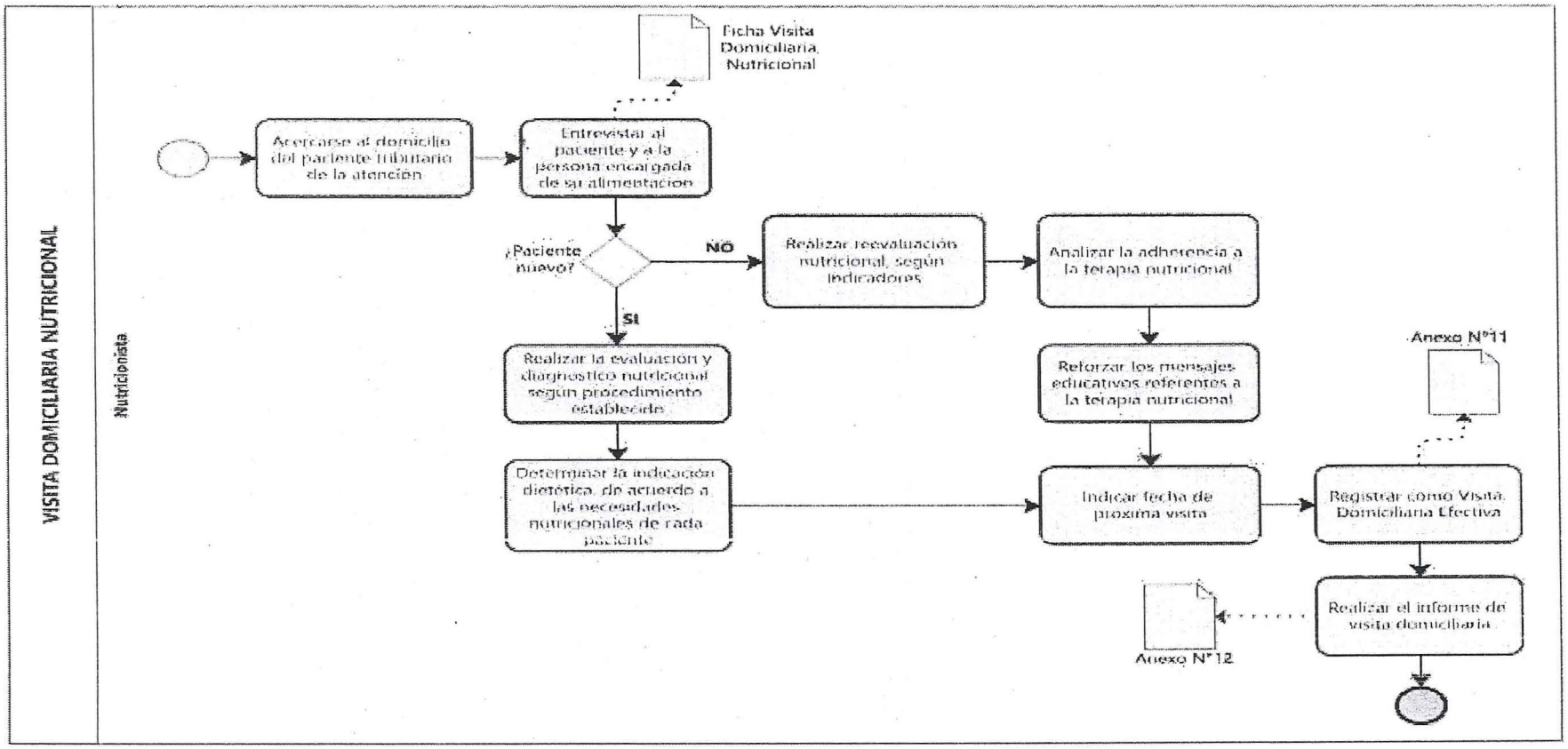
Objetivo:
Determinar, reforzar y/o modificar la terapia nutricional individualizada, teniendo en cuenta las condiciones de salubridad en las que el paciente se encuentra, a fin de lograr su recuperación.

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Material: Formatos de visita domiciliaria, Formato Historia Nutricional, tablas de valoración nutricional, útiles de escritorio.
Equipamiento: Caliper (plicometro), cinta antropométrica, segmometro, equipo de bioimpedancia, balanza, tallimetro.

Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Acercarse al domicilio del paciente tributario de la atención, presentarse con la persona que recibe en casa y solicitar autorización para atenderlo.	Nutricionista
2	Entrevistar al paciente y a la persona encargada de su alimentación, aplicando la Ficha de Visita Domiciliaria Nutricional (Anexo N° 15). -Si es nuevo continua 3 *Si es continuador continuar 5	Nutricionista
3	Realizar la evaluación y diagnostico nutricional según procedimiento establecido.	Nutricionista
4	Determinar la indicación dietética, de acuerdo a las necesidades nutricionales de cada paciente y complementar la nutrición con suplementación especializada en situaciones que el paciente lo amerite. -Continua en el paso 8	Nutricionista
5	Realizar reevaluación nutricional, según indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.	Nutricionista
6	Analizar la adherencia a la terapia nutricional y sugerir modificaciones si fuese necesario, de acuerdo al análisis realizado.	Nutricionista
7	Reforzar los mensajes educativos referentes a la terapia nutricional.	Nutricionista
8	Indicar fecha de próxima visita.	Nutricionista
9	Registrar como Visita Domiciliaria Efectiva. En caso de no hallar la casa y/o paciente registrar como Visita Domiciliaria No Efectiva.	Nutricionista
10	Realizar el informe de visita domiciliaria (Anexo N° 16).	Nutricionista

Siemnre

DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.6. ATENCIÓN NUTRICIONAL DOMICILIARIA**
PROCEDIMIENTO:	**6.6.1 VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL**



V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAS
V°B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD - GCPS
V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

Siempre con el pueblo

6.7 CAPACITACIÓN, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

6.7.1 Capacitación, Docencia e Investigación

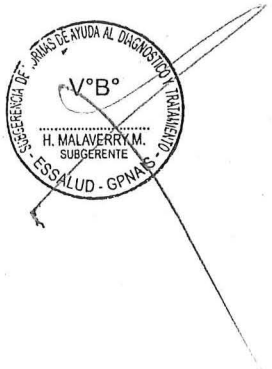
PROCESO: Capacitación, docencia e investigación	SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN	Versión 03 Febrero 2022
	CAPACITACION, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN	Página 1 de 1

Definición:
Elaborar y ejecutar el plan de capacitación y docencia, a fin de fortalecer las habilidades, destrezas y competencias en el campo de la nutrición. Plantear protocolos de investigación y seguir los mecanismos de presentación y desarrollo según normas institucionales.

Objetivo:
Brindar actualización continua en nutrición al personal. Incentivar la investigación en nutrición por profesionales Nutricionistas.

Requisitos:
Recurso Humano: Profesional Nutricionista
Material: Formatos de registro asistencia, útiles de escritorio.
Equipamiento: Equipo audiovisual, computadora, impresora multifuncional,.

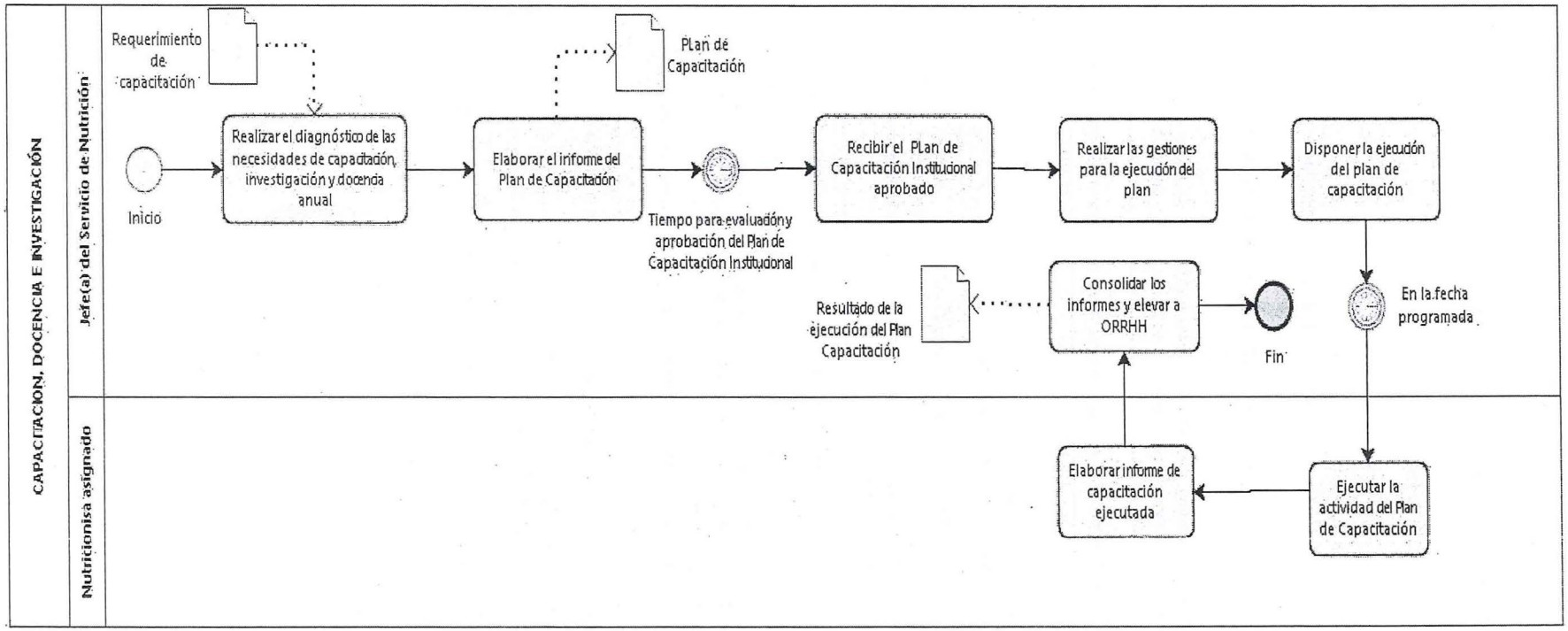
Nº Paso	Descripción de Acciones	Responsable
1	Realizar el diagnóstico de las necesidades de capacitación, investigación y docencia anual de acuerdo a los requerimientos del personal de Nutrición.	Jefe o Coordinador de Nutrición
2	Elaborar el plan de capacitación, investigación y docencia según las normas institucionales para su aprobación.	Jefe o Coordinador de Nutrición
3	Realizar las gestiones para la ejecución de la capacitación, investigación y docencia aprobado por la institución, y/o contingenciales o necesarios para el servicio o unidad que hubiere.	Jefe o Coordinador de Nutrición
4	Ejecutar el plan de capacitación internas y externas, investigación y docencia aprobado según las normas institucionales.	Jefe o Coordinador de Nutrición
5	Presentación de Informe de capacitación ejecutada, trabajo de investigación a la Oficina de Capacitación e Investigación.	Nutricionista
6	Evaluación de la capacitación ejecutada para medir su impacto. Informe de las investigaciones culminadas y/o avances.	Nutricionista







DOCUMENTO TÉCNICO:	**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN- ESSALUD**
PROCESO:	**6.7. CAPACITACION, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN**
PROCEDIMIENTO:	**6.7.1 CAPACITACION, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN**



Siempre con el pueblo

VII. DEFINICIONES

7.1 Estiba
Proceso a través del cual se efectúa una correcta colocación y distribución de mercancía en las diferentes unidades de carga. Su objetivo principal es optimizar el espacio que hay disponible en cualquier unidad de transporte de carga, ya sea un contenedor o la caja de un vehículo.

7.2 Fórmulas Enterales
Son preparados especiales, nutricionalmente completas en macro y micronutrientes a fin de ser usados en casos que impidan la alimentación y nutrición normal de las personas de cualquier edad y patología; administrados preferentemente por sonda a la vía digestiva a través de una bomba enteral u otras técnicas de administración, para dosificarse y administrarse según el requerimiento nutricional del paciente.

7.3 Fórmulas Lácteas
Todo alimento comercializado presentado como sustituto parcial o total de la leche materna. Las fórmulas lácteas/sucedáneos de leche materna, no poseen los nutrientes ni anticuerpos que provee la leche materna, según la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS 2017) que deben reconstituirse con agua en ambientes específicos y en condiciones estériles en caso de polvo y su dosificación en caso de fórmulas líquidas. Su uso va a depender de la situación del lactante y de la madre, cuando no sea posible la lactancia materna exclusiva.

7.4 Lactario Hospitalario
Es el área del Servicio/Unidad de Nutrición hospitalario, que fomenta, impulsa y/o acompaña u orienta la extracción, recolección (acopio), almacenamiento y distribución de leche materna, que será utilizada en neonatos y lactantes, cuando las madres no pueden amamantar porque se encuentran hospitalizados, permitiendo disminuir el uso de fórmulas lácteas y/o sucedáneos de leche (hasta en un 60%) y así reducir la morbimortalidad en este grupo etario.

7.5 Leche Autóloga
Es la leche humana que la madre se extrae para su hijo o hija

7.6 Leche Heteróloga
Es la leche humana procedente de una madre donante.

7.7 Leche Humana
Secreción láctea producida por la glándula mamaria de la mujer

7.8 Leyes de la Alimentación
Todo Plan de Alimentación debe respetar las leyes de la alimentación. Estas leyes se relacionan y se complementan entre sí. De acuerdo con la OMS, la alimentación debe ser suficiente, variada, completa, equilibrada, adecuada e inocua.

7.9 Pasteurización de la leche humana extraída
Es el tratamiento térmico al cual la leche humana extraída es sometida para inactivar su microbiota patogénica.

7.10 Procedimiento Asistencial
Es el conjunto de actividades sistematizadas, coherentes e interrelacionadas para un propósito definido que coadyuva al diagnóstico, tratamiento y/o rehabilitación del paciente. Los procedimientos permiten asistir al personal de la salud en el proceso de toma de decisiones y técnicas de ejecución para una apropiada atención de salud los que deben tener validez, fiabilidad, flexibilidad, reproductibilidad y aplicación clínica.

7.11 Proceso
Conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entradas en resultados.

7.12 Proveedor

Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquier otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

7.13 Requerimientos Nutricionales

Conjunto de valores de referencia sobre ingesta de energía y nutrientes considerados óptimos para mantener un correcto estado nutricional, prevenir la aparición de enfermedades y conseguir, en niños, un desarrollo y ritmo de crecimiento normales.

7.14 Manual de Procedimientos Asistenciales

Documento que contiene procedimientos que describen la definición, requerimientos, actividades y acciones estandarizadas de aplicación en los servicios asistenciales; describen de forma ordenada en sucesión cronológica y progresiva las prestaciones de atención que el personal desarrolla.

7.15 Unidad de Producción y Control de Calidad

Son todas aquellas áreas donde se realizan las actividades orientadas al planeamiento, requerimiento, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de suministros y/o elaboración de regímenes nutricionales destinados al consumo de los usuarios de los centros asistenciales, garantizando los estándares de calidad, en condiciones de inocuidad, con el cumplimiento de las leyes de la alimentación y costo beneficio institucional, en el contexto de la seguridad alimentaria. Sean servicios propios, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito.

VIII. ANEXOS

ANEXO N°1: FORMATO DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

ANEXO N°2: FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ANEXO N°3: FORMATO CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

ANEXO N°4: ENCUESTA DE SATISFACCIÓN-SERVICIO DE NUTRICIÓN- HOSPITALIZACIÓN

ANEXO N°5: HISTORIA NUTRICIONAL AMBULATORIA DEL NIÑO/ NIÑA /ADOLESCENTE

ANEXO N°6: HISTORIA NUTRICIONAL AMBULATORIO DEL ADULTO

ANEXO N°7: HISTORIA NUTRICIONAL AMBULATORIO DE LA GESTANTE

ANEXO N°8: MODELO DE PLAN DE ALIMENTACIÓN AL PACIENTE DE ALTA

ANEXO N°9: FICHA NUTRICIONAL HOSPITALARIA

ANEXO N°10: DETECCIÓN DE RIESGO NUTRICIONAL (NRS-2002)

ANEXO N°11: HERRAMIENTA DE DETECCIÓN PARA LA EVALUACIÓN DE LA DESNUTRICIÓN EN PEDIATRÍA (STAMP)

ANEXO N°12: MINI EVALUACIÓN NUTRICIONAL (MNA)

ANEXO N°13: KARDEX NUTRICIONAL

ANEXO N°14: ENCUESTA DE SATISFACCIÓN-SERVICIO DE NUTRICIÓN- COMEDOR

ANEXO N°15: FICHA DE VISITA DOMICILIARIA

ANEXO N°16: INFORME DE VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL

ANEXO N°17: REGISTRO DE PARTICIPANTES EN CHARLA DE NUTRICIÓN

ANEXO N°18: REPORTE DE PARTICIPANTES EN TALLER DE NUTRICIÓN

ANEXO N°19: MONITOREO DIARIO NUTRICIONAL DEL RECIÉN NACIDO

ANEXO N°20: RELACIÓN DE RESERVA DE LECHE MATERNA POR RECIÉN NACIDO

ANEXO N°21: RELACIÓN DE RECEPCIÓN DE LECHE MATERNA POR RECIÉN NACIDO

ANEXO N°22: FORMATO DE INSCRIPCIÓN DE LA DONANTE DE LECHE HUMANA

ANEXO N°23: CONSENTIMIENTO INFORMADO DE DONACIÓN VOLUNTARIA DE LECHE HUMANA



ANEXO N°1

FORMATO DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Fecha ___/___/___

I. PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Realiza la programación mensual de Desayuno, Almuerzo, Comida de los Reg. Normales y Dietéticos	SI ◯ NO ◯	
Realiza la dosificación de alimentos por preparación	SI ◯ NO ◯	
Calcula el valor nutricional de los regímenes programados	SI ◯ NO ◯	
II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS		
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen	SI ◯ NO ◯	
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el periodo establecido	SI ◯ NO ◯	
Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros	SI ◯ NO ◯	
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS		
Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción	SI ◯ NO ◯	
Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos	SI ◯ NO ◯	
Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes. (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc.)	SI ◯ NO ◯	
Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos	SI ◯ NO ◯	
Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso	SI ◯ NO ◯	
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		
Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación, en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.	SI ◯ NO ◯	
Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento.	SI ◯ NO ◯	
Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto.	SI ◯ NO ◯	
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS		
Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente	SI ◯ NO ◯	
Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista	SI ◯ NO ◯	
Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de alimentos para las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos	SI ◯ NO ◯	
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.	SI ◯ NO ◯	
Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM).	SI ◯ NO ◯	

SUBGERENCIA DE GUIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO — V°B° — H. MALAVERRY M. SUBGERENTE — ESSALUD - GPNAIS

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud GCPS — V° B° — J. ZANABRIA C. GERENTE — ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD — V°B° — E. MURRIETA L. Gerente Central (e) — ESSALUD

Siemnre

Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas.	SI ◯ NO ◯	
Distribuye las preparaciones de acuerdo con la solicitud de cada unidad de Hospitalización.	SI ◯ NO ◯	
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad.	SI ◯ NO ◯	
Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro.	SI ◯ NO ◯	
VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR		
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor.	SI ◯ NO ◯	
Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo con las cantidades indicadas por el Nutricionista	SI ◯ NO ◯	
Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada	SI ◯ NO ◯	
Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.	SI ◯ NO ◯	
Realiza el lavado de vajilla	SI ◯ NO ◯	
VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS		
Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.	SI ◯ NO ◯	
Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM	SI ◯ NO ◯	
Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.	SI ◯ NO ◯	
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad.	SI ◯ NO ◯	
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores.	SI ◯ NO ◯	
VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES		
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad	SI ◯ NO ◯	
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	SI ◯ NO ◯	
Envasa y rotula las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, Nº de cama y nombre del paciente	SI ◯ NO ◯	
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS		
Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización	SI ◯ NO ◯	
Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista	SI ◯ NO ◯	
Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	SI ◯ NO ◯	
Rotular y envasar las fórmulas indicando horario, volumen, número de cama del niño.	SI ◯ NO ◯	

Normas de Atención Integral de Salud - GCGS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
Gerencia - ESSALUD

SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

Siemnre

ANEXO N° 2

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

I. PRESENTACIÓN DEL PERSONAL Y HÁBITOS DE HIGIENE	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
Poseen uniforme claro y limpio	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Poseen gorra, redecilla o toca en la cabeza	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Presentan mascarilla	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( ) NO ( )	
Presentan delantal	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Utilizan guantes	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Presentan calzado blanco y limpio	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Presentan el rostro afeitado	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( ) NO ( )	
Presentan el cabello recogido o corto	SI ( ) NO ( )	SI ( ) O ( )	SI ( ) NO ( )	
Presentan uñas cortas limpias y sin esmalte	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( ) NO ( )	
Presentan alhajas	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Presentan heridas infectadas, resfrío	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
El personal de cocina cuenta con mangas protectoras contra quemaduras, casaca térmica, lentes				
II. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL				
¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiene de alimentos?	SI ◯	NO ◯		
El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos	SI ◯	NO ◯		
III. LIMPIEZA DE LOCAL				
El sistema de iluminación esté mantenido de forma eficiente y limpia	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	

SUBGERENCIA DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAS - V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCAS - V°B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) - ESSALUD

Siemnre

Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 veces al día y/o cuando se requiera.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Las ventanas cuentan con mallas de protección en adecuado estado de limpieza	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
IV. DE LA COCINA				
Las superficies de trabajo o de contacto con los alimentos son de acero inoxidable.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Las cocinas se encuentran limpias, libres de acumulación de grasa y en buenas condiciones	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Disponen de lavaderos limpios	SI ( ) NO( )	SI ( )NO ( )	SI ( )NO ( )	
Disponen de triturador de alimentos en los lavaderos de vajilla.	SI ( ) NO( )	SI ( ) NO( )	SI ( ) NO( )	
Utilizan lavavajillas	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO( )	SI ( )NO( )	
V. MENAJE Y UTENSILIOS				
Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
¿Se encuentran almacenados en forma limpia, organizada?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
¿Se encuentran visiblemente limpios, en buenas condiciones, son apropiados?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Se realiza el desmanche de la vajilla utilizando lejía, máximo 1v/semana	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
VI. ALMACÉN Y CÁMARAS				
A. ALMACÉN				
Apariencia Interior	**B( ) R( ) D( )**	**B( ) R( ) D( )**	**B( ) R( ) D( )**	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, ventanas, pisos, anaqueles etc.?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	

Normas de Atención Integral de Salud - GCAS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

SUGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siemore

¿Se mantienen los ingredientes o insumos envasados con registro sanitario vigente en depósitos adecuados, clasificados y están debidamente rotulados?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
B. CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS				
Apariencia Interior				
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, anaqueles, etc.?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
C. CAMARA DE CARNES				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
¿Existe una adecuada conservación de los productos?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
D. CAMARA DE LACTEOS				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
¿Se almacenan por separado los productos?	SI ( ) NO( )	SI ( ) NO ( )	SI( ) NO( )	
E. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	Si ( ) NO( )	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
F. DE LA PREPARACIÓN DE FORMULAS ENTERALES (FE)				
El área de preparación de fórmulas Enterales se encuentra correctamente limpias	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Se cuenta con los insumos necesario para la preparación de las FE	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( ) NO ( )	
VII. DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS				
A. De la Eliminación				

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS - ESSALUD
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

SUBGERENCIA DE ORGANOS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

Siemnre

Cuentan con bolsas de bolsas de alta densidad (preferentemente biodegradables o similares) con capacidad de acuerdo al volumen necesario.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
Los residuos Sólidos son ubicados en espacios con la señalización respectiva.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( )NO ( )	
Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo con (a) su clasificación: Residuos Biocontaminados (Categoría A) en bolsa de color rojo Residuos Comunes (Categoría C) en bolsa de color negro.	SI ( ) NO ( )	SI( ) NO ( )	SI( ) NO ( )	
La recolección de residuos sólidos del servicio de Nutrición se realiza con intervalos no mayores a 06 horas.	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO( )	SI ( ) NO ( )	
B. Del Equipo de Protección del Personal encargado de la Eliminación de Residuos Sólidos				
Usa uniforme compuesto por pantalón largo y camisa con manga, mandilón, mínima de ¾ de material resistente y de color oscuro, específico para el uso del personal de servicio.	SI ( ) NO ( )	SI( )NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Usa guantes de PVC con mangas de 18" (para el transporte)	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Usa Botas de PVC (impermeables, antideslizantes y resistentes a sustancias corrosivas, color negro)	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Usa gorra de color oscuro.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Usa Respirador con filtro según agente ambiental: material de partículas en forma sólida o líquida, gases y vapores.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
VIII. INSTALACIONES SANITARIAS				
Se encuentran limpios y libre de olores extraños	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI( )NO ( )	
Se encuentran en perfectas condiciones de conservación	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI( )NO ( )	
Se encuentran provistos de jabón, papel, etc.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( )NO ( )	
IX. COMEDOR				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, ventanas, etc.?	SI ( ) NO ( )	SI( )NO ( )	SI ( )NO( )	
X. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE				
Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentra cables pelados, empalmes defectuosos)	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( ) NO( )	

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

V°B° E. MURRIETA L.

Siemnre

Sus depósitos de desecho cuentan con bolsas de color según corresponda y tapas vaivén.	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ()	SI ( ) NO( )	
Cuentan con luces de emergencia en número suficiente	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
Los extintores y botiquines se encuentran ubicados en lugar visible	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO( )	
Los balones de gas no presentan riesgos de fuga	SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	SI( ) NO( )	
Las señaléticas se encuentran en la llave general del gas.	SI ( ) NO (	SI ( ) NO (	SI ( ) NO (	

LEYENDA: **M**= Mañana **T**= Tarde **N**= Noche

Gerencia de Normas de Atención Integral de Salud - GCFS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma Sello Nutricionista
CNP N°

Siempre

ANEXO N°3

FORMATO CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

FECHA:								
HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACION				OBSERVACIÓN/CORRECCIÓN	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA
		E	B	R	M			
	DESAYUNO							
	Jugo de Fruta							
	Leche							
	Cereal							
	Pan con entremés 1							
	Pan con entremés 2							
	REFRIGERIO							
	Leche u otros							
	Pan con entremés							
	ALMUERZO							
	Entrada							
	Sopa o crema							
	Guiso							
	Arroz							
	Fruta /Postre							
	Refresco							
	REFRIGERIO							
	Leche u otros							
	Pan con entremés							
	COMIDA							
	Ensalada							
	Sopa o crema							
	Guiso							
	Arroz							
	Fruta / Postre							
	Infusión							

LEYENDA: **E** = EXCELENTE **B** = BUENO **R** = REGULAR **M** = MALO

La calificación se realizará en base a que las preparaciones cumplan con las Características Organolépticas (Color, olor. sabor, gramaje, textura y temperatura adecuada).

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD

V°B° E. MORRETAL

Siemnre

ANEXO N° 4

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE USUARIOS
SERVICIO DE NUTRICIÓN – HOSPITALIZACIÓN

SERVICIO/ÁREA: _____ **FECHA:** _____

Agradecemos el tiempo que dedique en el desarrollo de la encuesta, la cual se aplica con la finalidad de mejorar la calidad de atención. A continuación, marque con una "X":

	Bueno	Regular	Malo
I.- ATENCIÓN DEL SERVICIO			
1. Trato del profesional Nutricionista			
2. Trato del personal Técnico en Nutrición			
3. Presentación del personal			
4. Estado de la vajilla/menaje			
5. Cumplimiento del horario de las comidas			
II. PREPARCIÓN DE LOS ALIMENTOS			
1. Cantidad			
2. Variedad			
3. Temperatura			
4. Sabor			
5. Presentación de los alimentos			
III. SUGERENCIAS:			

Normas de Atención Integral de Salud - GCOS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GERENCIA

V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siemnre

ANEXO N° 5

HISTORIA NUTRICIONAL AMBULATORIA DEL NIÑO/ NIÑA /ADOLESCENTE

1. DATOS GENERALES

FECHA:.....

NOMBRES Y APELLIDOS:.....DNI.....
F.A.....LUGAR Y F.N.....EDAD (años y meses)..... SEXO.....
NOMBRE DE LA MADRE:.....Nº HIJOS:.....
NOMBRE DEL PADRE: .....HIJO Nº:.....
NACIMIENTO: TERMINO ☐ PRETÉRMINO ☐ PESO NACER ☐ TALLA NACER ☐

2. ANAMNESIS

ANTECEDENTES PATOLÓGICOS FAMILIARES: .....
ALERGIAS ALIMENTARIAS: .....
APETITO.....DENTADURA: Completa ( ) Edentulia parcial ( ) Edentulia total ( )
ENFERMEDADES DIGESTIVAS:.....
OTRAS ENFERMEDADES U OPERACIONES:.....
DIAGNÓSTICO CLÍNICO.....
TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO.....
INTERACCIONFARMACO NUTRIENTE:.....
INICIO DE LACTANCIA. MATERNA.....LACTANCIA. MAT. EXCLUSIVA.....
LACT. MATERNA.....LACTANCIA MIXTA.....DURACIÓN DE LACT. MATERNA.....
Nº BIBERONES O TAZA.....VOLUMEN.....
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA: SI ☐ NO ☐ EDAD DE INICIO.....

EVALUACIÓN ANTROPOMÉTRICOS

FECHA						
EDAD						
PESO ACTUAL (Kg)						
PESO IDEAL (Kg)						
TALLA/LONGITUD (cm)						
IMC (Kg/m^2)						
P/E (DE)						
T/E L/E(DE)						
P/T (DE)						
IMC/E (DE)						
PER. CEFÁLICO (cm)						
PER. ABDOMINAL (cm)						
VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA						

4. INDICADORES BIOQUÍMICOS:

FECHA						
HEMOGLOBINA (g/dl)						
HEMATOCRITO (%)						

Siemnre

ALBUMINA (g/dl)						
VALORACIÓN NUTRICIONAL BIOQUÍMICA						

5. ASPECTOS CLÍNICOS RELACIONADOS AL ESTADO NUTRICIONAL:

_____

VALORACIÓN NUTRICIONAL CLINICA:

_____

6. INDICADORES DIETÉTICOS:

A) _FRECUENCIA DE CONSUMO

GRUPO	ALIMENTOS QUE LO COMPONEN	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	OBSERVACIONES
1	Cereales, Raíces Tubérculos				
2	Leguminosas y nueces				
3	Lácteos (leche, queso, yogurt)				
4	Huevos				
5	Carnes (incluye aves y pescado) y vísceras rojas				
6	Frutas y verduras verde oscuro, naranja, rojas (ricas en Vitamina A)				
7	Otras frutas y verduras				

B) <u>RECORDATORIO DE 24 HORAS</u>

HORA	TIEMPO DE COMIDA	REGISTRO
	DESAYUNO	
	MEDIA MAÑANA	
	ALMUERZO	
	MEDIA TARDE	
	CENA	
	OTROS	

VALORACIÓN NUTRICIONAL DIETÉTICA: .....

.....

Siemnre

7. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL:.....

8. OBJETIVO DE TRATAMIENTO DIETÉTICO:.....

9. PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA:

   ENERGÍA: .....PROTEÍNA:..... GRASAS.....

   CHO:.....AGUA:.....

MONITOREO NUTRICIONAL:

_____

_____

_____

PRÓXIMA CITA _____

Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
Gerencia - ESSALUD

SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

Siemnre

ANEXO N° 6

HISTORIA NUTRICIONAL AMBULATORIO DEL ADULTO

FECHA:_____

1. DATOS GENERALES

NOMBRES Y APELLIDOS:

_____DNI:_____

EDAD_____SEXO_____LUGAR Y FECHA NAC._____

OCUPACIÓN:_____

TELÉFONO: _____RELIGIÓN_____EST. CIVIL_____

2. ANAMNESIS

ANTECEDENTES PATOLÓGICOS_____

FAMILIARES_____

ALERGIAS

ALIMENTARIAS_____

APETITO_____DENTADURA: Completa ( ) Edentulia parcial ( ) Edentulia total ( )

ENFERMEDADES DIGESTIVAS_____

OTRAS ENFERMEDADES U OPERACIONES_____

DIAGNÓSTICOCLÍNICO _____

TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO: _____

INTERACCIÓN FÁRMACO-NUTRIENTE: _____

3. HABITOS GENERALES

TABACO_____CAFE_____ALCOHOL____ACTIVIDAD FISICA_____HRS DE SUEÑO_____

HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN

ALIMENTOS PREFERIDOS _____

ALIMENTOS RECHAZADOS _____

CONSUMO DE AGUA AL DÍA: _____

5. INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS

PESO USUAL _____PESO IDEAL _____TALLA_____ C. MUÑECA _____ CONTEXTURA_____

FECHA					
PESO ACTUAL (Kg)					
IMC (kg/m2)					
PER. ABDOMINAL (cm)					
PLIEGUE TRICIPITAL (mm)					
PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)					
CMB (cm)					
VALORAC. NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA					

6. INDICADORES BIOQUÍMICOS:

FECHA						
HEMOGLOBINA (g/dl)						
HEMATOCRITO (%)						
ALBUMINA (g/dl)						
VALORAC. NUTRICIONAL BIOQUÍMICA						

7. INDICADORES CLÍNICOS:

_____

_____

_____

VALORACIÓN NUTRICIONAL CLÍNICA:

_____

8. INDICADORES DIETÉTICOS

A) FRECUENCIA DE CONSUMO

Grupo	ALIMENTOS QUE LO COMPONEN	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	OBSERVACIONES
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 Vitamina A)				
9	Verduras naranja, 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				

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA
Gerente Central (e)
ESSALUD

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud-GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

B) RECORDATORIO DE 24 HORAS

Siempre

HORA	TIEMPO DE COMIDA	REGISTRO
	DESAYUNO	
	MEDIA MAÑANA	
	ALMUERZO	
	MEDIA TARDE	
	CENA	
	OTROS	

VALORACIÓN NUTRICIONAL DIETÉTICA _____

9. DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: _____

10. OBJETIVO DE TRATAMIENTO DIETETICO: _____

_____

11. PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA: ENERGÍA-_____PROTEINA: _____GRASAS:_____CHO:_____AGUA:____

MONITOREO NUTRICIONAL_____

_____

PRÓXIMA CITA_____

Vº Bº
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

Siempre

ANEXO N° 7

HISTORIA NUTRICIONAL AMBULATORIO DE LA GESTANTE

DATOS GENERALES **FECHA:**

NOMBRES Y APELLIDOS: ----------DNI ----------
F.A.:----------EDAD:----------LUGAR Y F. N.:----------TELEF.:----------
OCUPACIÓN----------RELIGIÓN----------EST. CIVIL----------

1. ANAMNESIS

Nº GESTACIÓN_____SEM. DE GESTACIÓN_____ APETITO_____EMESIS_____
ANTECEDENTES PATOLÓGICOS----------
FAMILIARES: ----------
ALERGIAS ALIMENTARIAS: ----------
DENTADURA: ---------- Completa ( ) ---------- Edentulia parcial ( ) ----------Edentulia total ( )
ENFERMEDADES DIGESTIVAS: ----------
OTRAS ENFERMEDADES U OPERACIONES: ----------
DIAGNÓSTICO CLÍNICO ----------
TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO ----------
INTERACCIÓN FÁRMACO-NUTRIENTE ----------
HA RECIBIDO INFORMACIÓN SOBRE LOS BENEFICIOS DE LACTANCIA MATERNA: _____

2. INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS

FECHA						
PESO ACTUAL (kg)						
IMC PREGESTACIONAL (kg/m2)						
PESO PREGESTACIONAL (kg)						
TALLA (cm)						
GANANCIA DE PESO (kg)						
VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA						

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

3. INDICADORES BIOQUÍMICOS

FECHA						
HEMOGLOBINA (g/dl)						
HEMATOCRITO (%)						
ALBÚMINA (g/dl)						
VALORACIÓN NUTRICIONAL BIOQUÍMICA						

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GCOPS V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

4. INDICADORES CLÍNICOS:

SUBGERENCIA DE GUÍAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAIS

VALORACIÓN NUTRICIONAL CLINICA:

_____

5. INDICADORES DIETÉTICOS

A) FRECUENCIA DE CONSUMO

GRUPO	ALIMENTOS QUE LO COMPONEN	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	OBSERVACIONES
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 Vitamina A)				
9	Verduras naranja, 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

HORA	TIEMPO DE COMIDA	REGISTRO
	DESAYUNO	
	MEDIA MAÑANA	
	ALMUERZO	
	MEDIA TARDE	
	CENA	
	OTROS	

VALORACIÓN NUTRICIONAL DIETÉTICA:

_____

6. DIAGNOSTICO NUTRICIONAL_____

Siempre

7. **OBJETIVO DE TRATAMIENTO DIETETICO**_____

8. **PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA:** _____

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud - GCGS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - GPNAIS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

MONITOREO NUTRICIONAL_____

_____

PRÓXIMA CITA_____

.....
Firma y sello Nutricionista.
CNP N°

Siemnre

ANEXO Nº 8

MODELO DE PLAN DE ALIMENTACIÓN AL PACIENTE DE ALTA

NOMBRE..... **FECHA**.....

CALORIAS..... **GRASAS**.....

PROTEINAS..... **CARBOHIDRATOS**.....

GRUPOS DE ALIMENTOS	CANTIDAD DIARIA	ALIMENTOS PERMITIDOS	FORMAS DE PREPARACIÓN
LECHE Y DERIVADOS		evaporada descremada, polvo, fresca sin nata, evaporada entera yogur	En bebidas, con anís, manzanilla, en otras preparaciones
QUESOS		Descremado Pasteurizado	Al natural, sopas, ú otras preparaciones
BEBIDAS VEGETALES		soya, almendra, coco	Como bebidas, para preparaciones (mazamorras, batidos, ponches, etc)
HUEVOS		de todo tipo aves de corral clara (.....) entero (.....)	Batidos, pasados, ponches, escalfado, duros, fritos (.....)
CARNES Y SUSTITUTOS		pollo (pierna) sin piel pescado fresco pavo (pechuga) sin piel res sin grasa otras carnes sin grasa	Guisos, horno, sancochado, a la plancha o parrilla, al vapor, en sudado.
PAN Y DERIVADOS		pan blanco, pan Integral tostadas galletas de agua, vainilla	Al natural
CEREALES		Quinua, trigo, kiwicha, morón, cancha, choclo, arroz, fideos harinas, sémola, polenta, etc.	En sopas, guisos, postres, bebidas, refrescos, ú otras preparaciones.
MENESTRAS		lentejas, arvejas, pallar, frijol, habas, garbanzos, soya, tarwi etc.	En guisos ú otras preparaciones, previamente remojadas
TUBÉRCULOS		papa, camote, yuca, ollucos, oca, arracacha, maca, etc	Sancochado, purés, guisos, como acompañante, etc.
HORTALIZAS O VERDURAS		Espinaca, acelga, lechuga, pepinillo, brócoli, alcachofa, caigua, col, coliflor, zapallito italiano, berenjena, frijol chino, colantao, col china, etc. vainitas, zanahoria, zapallo macre, betarraga, alverja verde, cebolla, tomate, frijol, pallar, apio, rabanitos	En ensaladas frescas y sancochadas guiso verduras puré de verduras saltados soufflés tortillas
FRUTAS		Lima, Naranja, mandarina, toronja, maracuyá, granadilla, piña, papaya, fresas, pera, manzana, melocotón, sandia, melón, carambola, palta, plátano	Al natural, jugos, compotas, al horno, puré, sancochada, etc.
ACEITES		Aceite vegetal, margarina Nueces, pecanas, almendras, maní, aceitunas, aceite de olivo	Para aderezos, para sazonar
CONDIMENTOS		Ajos, hongos, laurel, perejil, hierba buena, kion, sillao, vinagre, limón, canela, clavo	

V°B° E. MURRIETA L. Cirujano Central (e) ESSALUD

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

Siemnre

LÍQUIDOS		Limonada, refrescos de frutas naturales: manzana, piña, etc.	

MODELO DE PLAN DE ALIMENTACIÓN

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	COMIDA
Leche Fruta Cereal Pan	Fruta	Sopa Verduras Carne Cereal Tubérculo Fruta	Fruta	Sopa Verduras Carne Cereal Tubérculo Fruta

Normas de Atención Integral de Salud-CCPS - Gerencia... V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD

...RIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAIS - SUBGERENCIA DE... V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - ESSALUD V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e)

ALIMENTOS QUE DEBEN LIMITARSE

Se indica los alimentos y preparaciones que deben evitarse de acuerdo al régimen que se indica

RECOMENDACIONES GENERALES:

1. No consuma ningún alimento que no esté indicado en la lista.

2. Del buen cumplimiento del régimen dietético dependerá su estado nutricional

3. La Guía dietética que le entregamos variara según su control y evolución. Es por ello que debe asistir a sus controles nutricionales para modificarla y evitar confusiones en beneficio de su salud.

4. Visite a su nutricionista periódicamente.

_____
Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

NOTA: Se elaborará para cada paciente el régimen alimentario según patología. El presente modelo de plan de alimentación al alta general es referencial.

ANEXO N° 9

FICHA NUTRICIONAL HOSPITALARIA*

1. FILIACION				**Fecha** / /			**Hora**		
Apellidos y Nombres									
DNI						**Edad**			
2. RESULTADO TAMIZAJE									
3.DIAGNOSTICO CLINICO									
4. EVALUACION ANTROPOMETRICA									
Peso		**Talla**		**PB**		**IMC**			
Otras medidas antropométricas									
5. ASPECTOS CLINICO NUTRICIONALES:									
Cara		**Piel**		**Cabello**		**Lengua**		**Uñas**	**otros**
6. ANAMNESIS ALIMENTARIA									
a. Resultados de Frecuencia Alimentaria / Recordatorio 24 horas									
b. Tolerancia alimentaria, alergia alimentaria									
c. Estado Odontológico				**Consistencia de la dieta**					
d. Función digestiva									
7. EXÁMENES BIOQUÍMICOS RELACIONADOS A LA TERAPIA NUTRICIONAL:									
Hb	**Alb,**		**RTL:**		**UREA-CREAT.**				
GI	**Prot. Total**		**Tg.**						
Otros									
8. DIAGNOSTICO NUTRICIONAL									
9. PRESCRIPCION DIETÉTICO									

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAIS

V°B° E. MURRIETAL Gerente Central (e) - ESSALUD

Siemnre

10. MONITOREO NUTRICIONAL

Se adjunta a la historia clínica del paciente.

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud-GCCS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - GCCS

SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - GPNAIS
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

Siemnre

ANEXO N° 10

DETECCIÓN DE RIESGO NUTRICIONAL (NRS-2002)

Detección inicial		SI	NO
1	IMC < 20.5		
2	El paciente ha perdido peso en los últimos 3 meses		
3	El paciente ha disminuido su ingesta en la última semana		
4	Esta el paciente gravemente enfermo		
Si la respuesta es afirmativa en alguno de los 4 apartados, realice la detección final (tabla 2) Si la respuesta es negativa en los 4 apartados, reevalúe al paciente semanalmente. En caso de que el paciente vaya a ser sometido a una intervención de cirugía mayor, valorar la posibilidad de soporte nutricional perioperatorio para evitar el riesgo de malnutrición			

ESTADO NUTRICIONAL		SEVERIDAD DE LA ENFERMEDAD (incrementa requerimientos)	
NORMAL PUNTUACIÓN: 0	Normal	Ausente Puntuación: 0	Requerimientos nutricionales normales
DESNUTRICION LEVE PUNTUACION: 1	Pérdida de peso > 5% en los últimos 3 meses o ingesta inferior al 50-75% en la última semana	Leve Puntuación: 1	Fractura de cadera, pacientes crónico complicaciones agudas de cirrosis, EPOC, hemodiálisis, diabetes, enfermos oncológicos
DESNUTRICIÓN MODERADA PUNTUACION: 2	Pérdida de peso > 5% en los últimos 2 meses o IMC: 18.5-20.5 + estado general deteriorado o ingesta entre el 25-60% de los requerimientos en la última semana	Moderada Puntuación: 2	Cirugía mayor abdominal, ACV, neumonía severa y tumores hematológicos
DESNUTRICION GRAVE PUNTUACION: 3	Pérdida de peso > 5% en el último mes (>15% en 3	Grave Puntuación: 3	TEC, trasplante medular.

V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

Siemnre

	meses) o IMC<18.5 + estado general deteriorado o ingesta del 0-25% de los requerimientos normales la semana previa		Pacientes en cuidados intensivos (APACHE>10)
Puntuación:	+	Puntuación	Puntuación Total:
Edad: si el paciente es > 70 años sumar 1 a la puntuación obtenida = puntuación ajustada por la edad			
Si la puntuación es >=3 el paciente está en riesgo de malnutrición y es necesario iniciar soporte nutricional Si la puntuación es <3 es necesario reevaluar semanalmente. Si el paciente va a ser sometido a cirugía mayor, iniciar soporte nutricional perioperatorio			

NOTA: Prototipos para clasificar la severidad de la enfermedad:	
Puntuación 1:	Paciente con enfermedad crónica ingresado en el hospital debido a complicaciones. El paciente este débil, pero no encamado. Los requerimientos proteicos están incrementados, pero pueden ser cubiertos mediante la dieta oral o suplementos.
Puntuación 2:	Paciente encamado debido a la enfermedad, por ejemplo, cirugía mayor abdominal. Los requerimientos proteicos están incrementados notablemente, pero pueden ser cubiertos, aunque la nutrición artificial se requiere en muchos casos.
Puntuación 3:	Pacientes en cuidados intensivos, con ventilación mecánica, etc. Los requerimientos proteicos están incrementados y no pueden ser cubiertos a pesar del uso de nutrición artificial. El catabolismo proteico y las pérdidas de nitrógeno pueden ser atenuadas de forma significativa.
Kondrup J et al. Nutritional Risk Screening (NRS 2002): Clin Nutr. 2003	

Normas de Atención Integral de Salud-GCGS · Gerencia · ESSALUD
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE

SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

Siemnre

ANEXO N° 11
HERRAMIENTA DE DETECCIÓN PARA LA EVALUACIÓN DE LA DESNUTRICIÓN EN PEDIATRÍA (STAMP)

DATOS GENERALES Fecha:...../...../.....

Apellidos y Nombres:.....

Informante:.....Parentesco:.....

PASO 1 - DIAGNOSTICO				
¿Tiene el niño un Diagnóstico con complicaciones Nutricionales?	Puntaje	1° Tamizaje	2° Tamizaje	3° Tamizaje
Implicancias nutricionales establecidas	3			
Posibles implicancias nutricionales	2			
Sin implicancias nutricionales	0			
PASO 2 – INGESTA NUTRICIONAL				
¿Cómo es la ingesta nutricional del niño?	Puntaje	1° Tamizaje	2° Tamizaje	3° Tamizaje
Sin ingesta nutricional	3			
Pobre ingesta nutricional o recientemente disminuida	2			
Sin cambios en los patrones alimentarios y buena ingesta nutricional	0			
PASO 3 – PESO Y TALLA				
Use una gráfica de crecimiento o tablas de percentiles de referencia rápidas para determinar las mediciones del niño	Puntaje	1° Tamizaje Peso Talla	2° Tamizaje Peso Talla	3° Tamizaje Peso Talla
-3DS (o P/E -2DS)	3			
-2 a +=-3 DS	1			
0 a +=-2DS	0			
PASO 4 – RIESGO GLOBAL DE MALNUTRICIÓN				
Sumar los puntajes de las celdas de los pasos 1 al 3 para calcular el riesgo global de malnutrición				
Riesgo alto	≥ 4			
Riesgo moderado	2 - 3			
Riesgo bajo	0 - 1			

PASO 5 – PLAN DE CUIDADOS	
Riesgo Alto	Tome medidas
	Refiera al niño a un Nutricionista, equipo de soporte nutricional o consultor nutricional
	Monitoree según el plan de cuidados planteados
Riesgo Moderado	Monitoree la ingesta nutricional del niño durante 3 días
	Repita el tamizaje STAMP después de 3 días
	Modifique el plan de cuidados según sea necesario
Riesgo Bajo	Continúe con la atención clínica habitual
	Repita el tamizaje STAMP semanalmente mientras el niño este hospitalizado
	Modifique el plan de cuidados según sea necesario.

Grupo objetivo: Pacientes pediátricos de 2 a 17 años de edad con y sin cirugía.

Siempre

**Instrumento de uso exclusivo del nutricionista.*

ANEXO N° 12

MINI EVALUACIÓN NUTRICIONAL (MNA)

Apellidos					Nombre				
Sexo		Edad		Peso (kg)		Altura (cm)		Fecha	
Responda a la primera parte del cuestionario indicando la puntuación adecuada para cada pregunta. Sume los puntos correspondientes al cribado y es si la suma es igual o inferior a 11. Complete el cuestionario para obtener una apreciación precisa del estado nutricional									
Cribaje									
A.	¿Ha perdido el apetito? ¿Ha comido menos por falta de apetito, problemas digestivos, dificultades de masticación o deglución en los últimos 3 meses?								
	0 =	Ha comido mucho menos							
	1 =	Ha comido menos							
	2 =	Ha comido igual							
B	Perdida reciente de peso (<3 meses)								
	0 =	Pérdida de peso > 3kg							
	1 =	No lo sabe							
	2 =	Pérdida de peso entre 1 y 3 kg							
	3 =	No ha habido pérdida de peso							
C	Movilidad								
	0 =	De la cama al sillón							
	1 =	Autonomía en el interior							
	2 =	Sale del domicilio							
D	¿Ha tenido una enfermedad aguda o situación de estrés psicológico en los últimos 3 meses?								
	0 =	Si							
	2 =	No							
E	Problemas neuropsicológicos								
	0 =	Demencia o depresión grave							
	1 =	Demencia moderada							
	2 =	Sin problemas psicológicos							
F	Índice de masa corporal (IMC = peso/talla2 en kg/m2)								
	0 =	IMC < 19							
	1 =	19 =< IMC < 21							
	2 =	21 =< IMC < 23							
	3 =	IMC >= 23							
Evaluación del cribaje: (subtotal máximo: 14 puntos)									
12 – 14 puntos:	Estado nutricional normal								
8 – 11 puntos:	Riesgo de malnutrición								
0 -7 puntos:	Malnutrición								

Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud - GPNAIS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD
SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS
GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siemnre

ANEXO N° 13

KARDEX NUTRICIONAL

I. FILIACIÓN:

Apellidos y Nombres _____ Edad_____

Fecha de Ingreso _____ DNI_____Fecha de Alta_____

Talla: _____

II. DIAGNÓSTICO CLÍNICO.

_____

_____

ANTROPOMETRIA:

TALLA:						
FECHA:						
PESO:						

III. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL: _____

IV. FUNCIÓN DIGESTIVA

* Apetito _____ * Consumo de alimentos_____

* Tolerancia _____

* Estado odontológico _____ * Datos Bioquímicos _____

* Hematológicos _____

* Deposiciones _____

V. EVOLUCION DIETETICA

FECHA	PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA	VOLUMEN	OBSERVACIONES

Siempre

ANEXO N° 14

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE USUARIOS SERVICIO DE NUTRICIÓN – COMEDOR

IPRESS: _____ **FECHA:** _____ **HORA:** _____

Agradecemos el tiempo que dedique en el desarrollo de la encuesta, la cual se aplica con la finalidad de mejorar la calidad de atención. A continuación, marque con una "X":

	Bueno	Regular	Malo
I.- ATENCIÓN EN EL COMEDOR			
1. Trato del profesional Nutricionista			
2. Trato del personal Técnico en Nutrición			
3. Presentación del personal			
4. Estado de la vajilla/menaje			
5. Cumplimiento del horario de atención			
II. DEL MENÚ			
1. Presentación de las preparaciones			
2. Calidad de las preparaciones			
3. Cantidad de la ración			
4. Ambientación del comedor			
5. Variedad del menú			
III. SUGERENCIAS:			

Normas de Atención Integral de Salud-GCGS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

SUBGERENCIA DE ORGANOS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPRAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA V.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre

ANEXO N° 15

FICHA DE VISITA DOMICILIARIA

Fecha						Hora:	
1.	**Filiación**						
	Nombres y Apellidos:						
	Edad			Sexo	F	M	
	Fecha y Lugar Nacimiento						
	Dirección						
	Condición Laboral						
	Integrantes Familia						
2.	**Antecedentes Nutricionales**						
	Recibió lactancia materna						
	Alergias alimentarias / Intolerancia						
	Ingiere suplementos vitamínicos						
	Tratamiento medico						
	Recibe apoyo social						
3.	**Funciones Biológicas**						
	Apetito						
	Fx Digestiva						
	Nauseas, vomito, 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	Cantidad (Ración)	Frecuencia				
			Semanal	Mensual			
	Leche	1 taza					
	Yogur	1 vaso					
	Queso	40 g					
	Res	100 g					
	Pollo	100 g					
	Pescado	100 g					
	Huevos	1 unidad					
	Menestras	½ Taza					

Gerencia de Normas de Atención Integral de Salud - GCGS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

Gerencia de Normas de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Gerencia Central de Prestaciones de Salud
V°B°
E. MURRIETA U.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siemnre

	Cereales	½ Taza		
	Tubérculos	1 mediano (80 g)		
	Verduras	1 taza		
	Frutas	1 unidad		
	Pan	1 Unidad		
	Otros			

6	**Hábitos y costumbres alimentarias**	
	Preguntas	Respuestas
	¿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 del Paciente	Firma y Sello del Nutricionista

Vº Bº
J. ZANABRIA C.
GERENTE
Gerencia de Normas de Atención Integral de Salud - GCAS - ESSALUD

V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
SUBGERENCIA DE GUÍAS DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO - ESSALUD - GPNAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Siempre

ANEXO N° 16

INFORME DE VISITA DOMICILIARIA NUTRICIONAL*

Apellidos y nombres _____
N° HC_____
Direccion_____
Edad _____N° Teléfono _____ Fecha de visita _____

MOTIVO DE LA VISITA

_____
_____

OBJETIVOS DE LA VISITA

1. _____
2. _____
3. _____

ACCIONES REALIZADAS

PROBLEMAS IDENTIFICADOS

1. _____
2. _____
3. _____

PLAN DE INTERVENCIÓN

*(Solo para los casos con factor de riesgo/ problemas de salud)

OBSERVACIONES:

_____
_____

_____
Firma Sello Nutricionista
CNP N°

Siemore

ANEXO N° 17

REGISTRO DE PARTICIPANTES EN CHARLA DE NUTRICIÓN

Eje temático_____

Tema_____

Lugar _____Fecha:_____Hora:_____

Responsable:_____

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	EDAD		FIRMA
			M	F	

Normas de Atención Integral de Salud-GCPS - Gerencia
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

SUBGERENCIA DE: Ayudas de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Gerencia Central de Prestaciones de Salud
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y Sello Nutricionista
CNP N°

Siemnre

ANEXO N° 18

REPORTE DE PARTICIPANTES EN TALLER DE NUTRICIÓN

EJE TEMATICO: _____

TEMA: _____

FECHA: _____

RESPONSABLE _____

HORARIO _____

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD		DNI	SESIONES			
		M	F		1ra FIRMA	2da FIRMA	3ra FIRMA	4taa FIRMA

Normas de Atención Integral de Salud-GCAS
Vº Bº
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD - Gerencia

SUBGERENCIA DE AYUDAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA C.
Gerente Central (e)
ESSALUD

Firma y sello Nutricionista
CNP N°

Siempre

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ANEXO N° 19

MONITOREO DIARIO NUTRICIONAL DEL RECIÉN NACIDO

EsSalud | N° SEGURO: | MADRE: | HOSPITALIZADA: | EDAD: | VIH: ( ) | FI:

DOMICILIO: | GRADO DE INSTRUCCIÓN: | CEL: | VDRL:( )

SERVICIO DE NUTRICIÓN | EVALUACIÓN NUTRICIONAL: PESO N. g. | P.C: cm | TALLA: cm | DX. NUT.: | DATOS DEL BEBÉ: ( )RNT de: ____ sem ( ) FEM | ( )RNPT de: ____ sem ( ) MAS | DX CLINICO: | TAMI

FECHA	PRESCRIPCIÓN	EC	VOL	VIA	NPT	PESO (g)	cc/kg	LME	FL	Kcal-P/kg	PER	FOR	OBSERVACIONES	BIOQUÍMICA			NPT RECIBIDO	VOL. LECHE MATER
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U.	C:	B.	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	
													PAB: RG: DEP:	U:	C:	B:	Kcal	
														Na	K	Ca	Prot	

GANANCIA DE PESO	SEM:	P°	SEM:	P°	N° NOMBRE:
	SEM:	P°	SEM:	P°	

SUBGERENCIA DE UNIDADES DE AYUDA AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

Gerencia de Redes de Atención Integral de Salud - GCPS V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE ESSALUD - GCPS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

Siempre con el pueblo

ANEXO N° 20

RELACIÓN DE RESERVA DE LECHE MATERNA POR RECIÉN NACIDO

EsSalud

RELACIÓN DE RESERVA DE LECHE MATERNA POR RECIÉN NACIDO

SERVICIO DE NUTRICION
FECHA:..

AREA	N° CAMA	APELLIDO	VOLUMEN	DIA	VOLUMEN	DIA	AREA	N° CAMA	APELLIDO	VOLUMEN	DIA	VOLUMEN	DIA

SUBGERENCIA DE NORMAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO
V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAIS

Gerencia de Política y Normas de Atención Integral de Salud - GCPS
V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central
ESSALUD

EsSalud
Perú saludable

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ANEXO N° 21

RELACION DE RECEPCIÓN DE LECHE MATERNA POR RECIÉN NACIDO

EsSalud

SERVICIO DE NUTRICION
FECHA:.................................

RELACIÓN DE RECEPCION DE LECHE MATERNA

AREA	N° CAMA	APELLIDO	VOLUMEN	HORA	VOLUMEN	HORA	AREA	N° CAMA	APELLIDO	VOLUMEN	HORA	VOLUMEN	HORA

V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD

V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE - ESSALUD - GPNAIS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD V°B° E. MURRIETA L. Gerente Central (e) ESSALUD

ANEXO N°22

FORMATO DE INSCRIPCIÓN DE LA DONANTE DE LECHE HUMANA

DATOS DE LA DONANTE				
Nombre y apellidos:				
N° de Carnet CPN:		DNI:		N° Hist. Clínica:
Fecha de nacimiento: ...../...../.....		Natural de:		
Dirección actual:				
Provincia:	Distrito:		Referencia:	
Telf.	e-mail:		Ocupación:	
Referencia de Ocupación:				
Recolección Domiciliaria		Recolección Intra-Hospitalaria		
HISTORIAL DE EMBARAZO				
Lugar de Control Pre-Natal:				
( ) Red Pública - Nombre de la Institución:				Telf.:
( ) Red Privada - Nombre de la Institución:				Telf.:
Peso en Gestación (kg):	Talla (cm):	Edad Gestacional:		Fecha de Parto:
Inicial Final		Semanas: .....Días:		
EXAMENES REALIZADOS				
VDRL	Hepatitis B	HIV	Hb (%)	
( )Positivo	( )Positivo	( )Positivo	Ht (%)	
( )Negativo	( )Negativo	( )Negativo	Otros exámenes:	
( )Sin Información	( )Sin Información	( )Sin Información		
Transfusión en los últimos 5 años: Si ( ) NO ( )				
Irregularidad en la Gestación:				
HISTORIA ACTUAL				
Peso: _____ Talla: _____				
Usa medicamentos: Si( ) No( )		Descripción:		
Hábitos Tóxicos: Si ( ) No ( )		¿Cuál?		
Patologías al momento de la entrevista: _____				
Motivo por el que dona leche: _____				
Donante Apta? Si ☐ NO ☐				
Responsable de la inscripción: Firma y sello:				

Fuente: Guía de Procedimientos de Banco de Leche Humana del Instituto Nacional Materno Perinatal.

Normas de Atención Integral de Salud - GCPS - Gerencia... V° B° J. ZANABRIA C. GERENTE - ESSALUD

SUBGERENCIA DE... GUIAS DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO V°B° H. MALAVERRY M. SUBGERENTE ESSALUD - GPNAS

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD V°B° E. MURRIETA Gerente Central (e) ESSALUD

Siemnre

ANEXO N°23

CONSENTIMIENTO INFORMADO DE DONACIÓN VOLUNTARIA DE LECHE HUMANA

Yo:_____

_____con DNI N°_____

Habiendo cumplido con todos los requisitos necesarios para ser donante, estoy de acuerdo con donar voluntariamente el excedente de mi leche después de haber cubierto mi demanda de mi hijo (a), por la cual no voy a recibir ninguna remuneración económica.

Estoy de acuerdo en responder el cuestionario sobre mi embarazo y otros datos que me soliciten.

Recibí información sobre técnicas de extracción y los cuidados que debo tener para el almacenamiento y conservación de la leche que voy a donar.

Si por algún motivo decido suspender la donación de mi leche, puedo hacerlo de manera libre sin ningún tipo de responsabilidad, lo que avisare oportunamente.

Lima,_____/_____/_____

V° B°
J. ZANABRIA C.
GERENTE
ESSALUD

V°B°
H. MALAVERRY M.
SUBGERENTE
ESSALUD - GPNAB

V°B°
E. MURRIETA L.
Gerente Central (e)
ESSALUD

_____
Madre Donante

_____
Apoderado de Donante
(De ser menor de Edad)

_____
Personal del Banco de Leche Humana

Siemnre

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Decreto Supremo N° 007-98, que aprueba el *Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*

Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el *Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.*

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

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

FAO. (2020). *Codex Alimentarius.* EEUU: OMS.

MINSA, D. (2021). *NTS N°173.* Lima: Ministerio de Salud.

NTS. (2015). *Norma Técnica Peruana 201.001.* Lima.

Norma Técnica Peruana NTP 900.058-2005 *Gestión de residuos Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos.*

Ramírez, V. (1991). *Tubérculos enteros, Rehidratación rápida.* Puno: Integridad.

Resolución Ministerial N.º 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA *Norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.*

Resolución Ministerial N.º 749-2012 /MINSA, que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA V.01 *Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en los establecimientos de salud"*

Resolución Ministerial N.º 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA Norma *Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.*

Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA, *Norma Técnica de Salud: Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación.*

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

Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01-*Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.*

Resolución N° 274-GG-ESSALUD-2001, que aprueba la Directiva N.º 011-GG-ESSALUD-2001-*Normas para el manejo de Alimentos en los Servicios Hospitalarios.*

Silva Jaimes, M. y Meneses Taboada, V. (2018). *Manual de BPM - HACCP para el servicio seguro en restaurantes y servicios afines.* Lima, Perú: Centro de Formación Continua en Calidad e Inocuidad Alimentaria.



Siempre