MINISTERIO SALUD
HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
DIRECCION GENERAL

Nº262 -DG/HHV-2018

Resolución Directoral

Santa Anita, 28 de Diciembre del 2018

VISTO:

El Memorando N°331-OEPE-HHV-2018 y Exp. No. 18MP 14773–00, sobre aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán"; y

CONSIDERANDO:

Que, con Informe N° 007-SN-HHV-2018 de fecha 10 de octubre del 2018 el Jefe del Servicio de Nutrición, emite Informe Técnico del Manual de Procedimientos de Nutrición cuyo propósito es orientar a quienes intervienen en el proceso de elaboración de alimentos en todos los niveles operativos en el cual se puntualiza la organización y responsabilidad de toda la cadena alimentaria, cumpliéndose para que el personal identifique defectos y errores para corregirlos; siendo elaborado en base a la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Establecimiento de Salud; Ley Nº 27657 -Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo No. 013-2002-SA, que establece el Marco Legal de las competencias y responsabilidades de los Hospitales del Sector Publico;

Que, el referido Manual tiene como objetivo impartir instrucciones sobre procedimientos que se aplican en el Servicio de Nutrición y Dietética del Departamento de Apoyo al Tratamiento, lo que conlleva a garantizar el desempeño eficiente y eficaz en el funcionamiento normal y oportuno de las actividades; así como los objetivos específicos de estandarizar el procedimiento de la manipulación de los alimentos perecibles y no perecibles en el proceso de recepción; realizando una correcta utilización de los equipos, menajes y demás en los procesos productivos y distribución de raciones alimentarias entre otros;

Que, a través del documento de visto, la jefa del Departamento de Apoyo al Tratamiento, remite a la Dirección General el "Manual de Procesos y Procedimientos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán" para su aprobación, acorde a lo dispuesto por el artículo 39° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán, que señala que el Servicio de Nutrición y Dietética es la encargada de promover y recuperar la salud nutricional del paciente;

En uso de las facultades conferidas por el Artículo 11° inciso c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán, aprobado por la Resolución Ministerial N° 797-2003-SA/DM; y, contando con la visación de la Dirección Adjunta de la Dirección General, Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, Departamento de Apoyo al Tratamiento y la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital;

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - **Aprobar** el **MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA DEL HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN,** el mismo que consta de cincuenta y nueve (59) páginas, formando parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°. - **Encargar** al Departamento de Apoyo al Tratamiento, la ejecución de las acciones correspondientes para la difusión, implementación, aplicación y supervisión del mencionado Manual.

Artículo 3°. - ENCARGAR a la Oficina de Estadística e Informática, la publicación de la presente Resolución en el Portal Web Institucional del Hospital Hermilio Valdizán.

Regístrese, Comuníquese y Archívese.

GLCV/nsc
DISTRIBUCIÓN:
D. Adj. DG
OAJ
OCI
INFORMATICA
INTERESADOS.

MINISTERIO DE SALUD
Hospital Hermilio Valdizan

M.C. Gloria Luz Cueva Vergara
Directora General (e)
C.M.P Nº 21499 R.N.E. 12799

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

SANTA ANITA

2018

DIRECTORIO DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Director General:
Dra. ROSA LUZ CUEVA VERGARA
Sub Directora General.:
Dra. ROSA ILA CASANOVA SOLIMANO

Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
Lic. Adm. MARÍA MILDRED RUIZ VILLACORTA

Jefe de Departamento de Apoyo al Tratamiento
Mg. MARLENE ANA BARREDA TORRES DE JORGE

Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética
Mg. HERNÁN MARCELO DE LA CRUZ

Equipo técnico y de redacción:
Mg. SILVIA ELVIRA MARCA IGNACIO
Mg. JULIÁN RICHARD DÍAZ BELTRÁN

Responsable de la Unidad de Organización de la OEPE:
Mg. SILVIA ELVIRA MARCA IGNACIO

ÍNDICE

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN 4

CAPÍTULO II

OBJETIVOS, ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 5-6

CAPÍTULO III

BASE LEGAL 7- 8

CAPÍTULO IV

IDENTIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS. 9 - 10

CAPÍTULO V

INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS ,

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS Y FLUJOGRAMAS 11- 59

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

El Manual de Procesos y Procedimientos describe adecuadamente los procesos necesarios para el desarrollo de sus procesos organizacionales, el cual debe ser un instrumento para la sistematización de flujos de información.

Este documento de gestión debe ser utilizado como instrumento para la sustentación de los flujos de información que contiene la descripción detallada de los secuencia de acciones.

El manual incluye los cargos o puestos de trabajo que intervienen, precisando sus responsabilidades y participación, asimismo contiene los Flujograma detallados del procedimiento.

El presente Manual de Procesos y Procedimientos del Servicio de Nutrición y Dietética ha tenido presente como marco normativo, la Directiva N° 007-MINSA-OGPE-V.02 "Directiva para la Formulación de Documentos Normativos de Gestión Institucional de las Entidades", aprobado según Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA., y la Resoluciòn Ministerial N° 598-2014/MINSA que aprueba el Mapa de Procesos y las Fichas Técnicas de los Procesos Nivel 0 del Ministerio de Salud.

S. MARCA I.

CAPÍTULO II

2. OBJETIVOS, ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

2.1 OBJETIVOS DEL MANUAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

Impartir instrucciones sobre procedimientos, que se aplican dentro del Servicio de Nutrición y Dietética del Departamento de Apoyo al Tratamiento, que conlleven a garantizar el desempeño eficiente, eficaz en el normal funcionamiento y oportuno de las actividades y establecer los procedimientos relacionados con los respectivos procesos, acorde a la Directiva N° 007-MINSA-OGPE-V.02.

Proporcionar información que sirva de base para evaluar la eficiencia del Sistema en el cumplimiento de sus funciones específicas, una vez finalizada la identificación y desarrollo de cada uno de los procesos y procedimientos.

Se concluyen con los siguientes:

- Definir y describir en forma pormenorizada y secuencias las actividades que se realizan en los procedimientos.
- Orientar al personal que interviene directa o indirectamente en la ejecución de estos procedimientos que facilite el cumplimiento de las funciones asignadas a los cargos.
- Establecer formalmente los procedimientos asistenciales y administrativos requeridos para la ejecución de los procesos organizacionales de la entidad, que coadyuven al cumplimiento de los objetivos funcionales y estratégicos de la institución

2.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Manual de Procesos y Procedimientos es de aplicación obligatoria en el Servicio de Nutrición y Dietética del Departamento de Apoyo al Tratamiento y de los Servicios de Hospitalización y Consulta Externa del Departamento de Salud Mental del Adulto y Geriatría del Hospital "Hermilio Valdizán".

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO S. MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN FIRMA Y RÚBRICA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

2.3 DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

Es la unidad orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente; depende del Departamento de Apoyo al Tratamiento y tiene asignados los siguientes objetivos funcionales:

a) Promover y recuperar la salud nutricional del paciente en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/o interfieren en la salud nutricional del paciente.

b) Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad.

c) Programar y controlar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según las indicaciones del médico tratante y lo prescrito en la Historia Clínica respectiva.

d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos así como las condiciones de su almacenamiento.

e) Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.

f) Estimular, orientar y monitorear la investigación en el campo de su competencia y objetivos funcionales, así como apoyar la docencia en el marco de los convenios correspondientes.

g) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.

h) Programar y evaluar el servicio de nutrición y dietética en el horario establecido en consulta externa y hospitalización, para el cumplimiento de los objetivos funcionales asignados al Hospital.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° JEFE DEPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

S. MARCA I.

CAPÍTULO III

BASE LEGAL.

a) Ley 26842, Ley General de Salud.

b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.

c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pública y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 033-2005-PCM.

d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.

e) Ley N° 27658 Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.

f) Ley N° 28716 Ley de Control Interno de las Entidades del Estado.

g) Ley N ° 30188 Ley que regula el ejercicio profesional de la Nutricionista

h) Ley N° 29414 Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud.

i) Decreto Supremo N° 031-2008-AG, aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".

k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán".

l) Resolución Ministerial N° 603-2006-MINSA, modificada por R. M. N° 809-2006/MINSA, 205-2009/MINSA y 317-2009/MINSA, que aprobó la Directiva N° 007-MINSA/DGPP-V.02, Directiva para la Formulación de Documentos Normativos de Gestión Institucional

m) Resolución Ministerial N ° 657-2017-MINSA, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán".

n) Resolución de Contraloría N°320-2006-CG, Aprueba las Normas de Control Interno.

S. MARCA I.

ñ) Resolución Ministerial N ° 610-2004/MINSA, que aprueba la Norma Técnica N ° 010-MINSA/INS-V-01 "Lineamientos de Nutrición Infantil"

o) Resolución Ministerial N ° 591-2004/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-v.01 "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano"

p) Resolución Ministerial N ° 519-2005/MINSA, que aprueba el "Sistema de Gestión de la Calidad de la Atención en Salud"

q) Resolución Ministerial N ° 474-2006/MINSA, Manual para la mejora continua de la Calidad.

r) Resolución Ministerial N ° 665-2013/MINSA, Norma Técnica N ° 103-MINSA/DGSP-V.01 Norma Técnica de Salud de la UPSS de Nutrición y Dietética.

s) Resolución Ministerial N ° 598 -2014/MINSA, que aprueba el Mapa de Procesos y las Fichas Técnicas de los Procesos de Nivel 0 del Ministerio de Salud.

t) Resolución Ministerial N ° 895 -2014/MINSA, que aprueba las Directiva Administrativa N ° 203-MINSA/OGPP.V.01 "Lineamientos para la implementación de la Gestión por Procesos en el Ministerio de Salud" y la Guía Técnica de la Fase 1 : " Diseñar procesos en el Ministerio de Salud"

u) Resolución Directoral N° 020-DG/HHV-2017, Aprueba la incorporación en todos los MOFs : El cumplimiento de las normas de reglamentos procedimientos y disposiciones vigentes en general para todo el personal del Hospital "Hermilio Valdizán", sin distinción, promoviendo así la cultura del cumplimiento de toda normativa interna y externa vigente.

v) Resolución Directoral N° 230-DG/HHV-2012 aprueba MOF del Dpto, de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.

w) Resolución Directoral N ° 001-DG-HHV-2014 – Directiva para aprobar el instructivo para emitir Actos Resolutivos del Hospital "Hermilio Valdizán".

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO S. MARCA I.

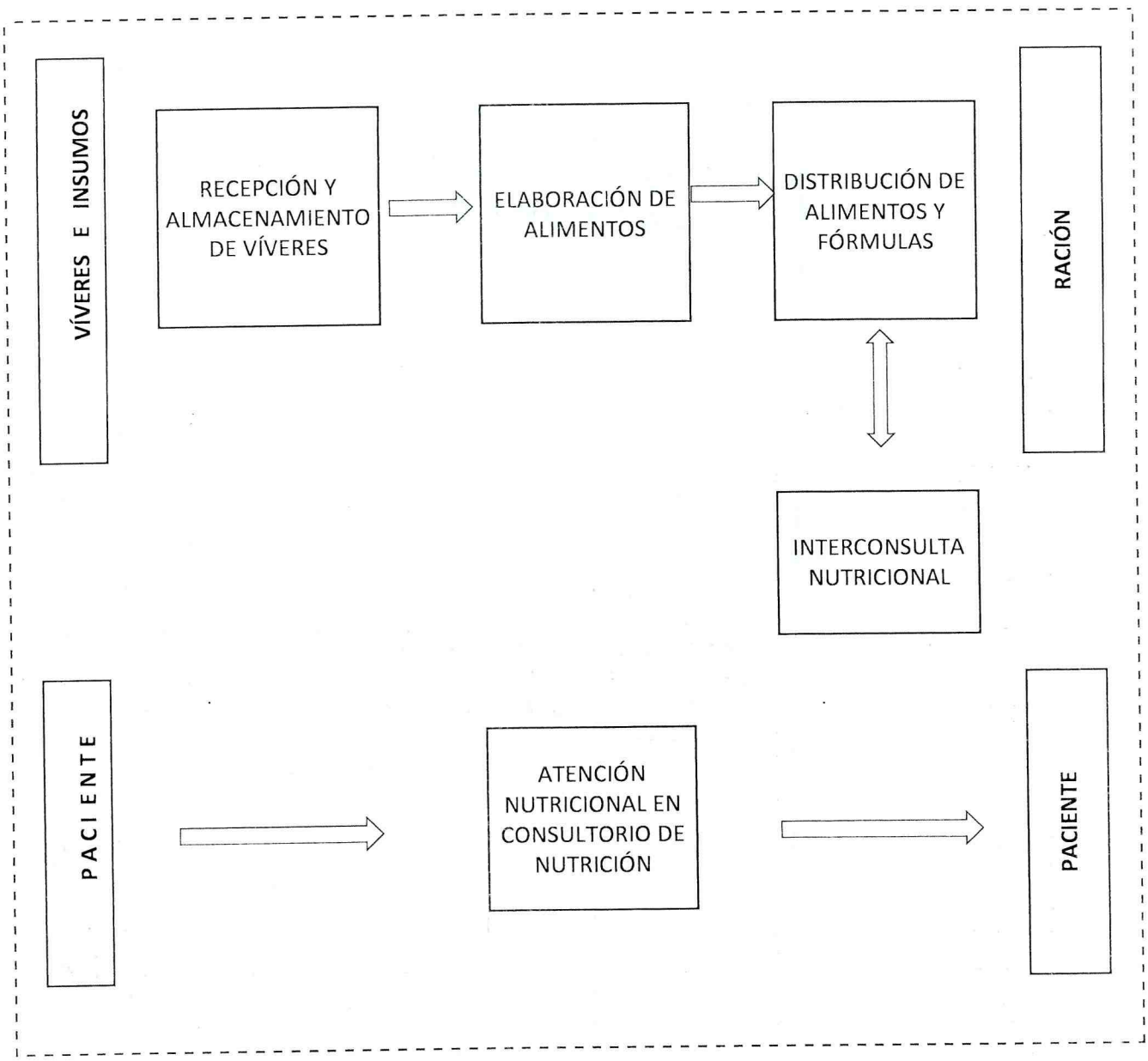
MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

CAPÍTULO IV

4.1 Proceso del Servicio de Nutrición y Dietética



4.2 INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS

SERVICIO DE " NUTRICIÓN Y DIETÉTICA "					
N° Orden	**Proceso Nivel 0**	**Proceso Nivel 1**	**Proceso Nivel 2**	**Sub-Procesos Nivel 3**	**Procedimientos**
PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE JEFATURA					
1	Administración documentaria y Atención al usuario	Administración de sistemas de tràmite documentario	Trámite documentario de Nutrición y Dietética	Respuesta de documentos	**Emisión y/o respuesta de documentos**
PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CENTRAL					
2	Gestión de los Servicios de Apoyo para la Atención en Salud	Gestión de los Servicios de Apoyo para el Diagnóstico y Tratamiento	Gestión de Nutrición y Dietética	Recepción y almacenamiento de víveres	Plan Anual Alimentación
3					Requerimiento mensual de víveres
4					Recepción de víveres e insumos
5					Almacenamiento y conservación de víveres e insumos
6					Dosificación de raciones alimentarias
7				Elaboración de Alimentos	Preparación de Alimentos
8				Preparación de Fórmulas	Preparación de Fórmulas enterales
9				Distribución de Alimentos	Distribución de raciones alimenticias al a pacientes.
10					Distribución de raciones alimenticias al personal Asistencial
11				Evaluación y monitoreo	Evaluación y monitoreo a pacientes hospitalizados
12				Atención en Salud Nutricional	Interconsulta de Pacientes Hospitalizados y con Soporte Nutricional.
13					Consulta Nutricional Especializada

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	DOCUMENTOS INGRESADOS Y RESPONDIDOS	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 01
PROPÓSITO :	Brindar con eficiencia y eficacia la atención al trámite de los documentos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética , Órganos y Unidades Orgánicas		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i) Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital "Hermilio Valdizán". l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán". m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Documentos ingresados/documentos respondidos *100	Dctos. ingresados	Sistema Tramite documentario	Jefatura de Nutrición.

NORMAS

Resoluciòn Ministerial N° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizàn"

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO S. MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.	
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".	
	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Auxiliar de Nutrición (A. Ejecutivo)	1. Recibe documentos y registra en cuaderno de registro o sistema de trámite documentario
Jefe/a del Servicio	2.-Recibe documento y analiza las indicaciones y prepara respuesta u otras acciones
Auxiliar de Nutrición	3.-Prepara respuesta y /u otras acciones
Jefe/a del Servicio	4.-Recibe el documento , suscribe y devuelve
Auxiliar de Nutrición	5.-Recibe documento y lo tramita, archivando la copia
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Documentos recibidos	Sistema de Trámite documentario	Diario	Informatizado/ Mecanizado

SALIDAS

NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Documentos remitidos	Sistema de Trámite documentario	Diario	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: Ciencia médica de prevenir y curar las enfermedades mediante la alimentación. Un nutricionista, dietista-nutricionista; nutriólogo, dietista o dietólogo es un profesional sanitario experto en alimentación, nutrición y dietética.
	NUTRICIÓN: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud
REGISTROS	Memorando, Informes,.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I.	Dirección General
UO. OEPE		

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

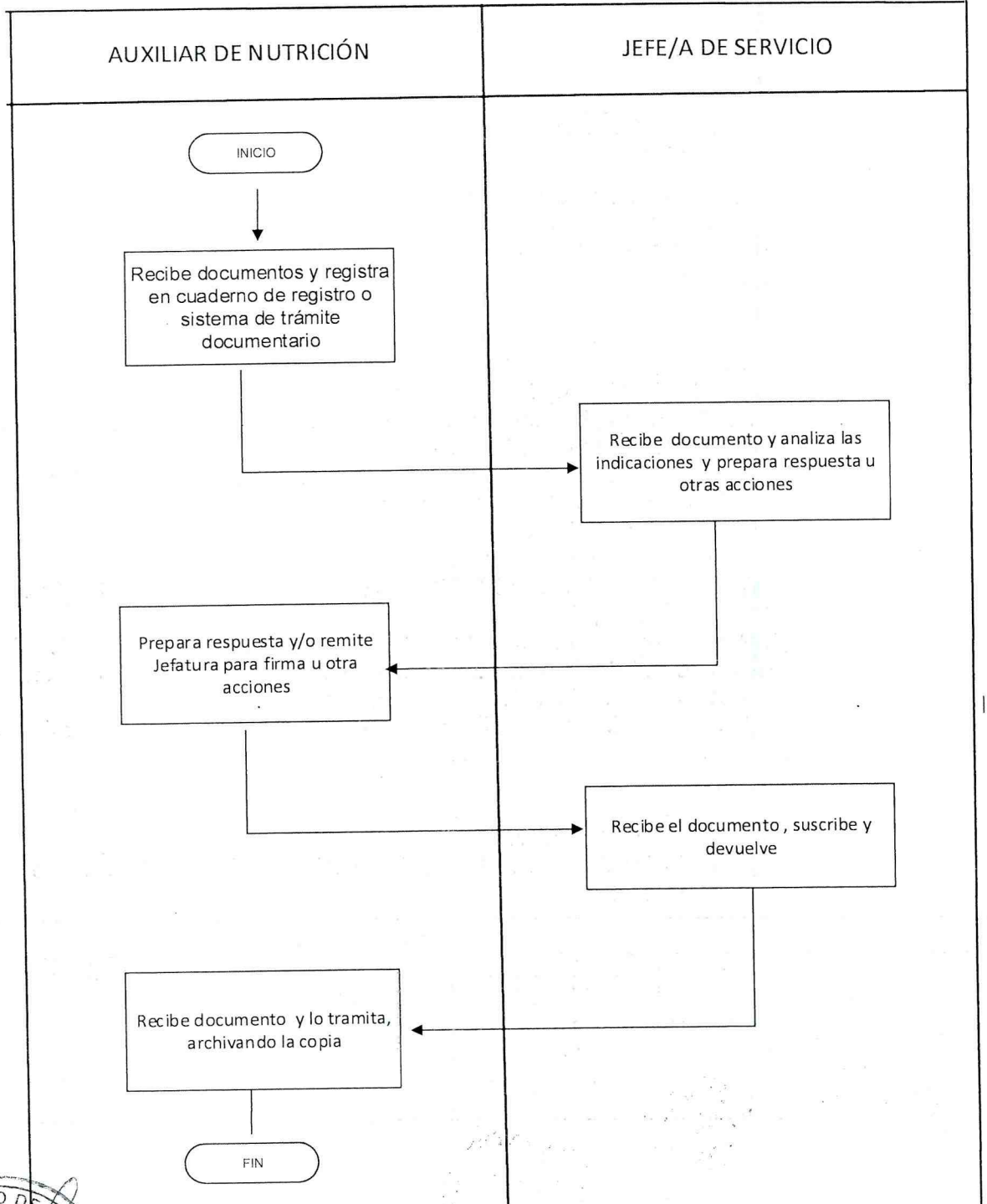
MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

S. MARCA 1.

DOCUMENTOS INGRESADOS Y RESPONDIDOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Nº Procedimiento:	01
Fecha: MAYO -2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



PRODUCTOS:

TRAMITE DE DOCUMENTOS

RECIBE DOCUMENTO PREPARA RESPUESTA

S. MARCA I.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	PLAN ANUAL DE ALIMENTACIÓN	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 02
PROPÓSITO :	Describir el procedimiento para formular el plan anual de necesidades de víveres e insumos		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Oficina Ejecutiva de Administración, Oficina de Logística.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i) Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital “Hermilio Valdizán”. l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital “Hermilio Valdizán”. m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital “Hermilio Valdizán”.		

ÍNDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Proyecto Plan Anual Alimentación /Cronograma Alimentación Mensual *100	Plan de Alimentación	Archivos	Jefatura de Nutrición.

FIRMAS

S. MARCA I.

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"
R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".

	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Nutricionista	1.- Realiza el Plan Anual de Necesidades de raciones para los regímenes (normales y dietéticos). Registra la dosificación (cantidades nutricionales) para cada régimen alimenticio, calculando el valor nutricional, lo cual se registra e informa a Jefatura para su aprobación.
Jefe/a del Servicio	2.- Recibe el Plan Anual de Necesidades Acepta NO , SI
	3.- Envía a Logística
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Proyecto Plan Anual alimentación	Archivos	Anual	Informatizado/ Mecanizado

SALIDAS

NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Cronograma Alimentación Mensual	Archivos	Anual	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: Ciencia médica de prevenir y curar las enfermedades mediante la alimentación. Un nutricionista, dietista-nutricionista, nutriólogo, dietista o dietólogo es un profesional sanitario experto en alimentación, nutrición y dietética.
	NUTRICIÓN: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud
REGISTROS	Cuadro de Necesidades de Víveres e Insumos de Nutrición.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I.	Dirección General
UO. OEPE		

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN Y MÉTODOS DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

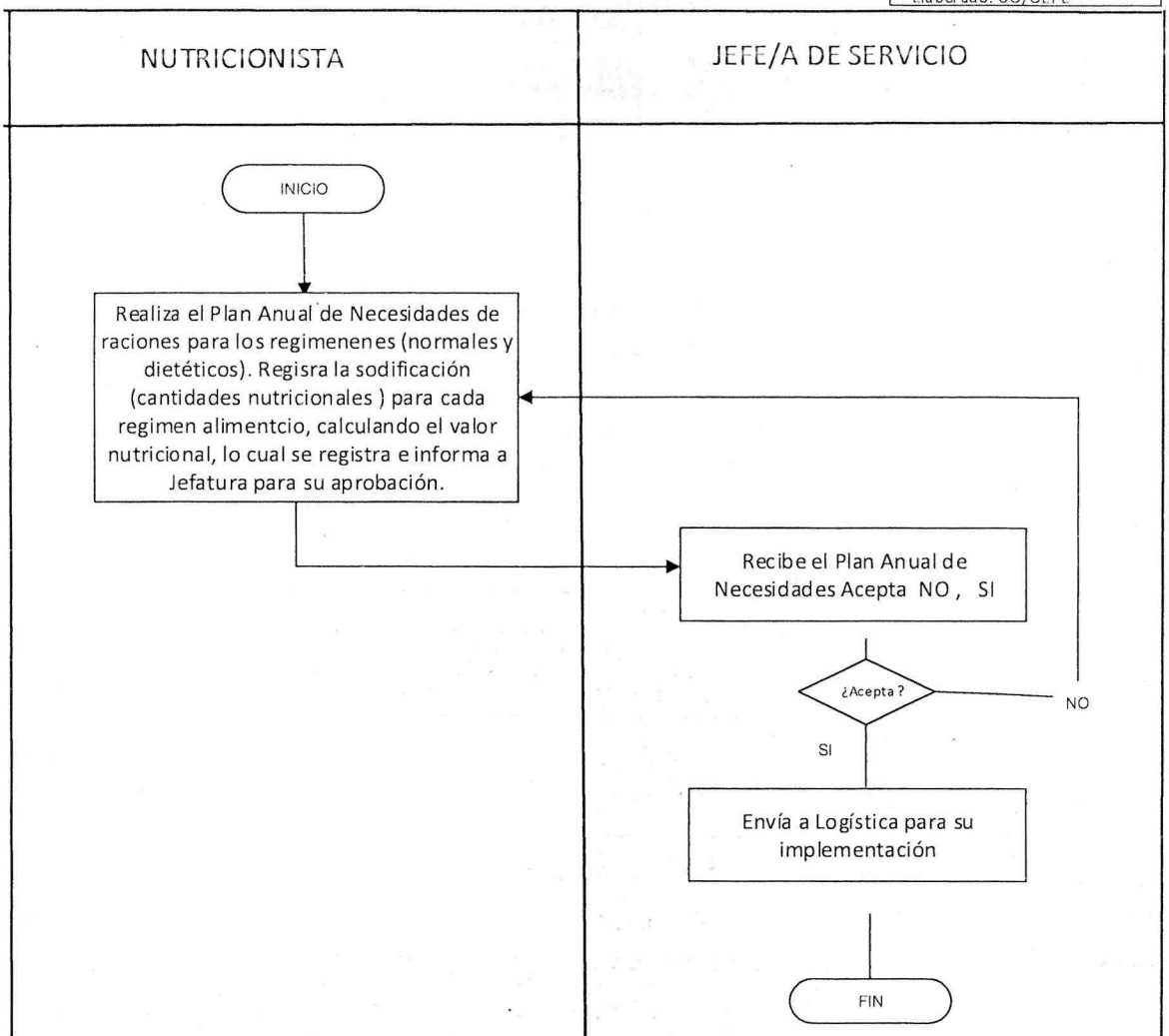
MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN V°B° VISTO DE ARCHIVO AL TRATAMIENTO

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

MARCA I.

PLAN ANUAL DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Nº Procedimiento:	02
Fecha: MAYO 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



PRODUCTOS:

ELABORA PLAN ANUAL DE NECESIDADES DE ALIMENTOS

RECIBE DOCUMENTO PREPARA RESPUESTA

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN NUTRICIÓN JEFATURA V°B°

MARCA 1.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	REQUERIMIENTO MENSUAL DE VÍVERES E INSUMOS	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 03
PROPÓSITO :	Describir el procedimiento para para el requerimiento mensual de víveres del Servicio de Nutrición y Dietética.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Oficina Ejecutiva de Administración, Oficina de Logística.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i) Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital "Hermilio Valdizán". l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán". m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		

ÍNDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Requerimiento mensual de Víveres e insumos ¡Cronograma Alimentación Mensual*100	Plan de Alimentación	Archivos	Jefatura de Nutrición.

NORMAS

S. MARCA I.

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn" R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.	
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de ética del Hospital "Hermilio Valdizán".	
	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Nutricionista	Elabora los requerimientos mensuales de alimentos para pacientes y trabajadores, en base a las Normas Técnicas de Nutrición, así como de aseo, menaje de cocina, vajilla, mobiliarios, entre otros para el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad. Elabora la programación mensual de los alimentos e insumos. Recibe los requerimientos de la programación, realizando su verificación, para luego dar su conformidad o realizar su devolución y/o elaborar informe
Jefe/a del Servicio	Recibe y analiza el Requerimiento para su aceptación , deriva a Auxiliar en Nutrición (Asistente Ejecutivo)
Auxiliar de Nutrición	Deriva el documento a la Jefatura del Departamento de Apoyo al Tratamiento
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Requerimiento mensual de Víveres e insumos	Archivos	Mensual	Informatizado/ Mecanizado

SALIDAS

NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Cronograma Alimentación Mensual*100	Archivos	Mensual	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: Ciencia médica de prevenir y curar las enfermedades mediante la alimentación. Un nutricionista, dietista-nutricionista, nutriólogo, dietista o dietólogo es un profesional sanitario experto en alimentación, nutrición y dietética.
	REQUISICIÓN DE ALIMENTOS :actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos 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
	NUTRICIÓN: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DEPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

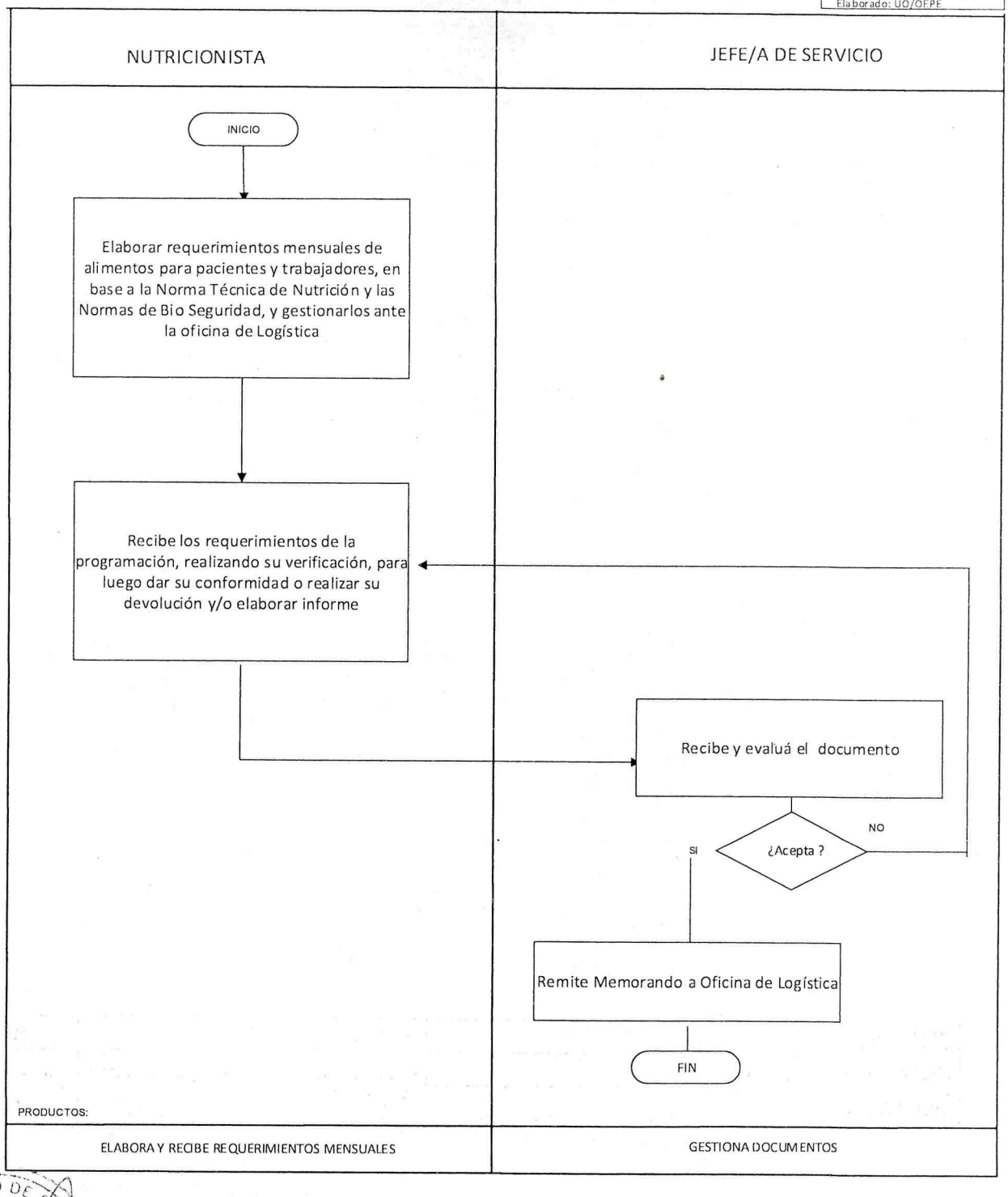
REGISTROS	Cuadro Anual de necesidad aprobada y enviada a Logística.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
UO. OEPE		

S. MARCA 1.

REQUERIMIENTO MENSUAL DE VÍVERES E INSUMOS DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÀN"

Nº Procedimiento:	08
Fecha: MAYO - 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



S. MARCA I.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD.
PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	RECEPCIÓN DE VÍVERES E INSUMOS	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 04
PROPÓSITO :	Describir el procedimiento para la recepción de víveres e Insumos que cumplan con ISs normas técnicas de bioseguridad y de calidad para víveres e insumos del Servicio de Nutrición y Dietética.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Oficina Ejecutiva de Administración, Oficina de Logística.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Publica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i) Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital "Hermilio Valdizán". l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán". m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Requerimiento mensual de Víveres e insumos	Plan de Alimentación	Archivos	Jefatura de Nutrición.

/Cronograma Alimentación Mensual*100			

NORMAS
Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"
Resoluciòn Directoral N ° 217-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de la Oficina de Gestión de la Calidad. R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".

	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Proveedor	Coordina la atención para descargar los víveres e insumos y adjuntar documentación
Oficina Logística-Resp. Equipo Almacén- Técnico Administrativo I	Realiza las coordinaciones con el proveedor y el Responsable del Servicio de Nutrición (Portando Guía de remisión y orden de compra firmada) para la correspondiente recepción de los insumos
Jefe/a de Servicio	Verifica que el medio de transporte cumpla con las normas establecidas, asimismo verifica el cumplimiento de la calidad y características bromatológicas y que las cantidades estén conforme a la orden de compra ¿Es conforme? SI .. NO: .., NO: Detalla en el formato denominado "Control de Calidad", el incumplimiento de la Norma por parte del proveedor y procede a informar a la Oficina de Logística para los trámites correspondientes.
Equipo Almacèn-Tècnico Administrativo I	Recepciona el formato "Control de Calidad" y el informe del Servicio de Nutrición que detalla las deficiencias e informa al proveedor para su correspondiente subsanación. Coordina con el Proveedor.
Jefe/a de Servicio	Verifica que el medio de transporte cumpla con los requisitos al ser SI: Registra en el formato correspondiente, los insumos ingresados conforme y procede a firmar la guía de recepción, (anota cantidades y otros datos) dando conformidad a lo ingresado
Auxiliar de Nutrición	Recepciona los insumos clasificándolos de conformidad a su tipo de conservación que puede ser cámaras frigoríficas, conservadoras o almacén de víveres secos. Procede al almacenamiento de los insumos adquiridos de acuerdo a su tipo de conservación (cámaras frigoríficas, conservadoras o almacén de víveres secos).
Equipo Almacèn-Tècnico Administrativo I	Registra en los kardex de control visible, los productos ingresados y de la misma manera registra diariamente el consumo de cada producto.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO

S. MARCA I.

Requerimiento mensual de víveres e insumos	Archivos	Mensual	Informatizado/ Mecanizado
SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Cronograma Alimentación Mensual/ Cronograma Anual *100	Archivos	Mensual	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: Ciencia médica de prevenir y curar las enfermedades mediante la alimentación. Un nutricionista, dietista-nutricionista, nutriólogo, dietista o dietólogo es un profesional sanitario experto en alimentación, nutrición y dietética.
	REQUISICIÓN DE ALIMENTOS :actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos 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
	NUTRICIÓN: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud
REGISTROS	Cuadro Anual de necesidad aprobada y enviada a Logística.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
UO. OEPE		

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAM.
S. MARCA I.

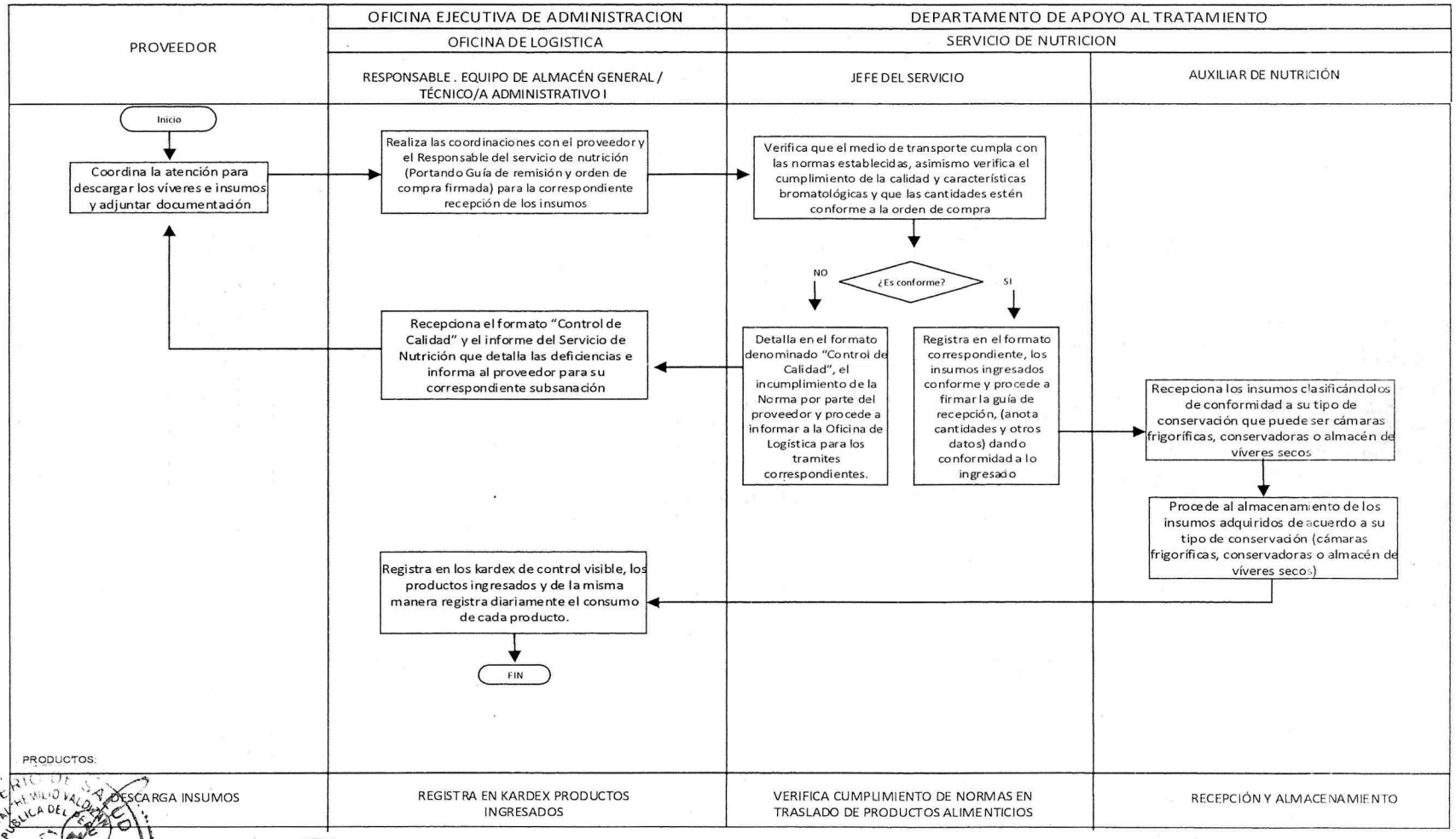
MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° OFICINA DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE VÍVERES E INSUMOS DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÀN"

Nº Procedimiento:	04
Fecha: MAYO - 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO S. MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES E INSUMOS	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 05
PROPÓSITO :	Describir el procedimiento para almacenar adecuadamente los víveres e insumos del Servicio de Nutrición y Dietética.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética, Oficina Ejecutiva de Administración, Oficina de Logística.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i) Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital "Hermilio Valdizán". l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán". m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
O.C y Guía/almacenamiento *100	Reporte actualizado de insumos	O.C y Guia	Jefatura de Nutrición.

NORMAS

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizàn"
R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al

Tratamiento-Servicio de Nutrición.	
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".	
	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Servicio de Nutriciòn-Tècnico en Nutrición	Recibe los alimentos clasificados de acuerdo a su conservación en cámaras frigoríficas, conservadoras o almacén y ordena los insumos de acuerdo a la fecha de ingreso y tipo de alimento.
Oficina de Logística- Técnico Administrativo I	Registrar los productos ingresados en los kardex de control y registrar diariamente el consumo del producto para el control en ingresos y salidas.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
O. C y Guia	O. C y Guia	Semanal	Informatizado/ Mecanizado

SALIDAS			
NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Reporte del consumo	Archivos	Semanal	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	NUTRICIÓN: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud
REGISTROS	Cuadro Anual de necesidad aprobada y enviada a Logística.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición UO OEPE	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General

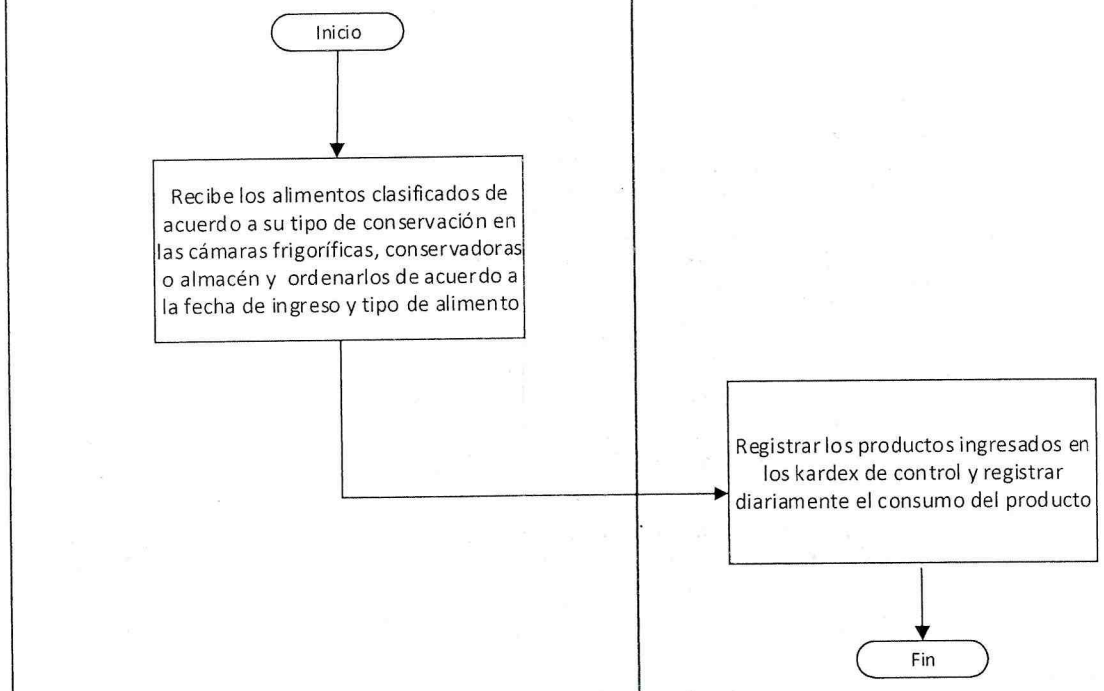
MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO
MINISTERIO DE SALUD UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO
MINISTERIO DE SALUD V°B° OFIC. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

MARCA I

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES E INSUMOS DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

Nº Procedimiento:	05
Fecha: MAYO - 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	

SERVICIO DE NUTRICION	OFICINA DE LOGISTICA
TÉCNICO/A EN NUTRICIÓN I	TÉCNICO/A EN ADMINISTRACIÓN I



PRODUCTOS:

ORDENAR Y CLASIFICAR VÍVERES E INSUMOS	

S. MARCA I.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	DOSIFICACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 06
PROPÓSITO :	Describir el procedimiento para realizar el procedimiento de raciones alimenticias.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i)Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital “Hermilio Valdizán”. l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital “Hermilio Valdizán”. m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital “Hermilio Valdizán”.		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Dosificación de raciones alimenticias/cronograma diario*100	Plan de diario	Cronograma	Jefatura de Nutrición.

NORMAS

Resolución Ministerial N° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán.

S. MARCA I.

R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".

	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Nutricionista	Selecciona y separa del almacén y frigorífico los alimentos o insumos necesarios para preparar las raciones.
	Realiza el pesado de los insumos y las cantidades a distribuir de acuerdo a la programación y realiza la entrega a cocina los insumos y alimentos.
Jefe/a del Servicio	Supervisa el cumplimiento de la programación y otros.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Dosificación de raciones alimenticias/*100	Plan de Alimentación	Mensual	Informatizado/ Mecanizado

SALIDAS

NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Cronograma Diario	Plan de Alimentación	Mensual	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: Ciencia médica de prevenir y curar las enfermedades mediante la alimentación. Un nutricionista, dietista-nutricionista, nutriólogo, dietista o dietólogo es un profesional sanitario experto en alimentación, nutrición y dietética.
	REQUISICIÓN DE ALIMENTOS :actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos 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
	DOSIFICACIÓN DE RACIONES: La tabla de dosificación de alimentos para pacientes del Hospital "Hermilio Valdizàn" está diseñada de tal manera que se puede apreciar las cantidades promedio de los alimentos agrupados en XI rubros, expresados en gramos (gr.) para sólidos y centímetro cúbico (ce.) para líquidos por ración cruda

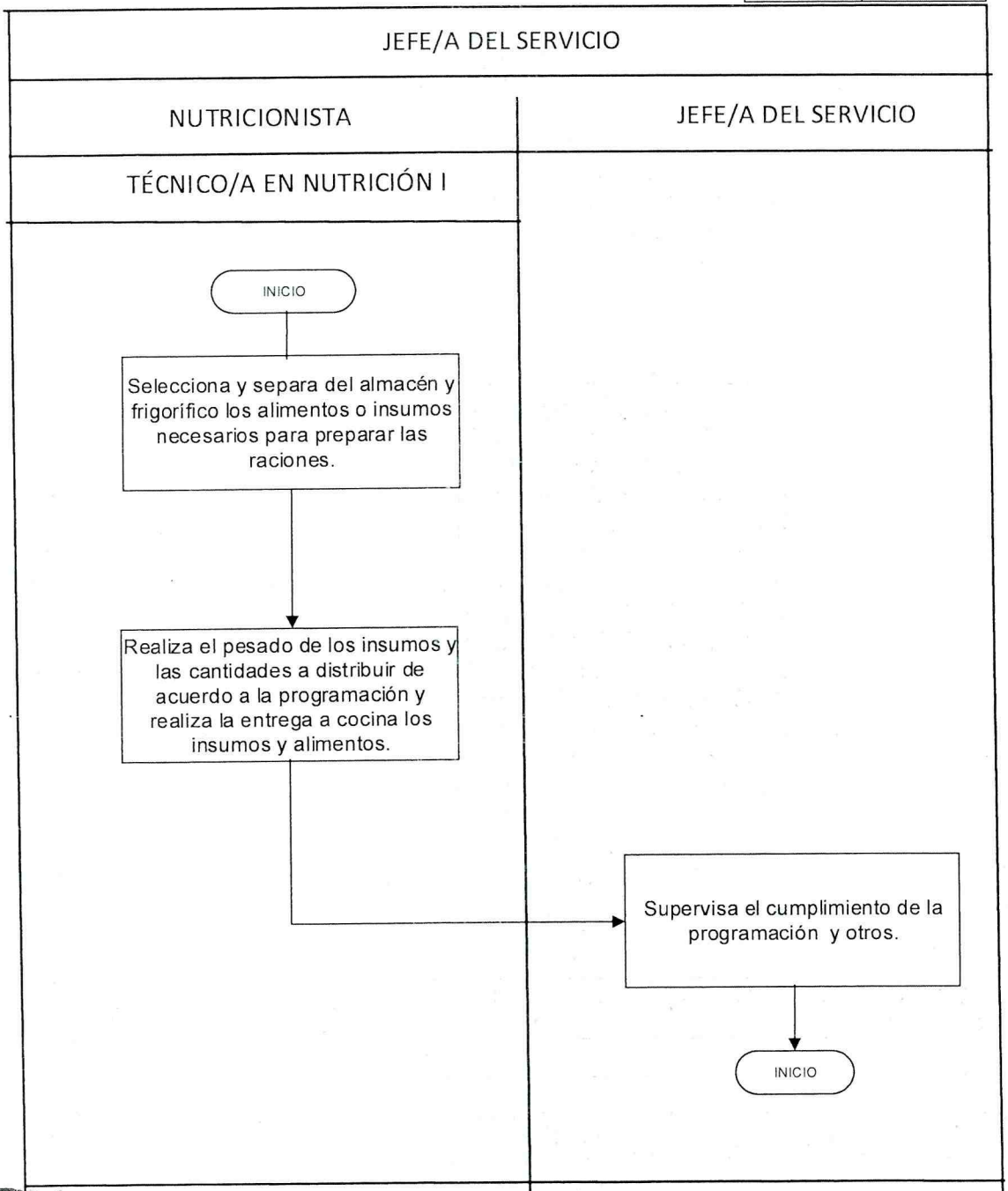
S. MARCA I.

REGISTROS	Formato de Dosificación de víveres e insumos entregados a cocina.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
UO. OEPE		

DOSIFICACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Nº Procedimiento:	06
FEcha: MAYO - 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



S. MARCA 1.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. PROCESO 1 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA	ABRIL 2018
		CÓDIGO	NUT - 07
PROPÓSITO :	Describir el procedimiento para realizar la preparación de alimentos de raciones alimenticias.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud. b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General. c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM. d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno. e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de Gestión del Estado. f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA. g) Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y Decreto Supremo N° 350-2015-EF, aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. . h) Ley N ° 30188 que regula el ejercicio profesional del Nutricionista i) Resolución N°010-2016-OSCE/PRE, que aprueba la Directiva N° 003-2016-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones. j) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". k) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones - Hospital "Hermilio Valdizán". l) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán". m) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		

ÍNDICES DE PERFORMANCE			
INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Cronograma de menús/normas de bioseguridad*100	Cronograma Menú	Cronograma	Jefatura de Nutrición.

NORMAS
Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn".

R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".

	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS
RESPONSABLE	INICIO
Técnico/a en Nutrición I	Recibe alimentos dosificados (Cantidades) para la preparación de los diversos regímenes alimenticios y determina qué tipo de dieta requiere cocción. ¿Lo requiere? SI ir a 2, NO ir a 4
Técnico/a en Nutrición I (Cocina)	NO: Distribuye víveres, carnes y otros, según sea el caso y el régimen alimenticio, para el lavado y corte.
	SI : Recibe víveres, se corta y coloca en marmitas con los aderezos correspondientes, de acuerdo al régimen alimenticio correspondiente, para el lavado, picado, corte, etc.
	Distribuye víveres (perecibles otros, según seas el caso y el régimen alimenticio, para el lavado, picado, corte, etc.)
	Recibe víveres y prepara alimentos que no requieren cocción (ensaladas, frutas, etc.)
	Los alimentos ya preparados son colocados en bandejas o fuentes y luego son entregados o distribuidos de acuerdo con el régimen alimenticio y de acuerdo al tipo de usuario (paciente o trabajador)
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Dosificación de raciones alimenticias/Cronograma diario de Menús*100	Plan Mensual de Menús	Diaria	Informatizado/ Mecanizado

SALIDAS

NOMBRE	DESTINO	FRECUENCIA	TIPO
Cronograma Diario	Plan de Alimentación	Mensual	Informatizado/ Mecanizado

DEFINICIONES	RÉGIMEN NUTRICIONAL: Es la alimentación que se da en forma cotidiana, "régimen que se sigue a diario" y cumple con los requisitos nutricionales.
	CONTAMINACIÓN CRUZADA: La contaminación cruzada es la transmisión de microorganismos, especialmente bacterias, de un alimento contaminado, en la mayoría de los casos crudo, a otro ya cocido o también crudo, pero que no requiere cocción. Esta contaminación, una de las causas más frecuentes de toxiinfecciones alimentarias en las cocinas, se

S. MARCA I.

	puede producir de dos formas distintas: por contacto directo entre los dos alimentos, o de manera indirecta, es decir, a través de las manos del manipulador o mediante material de cocina, como utensilios, paños o repasadores y superficies.
	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento,
	DIETA: Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
REGISTROS	Formato de Programación de menú diaria o semanal aprobada.
ANEXOS	Diagrama de Flujo

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
UO. OEPE		

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MARCA I.

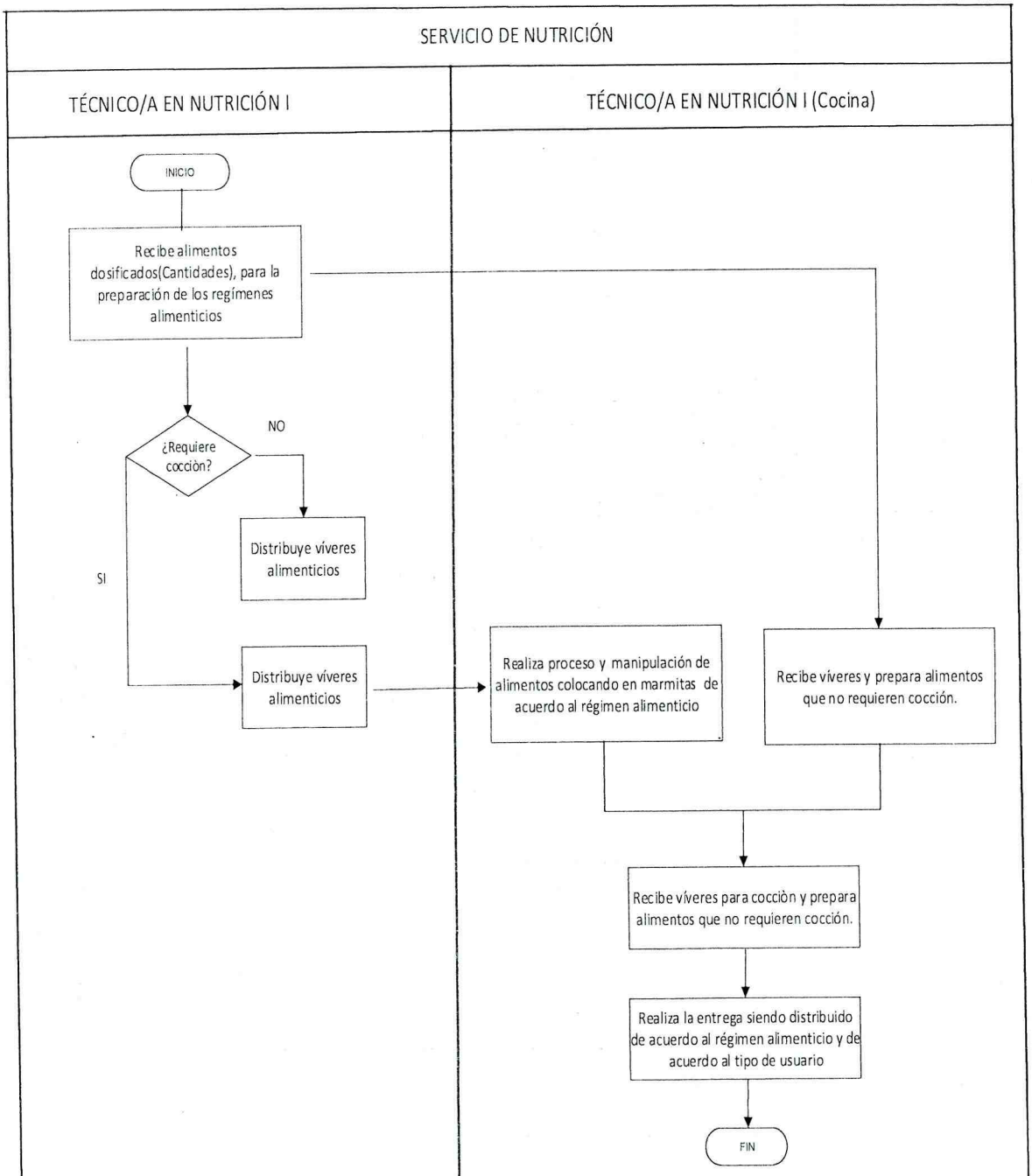
MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÀN"

Nº Procedimiento:	17
Fecha: MAYO-2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



S. MARCA I.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 :	PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD.		
PROCESO 1 :	GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO		
PROCEDIMIENTO	PREPARACIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES.	FECHA	MAYO 2018
		CÓDIGO	NUT -08
PROPÓSITO	Realizar la preparación de soluciones con suplemento de nutrientes con fines terapéuticos para cubrir las necesidades nutricionales del paciente y mantener y/o restaurar un óptimo estado nutricional y salud.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética y Servicio de Hospitalización del Hospital "Hermilio Valdizán".		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud.		
	b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.		
	c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM.		
	d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno.		
	e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.		
	f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA.		
	g) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	h) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	i) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	j) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	k) Ley N ° 30188 que regula el trabajo del Nutricionista		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
N° de Fórmulas Enterales solicitadas/N° de Fórmulas Enterales preparadas.	Fórmulas atendidas	Ficha de hojas de dietas	Servicio de Nutrición

NORMAS Y REQUISITOS

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO S. MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital Hermilio Valdizán

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	INICIO
Médico Especialista	1.- Evalúa a paciente definiendo la necesidad de prescripción de fórmula enteral y prescribe en la historia clínica
Nutricionista	2.- Evalúa indicaciones del Médico en historia clínica, coordina y calcula preparación de fórmula enteral y gramaje respectivamente en formato 6 respecto a las indicaciones de preparación.
Técnico en Nutrición I	3.- Recepciona el formato con las indicaciones de preparación, prepara materiales, esteriliza vasos y utensilios a utilizar.
	4.- Prepara fórmula enteral o reformulada de acuerdo a indicaciones, los envasa y rotula: nombre, número de cama, tipo de fórmula y número de pabellón
	5.- Realiza el despacho al servicio de hospitalización, de las fórmulas elaboradas
Enfermera/o	6.- Recepciona según horario las fórmulas elaboradas por el servicio de nutrición
	7.-Administra al paciente la fórmula enteral de acuerdo a indicaciones.
Paciente	8.- ¿Tolera Fórmula Enteral?
	NO: Regresa al número 2 (Nutricionista reformula)
	SI: Continúa con nutrición enteral.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Pedidos de Fórmulas Enterales.	Servicio de Hospitalización.	A demanda	Manual

SALIDAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Informe de Producción de Fórmulas Enterales.	Servicio de Nutrición	A demanda.	Manual

DEFINICIONES	1) ALIMENTO.- Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
	2) PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	3) PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	4) CONSULTA NUTRICIONAL.- Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollado por el nutricionista colegiado y habilitado.

S. MARCAL

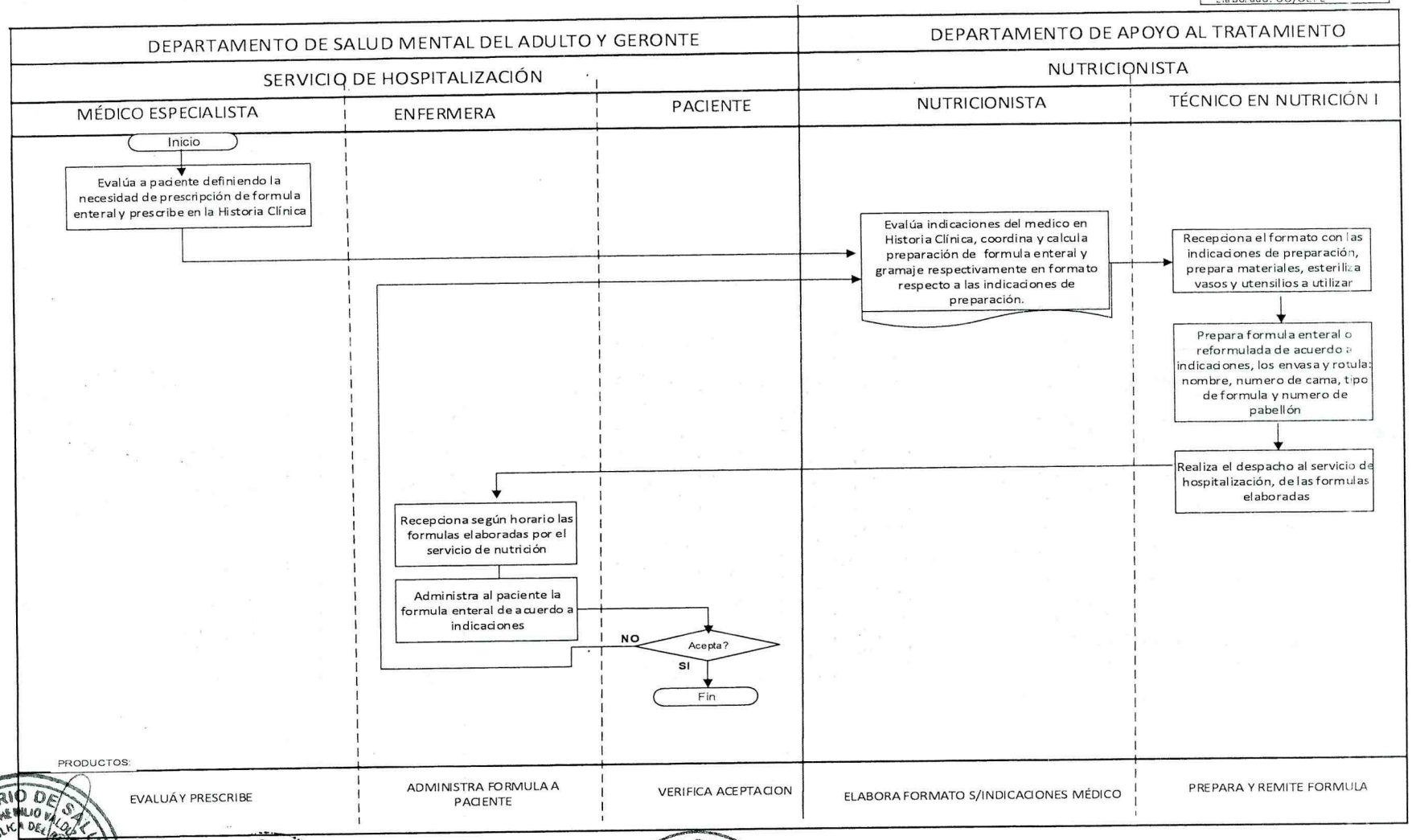
	5) DIETA.- Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
	6) DIETOTERÁPIA.- Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.
	7) ESTADO NUTRICIONAL.- Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calóricos proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
	8) INDICACIONES NUTRICIONALES.- Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.
	9) NUTRIENTE.- Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
	10) RACIÓN ALIMENTARIA.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
	11) FÓRMULAS ENTERALES.- Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
	12) NUTRICIÓN ENTERAL.- Es una técnica de soporte nutricional, mediante la cual los nutrientes son administrados directamente en la luz gástrica o en los tramos iniciales del intestino, mediante sondas especiales.
	13) FÓRMULAS ENTERALES ESPECIALIZADAS.- Son productos farmacéuticos, de composición química definidas para pacientes con patologías específicas (Ej. Insuficiencias Renales, diabéticas, inmunes suprimidas
REGISTROS	- Ficha de Evaluación Nutricional.
	- Historia Clínica.
	- Libro de Registro de Dietas para Hospitalización.
ANEXOS	-Diagrama de Flujo.

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
OO/OEPE		

S. MARCA I.

PREPARACIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Nº Procedimiento:	
Fecha: MAYO-2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

S. MARCA J.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 :	GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD.		
PROCESO 1 :	GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO		
PROCEDIMIENTO	DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES	FECHA	MAYO 2018
		CÓDIGO	NUT -09
PROPÓSITO	Describir el procedimiento para distribuir las raciones alimenticias a los pacientes del Hospital "Hermilio Valdizàn"		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética y Servicio de Hospitalización del Hospital "Hermilio Valdizán".		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud.		
	b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.		
	c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM.		
	d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno.		
	e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.		
	f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA.		
	g) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	h) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	i) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán"		
	j) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	k) Ley N ° 30188 que regula el trabajo del Nutricionista		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Pacientes Hospitalizados/ parte diario de enfermería *100	Ración alimenticia	Formatos	Servicio de Nutrición

NORMAS Y REQUISITOS

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"
R.D.N.° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.

S. MARCA I.

Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital Hermilio Valdizán	
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
RESPONSABLE	INICIO
Técnico en Nutrición I	Recibe de cocina alimentos preparados que requieren en pabellones, de acuerdo a la programación del parte diario de hospitalizados que ordena el/la Nutricionista Cantidades de acuerdo? NO : Vuelve a Cocina SI : Continúa
Técnico en Nutrición I	Realiza traslado de los coches a sus respectivos pabellones.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
N° de pacientes hospitalizados	Departamento de Enfermería.	Enfermería	Manual

SALIDAS			
NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Reporte de raciones	Servicio de Nutrición	Servicio de Nutrición	Manual

DEFINICIONES	1) ALIMENTO.- Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
	2) PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	3) PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	4) CONSULTA NUTRICIONAL.- Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el nutricionista colegiado y habilitado.
	5) DIETA.- Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
	6) DIETOTERÁPIA.- Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.
	7) ESTADO NUTRICIONAL.- Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calóricos proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus

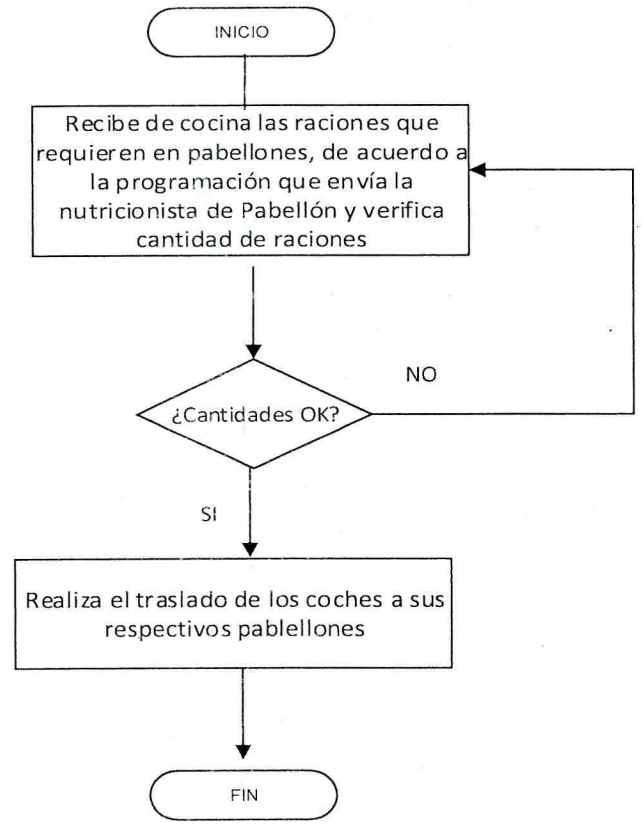
	diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
	8) INDICACIONES NUTRICIONALES.- Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.
	9) NUTRIENTE.- Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
	10) Ración alimentaria.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
	11) FÓRMULAS ENTERALES.- Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
	12) NUTRICIÓN ENTERAL.- Es una técnica de soporte nutricional, mediante la cual los nutrientes son administrados directamente en la luz gástrica o en los tramos iniciales del intestino, mediante sondas especiales.
	13)FÓRMULAS ENTERALES ESPECIALIZADAS.- Son productos farmacéuticos, de composición química definidas para pacientes con patologías específicas (Ej. Insuficiencias Renales, diabéticas, inmunes suprimidas
REGISTROS	- Ficha de Evaluación Nutricional.
	- Historia Clínica.
	- Libro de Registro de Dietas para Hospitalización.
ANEXOS	-Diagrama de Flujo.

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS A PACIENTES

Nº Procedimiento:	09
Fecha: MAYO 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	

SERVICIO DE NUTRICIÓN

TÉCNICO/A EN NUTRICIÓN I



PRODUCTOS:

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

S. MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : PROCESO 1 :	PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO		
PROCEDIMIENTO	DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS AL PERSONAL ASISTENCIAL	FECHA	MAYO 2018
		CÓDIGO	NUT -10
PROPÓSITO	Describir el procedimiento para distribuir las raciones alimenticias al personal asistencial del Hospital "Hermilio Valdizàn"		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital “Hermilio Valdizán”.		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud.		
	b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.		
	c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM.		
	d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno.		
	e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.		
	f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA.		
	g) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	h) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital “Hermilio Valdizán”.		
	i) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital Hermilio Valdizán		
	j) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital “Hermilio Valdizán”.		
	k) Ley N ° 30188 que regula el trabajo del Nutricionista		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Personal Asistencial de turno/Rol de guardias*100	Ración alimenticia	Formatos	Servicio de Nutrición

NORMAS Y REQUISITOS

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"

R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital Hermilio Valdizán	
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
RESPONSABLE	INICIO
Serv. Nutriciòn-Tècnico/a en Nutrición I	Recibe de cocina las ollas con los alimentos preparados y las colocan en coches rodantes- Traslada los coches hacia el comedor general (Técnicos asistenciales y profesionales de la salud. Coloca en bandejas térmicas para su atención.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Personal Asistencial de turno	Departamento de Enfermería	Diario	Manual

SALIDAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Reporte de Distribución de alimentos	Servicio de Nutrición	Diario	Manual

DEFINICIONES	1) ALIMENTO.- Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
	2) PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	3) PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	4) CONSULTA NUTRICIONAL.- Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el nutricionista colegiado y habilitado.
	5) DIETA.- Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
	6) DIETOTERÁPIA.- Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.
	7) ESTADO NUTRICIONAL.- Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calóricos proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
	8) INDICACIONES NUTRICIONALES.- Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción

S. MARCA I.

V°B° DATO DE APOYO AL TRATAMIENTO

NUTRICIÓN JEFATURA V°B°

	nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.
	9) NUTRIENTE.- Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
	10) RACIÓN ALIMENTARIA.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
	11) FÓRMULAS ENTERALES.- Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
	12) NUTRICIÓN ENTERAL.- Es una técnica de soporte nutricional, mediante la cual los nutrientes son administrados directamente en la luz gástrica o en los tramos iniciales del intestino, mediante sondas especiales.
	13)FÓRMULAS ENTERALES ESPECIALIZADAS.- Son productos farmacéuticos, de composición química definidas para pacientes con patologías específicas (Ej. Insuficiencias Renales, diabéticas, inmunes suprimidas
REGISTROS	Formatos
ANEXOS	-Diagrama de Flujo.

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición. UO. OEPE	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD V°B° OPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

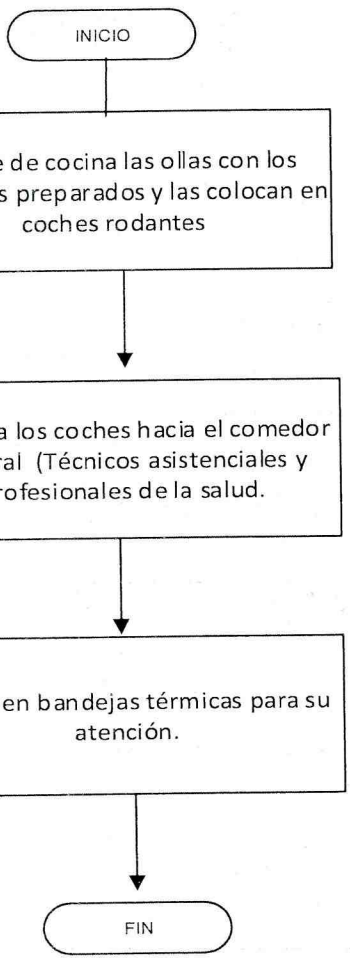
MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS AL PERSONAL ASISTENCIAL

Nº Procedimiento:	10
Fecha: MAYO-2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	

SERVICIO DE NUTRICIÓN

TÉCNICO/A EN NUTRICIÓN I



PRODUCTOS:

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES A PERSONAL

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" REPÚBLICA DEL PERÚ UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

S. MARCA I.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPÚBLICA DEL PERÚ OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : PROCESO 1 :	PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO		
PROCEDIMIENTO	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y MONITOREO A PACIENTES HOSPITALIZADOS	FECHA	MAYO 2018
		CÓDIGO	NUT -11
PROPÓSITO	Describir el procedimiento para la Evaluación Nutricional y Monitoreo a Pacientes hospitalizados del Hospital "Hermilio Valdizàn"		
ALCANCE	Servicio de Hospitalización, Departamento de Enfermería, Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Hermilio Valdizán".		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud.		
	b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.		
	c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM.		
	d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno.		
	e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.		
	f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA.		
	g) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	h) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	i) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán"		
	j) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	k) Ley N ° 30188 que regula el trabajo del Nutricionista		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Formatos de indicador nutricional/Pacientes hospitalizados	Paciente Evaluado	Formatos	Servicio de Nutrición

NORMAS Y REQUISITOS

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"

R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.

Resolución Directoral N 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital Hermilio Valdizán

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

S. MARCA 1.

RESPONSABLE	INICIO
Paciente	Es evaluado por el médico tratante
Servicio de Hospitalizaciòn-Mèdico Especialista	Evalúa a paciente hospitalizado, posteriormente solicita evaluación nutricional especializada (para dieta adecuada).
Dpto de Enfermería-Enfermera	Recepciona solicitud de evaluación nutricional, registra los datos correspondientes y realiza las coordinaciones con la nutricionista
Dpto. Apoyo Tto.-Servicio de Nutrición-Nutricionista	El Nutricionista especializado efectúa la evaluación global al paciente y lo registra en el respectivo formato., El Nutricionista especializado, después de realizar la evaluación, determina el riesgo nutricional. ¿Existe riesgo Nutricional? SI....NO...
	NO: De no tener riesgo nutricional, realiza la preparación dietética con valor calórico total, para ser enviado a la enfermera y proceda a la ingesta.
Dpto. de Enfermería-Enfermera	Recepciona la dieta con valor nutricional calórico total y procede al correspondiente suministro del paciente, para posteriormente monitorizarlo.
	SI: De contar con riesgo nutricional, efectúa la evaluación nutricional aplicando indicadores. Efectúa la estimación de la ingesta del paciente, posteriormente aplica esquema de tratamiento nutricional para ser enviado a enfermería, para la ingesta, luego supervisar y planificar el régimen dietético.
Dpto. de Enfermería-Enfermera	Recepciona el esquema de tratamiento nutricional recomendado por el nutricionista y procede al suministro del paciente y monitoriza.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Formatos de indicador nutricional	Servicio de Nutrición	Diario	Manual

SALIDAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Pacientes hospitalizados	Departamento de Enfermería	Diario	Manual

DEFINICIONES	1) ALIMENTO.- Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
	2) PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	3) PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	4) CONSULTA NUTRICIONAL.- Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el nutricionista colegiado y habilitado.
	5) DIETA.- Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

S. MARCA I.

	diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
	6) DIETOTERÁPIA.- Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.
	7) ESTADO NUTRICIONAL.- Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calóricos proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
	8) INDICACIONES NUTRICIONALES.- Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.
	9) NUTRIENTE.- Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
	10) RACIÓN ALIMENTARIA.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
	11) FÓRMULAS ENTERALES.- Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
	12) NUTRICIÓN ENTERAL.- Es una técnica de soporte nutricional, mediante la cual los nutrientes son administrados directamente en la luz gástrica o en los tramos iniciales del intestino, mediante sondas especiales.
	13) FÓRMULAS ENTERALES ESPECIALIZADAS.- Son productos farmacéuticos, de composición química definidas para pacientes con patologías especificás (Ej. Insuficiencias Renales, diabéticas, inmunes suprimidas
REGISTROS	Formatos
ANEXOS	-Diagrama de Flujo.

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
UO. OEPE		

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

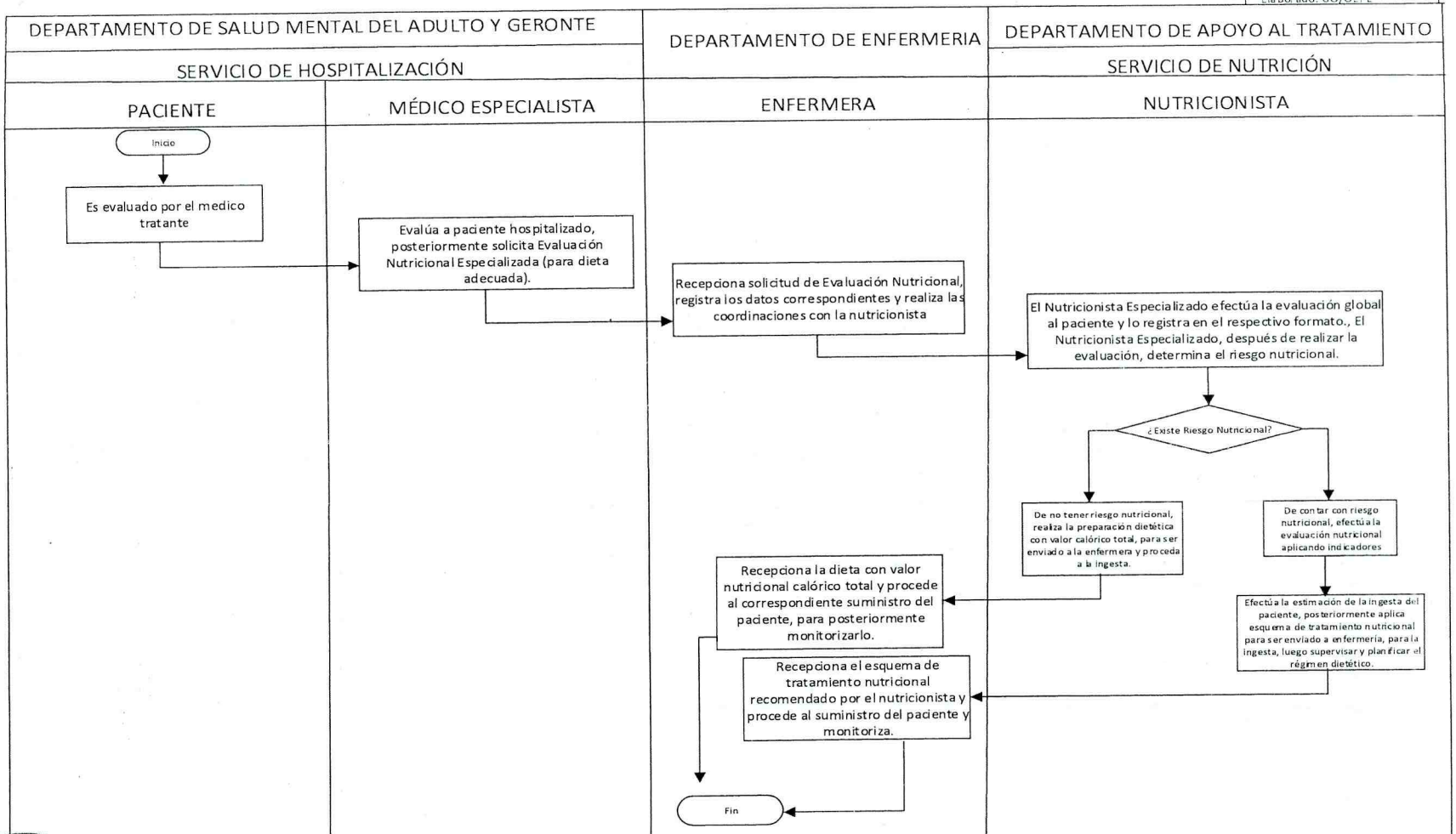
MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

S. MARCA I.

EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y MONITOREO A PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN

Nº Procedimiento:	
Fecha: MAYO-2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

S. MARCA L.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : PROCESO 1 :	PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO		
PROCEDIMIENTO	INTERCONSULTAS A PACIENTES HOSPITALIZADOS CON SOPORTE NUTRICIONAL	FECHA	MAYO 2018
		CÓDIGO	NUT -12
PROPÓSITO	Describir el procedimiento de pacientes hospitalizados con soporte nutricional del Hospital "Hermilio Valdizàn"		
ALCANCE	Servicio de Hospitalización, Departamento de Enfermería, Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Hermilio Valdizán".		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud.		
	b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.		
	c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM.		
	d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno.		
	e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.		
	f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA.		
	g) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	h) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	i) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán"		
	j) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	k) Ley N ° 30188 que regula el trabajo del Nutricionista		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
Formato de interconsulta/Soporte nutricional* 100	Interconsultas realizadas	Prescripción Médica	Servicio de Nutrición

NORMAS Y REQUISITOS

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"
R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán"-

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	
RESPONSABLE	INICIO
Dptp: SMA y G-Servicio de Hospitalización Médico Especialista	Evalúa a paciente definiendo la necesidad de una evaluación nutricional especializada, elabora formato de interconsulta para evaluación nutricional del paciente.
Servicio de Nutrición y Dietética - Jefe/a de Servicio	Recepciona formato de interconsulta, toma conocimiento y deriva a Nutricionista
Nutricionista	Con formato de Interconsulta, se traslada al pabellón. Revisa la H.C., realiza la evaluación nutricional aplicando indicadores antropométricos, bioquímicos y dietéticos, realiza la anamnesis alimentaria para estimar el consumo energético-proteico, saber hábitos y costumbres del paciente.
	Registra en su H. C. el diagnóstico y requerimientos nutricionales, fórmula requerimiento del valor calórico total, de acuerdo a su estado fisiopatológico y genera prescripción dietética
	Supervisa la preparación dietética con valor calórico total, se le suministrado al paciente, monitorea y evaluar la correspondiente tolerancia. Tolera ingesta? SI ò NO
	NO: Registra en su historia Clínica
	SI: Registra en el formato de monitoreo de Historia clínica, las observaciones del seguimiento nutricional y luego ingresa el formato de interconsultas en la historia clínica, anotando el diagnóstico y sugerencias.
FIN	Final del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Formato de interconsulta	Servicio de Hospitalización	Diario	Manual

SALIDAS

NOMBRE	FUENTE	FUENTE	TIPO
Soporte nutricional	Servicio de Nutrición	Diario	Manual

DEFINICIONES	1) ALIMENTO.- Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
	2) PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	3) PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	4) CONSULTA NUTRICIONAL.- Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el nutricionista colegiado y habilitado.
	5) DIETA.- Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DEPTO DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICION JEFATURA V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

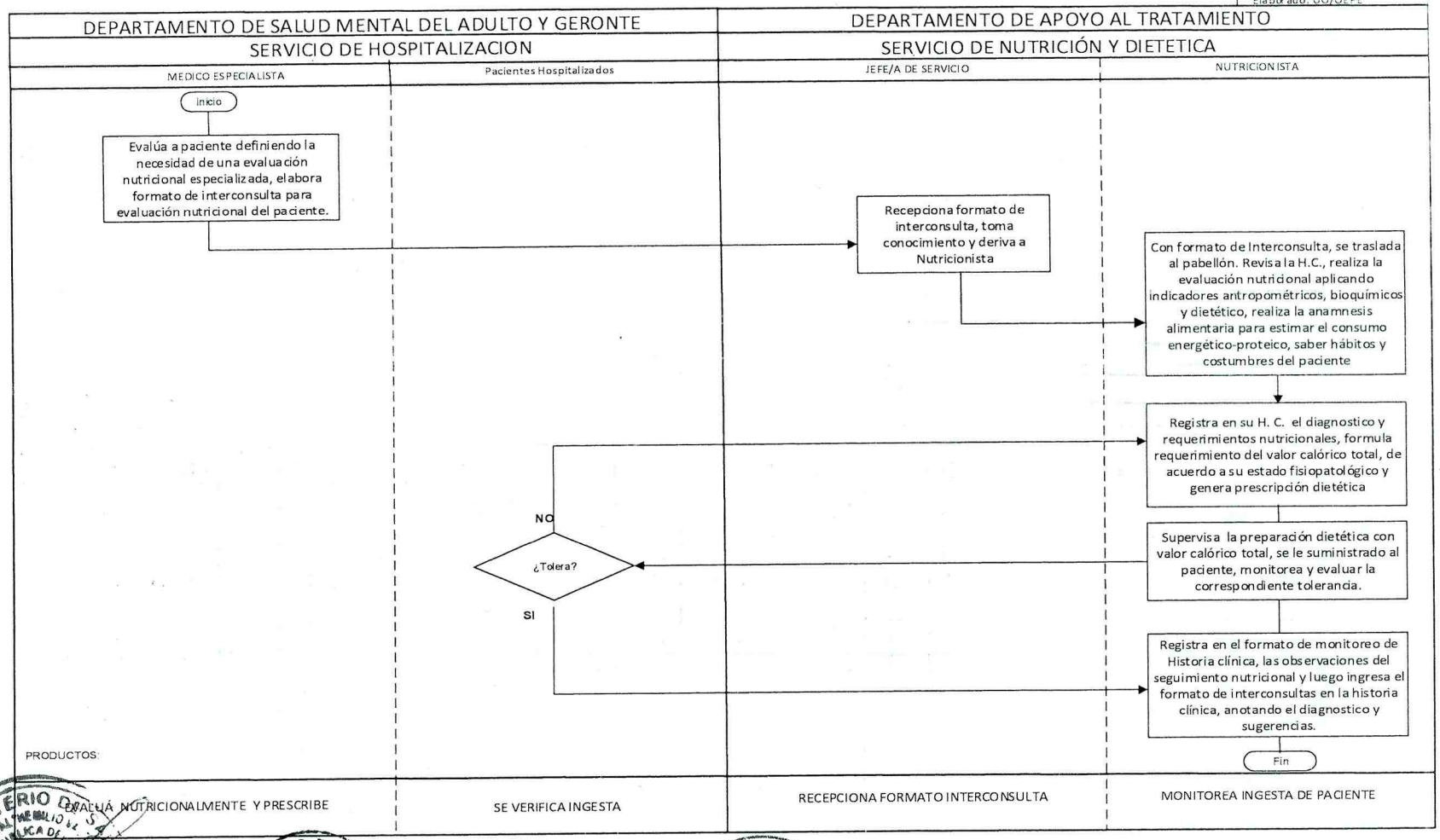
S. MARCA I.

	6) DIETOTERÁPIA.- Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.
	7) ESTADO NUTRICIONAL.- Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calóricos proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
	8) INDICACIONES NUTRICIONALES.- Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.
	9) NUTRIENTE.- Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
	10) RACIÓN ALIMENTARIA.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
	11) FÓRMULAS ENTERALES.- Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
	12) NUTRICIÓN ENTERAL.- Es una técnica de soporte nutricional, mediante la cual los nutrientes son administrados directamente en la luz gástrica o en los tramos iniciales del intestino, mediante sondas especiales.
	13) FÓRMULAS ENTERALES ESPECIALIZADAS.- Son productos farmacéuticos, de composición química definidas para pacientes con patologías especificás (Ej. Insuficiencias Renales, diabéticas, inmunes suprimidas
REGISTROS	Formatos
	- Guía Dietética.
	- Formato HIS.
ANEXOS	-Diagrama de Flujo.

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición.	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General
UO. OEPE		

INTERCONSULTAS A PACIENTES HOSPITALIZADOS CON SOPORTE NUTRICIONAL DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Nº Procedimiento:	17
Fecha: MAYO-2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN Y PLANEAMIENTO S. MARCA J.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° DPTO DE APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

PROCESO 0 : PROCESO 1 :	PROCESO 0 : GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN EN SALUD. GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO		
PROCEDIMIENTO	CONSULTA NUTRICIONAL ESPECIALIZADA.	FECHA	MAYO-2018
		CÓDIGO	NUT-13
PROPÓSITO	Normar las acciones en Consultorio de Nutrición que permita brindar una atención nutricional de calidad.		
ALCANCE	Servicio de Nutrición y Dietética y DSMAG - Atención Ambulatoria del Hospital "Hermilio Valdizán".		
MARCO LEGAL	a) Ley 26842, Ley General de Salud.		
	b) Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.		
	c) Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Administración Pùblica y su reglamento aprobado con Decreto Supremo N°033-2005-PCM.		
	d) Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y Resolución de Contraloría N°320-2006-CG que Aprueba las Normas de Control Interno.		
	e) Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.		
	f) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N°013-2002-SA.		
	g) Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01. "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".		
	h) Resolución Ministerial N°797-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	i) Resolución Directoral N° 092-DG-HHV-2016, que aprueba el Cuadro para Asignación de Personal Provisional por Reordenamiento de Cargo del Hospital "Hermilio Valdizán".		
	j) Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".		

ÍNDICES DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE
N° Consultas nutricional C. externa/Pacientes atendidos * 100	Consulta nutricional atendida	Hojas HIS - historias clínicas	Servicio de Nutrición.

NORMAS Y REQUISITOS

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN UNIDAD DE ORGANIZACIÓN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

MINISTERIO DE SALUD V°B° HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

S. MARCA I.

Resoluciòn Ministerial N ° 797-2003-SA/DM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizàn"
R.D. N ° 230-DG/HHV-2012 que aprueba el Manual de Organización y Funciones de Apoyo al Tratamiento-Servicio de Nutrición.
Resolución Directoral N° 160-DG/HHV-2015, Código de Ética del Hospital "Hermilio Valdizán".

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	INICIO
Paciente	**1.**-Acude o es derivado a consultorios externos para que reciba atención Nutricional Especializado.
Técnico Asistencial I (Triaje)	**2.-** Atiende al paciente, recibiendo y tarjeta y ticket para su atención. Incorpora en la historia clínica del paciente, el formato denominado ficha de atención nutricional registrando los datos personales como: Peso Talla y deriva al Servicio de Nutrición - Nutricionista
Nutricionista I	**3**-Atiende al paciente recibe la historia clínica, analiza y registra los indicadores antropométricos, bioquímicos y dietéticos para evaluar estado nutricional por indicadores según hoja de dieta. Establece la valoración dietética aplicando recordatorio de 24 horas, posteriormente genera Plan de Dieta (previa consejería nutricional), indica tratamiento en base a la patología, valor calórico total, micronutrientes, macronutrientes, volúmenes y otros estimados.
	4.-Calcula e indica la cantidad de alimentos por día, estableciendo horarios de alimentación, tipo, forma de preparación y recomendaciones a seguir. Orienta al paciente los grupos de alimentos que debe consumir diariamente. Exhorta y sensibiliza al paciente y/o familiar de la importancia que significa seguir el régimen indicado
	5.-Registra en la historia clínica el Diagnóstico y Tratamiento Nutricional, asimismo registra la próxima cita suscribiéndola. Anota también la atención en la hoja HIS
FIN	Término del procedimiento

ENTRADAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Consulta Nutricional	Nutricionista	A demanda	Manual

SALIDAS

NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Consulta atentida	Usuario	A demanda	Manual

DEFINICIONES	1) ALIMENTO.- Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta

	materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
	2) PRODUCTOS PERECIBLES.- Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
	3) PRODUCTOS NO PERECIBLES.- Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.
	4) CONSULTA NUTRICIONAL.- Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el profesional nutricionista colegiado y habilitado.
	5) DIETA.- Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
	6) DIETOTERÁPIA.- Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.
	7) ESTADO NUTRICIONAL.- Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calóricos proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
	8) INDICACIONES NUTRICIONALES.- Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.
	9) NUTRIENTE.- Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
	10) ATENCIÓN NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIOS.- Es el proceso individualizado del estado nutricional del paciente a través de parámetros, objetivos y subjetivos e instalar el tratamiento dietético.
	11) RACIÓN ALIMENTARIA.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.
REGISTROS	- Ficha de Evaluación Nutricional.
	- Guía Dietética.
	- Formato HIS.
ANEXOS	- Flujograma.

Elaborado por:	Validado por :	Aprobado por:
Servicio de Nutrición. UO: OEPE	OEPE-Unidad de Organización -S.E.M.I	Dirección General

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN REPUBLICA DEL PERU UNIDAD DE ORGANIZACION OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

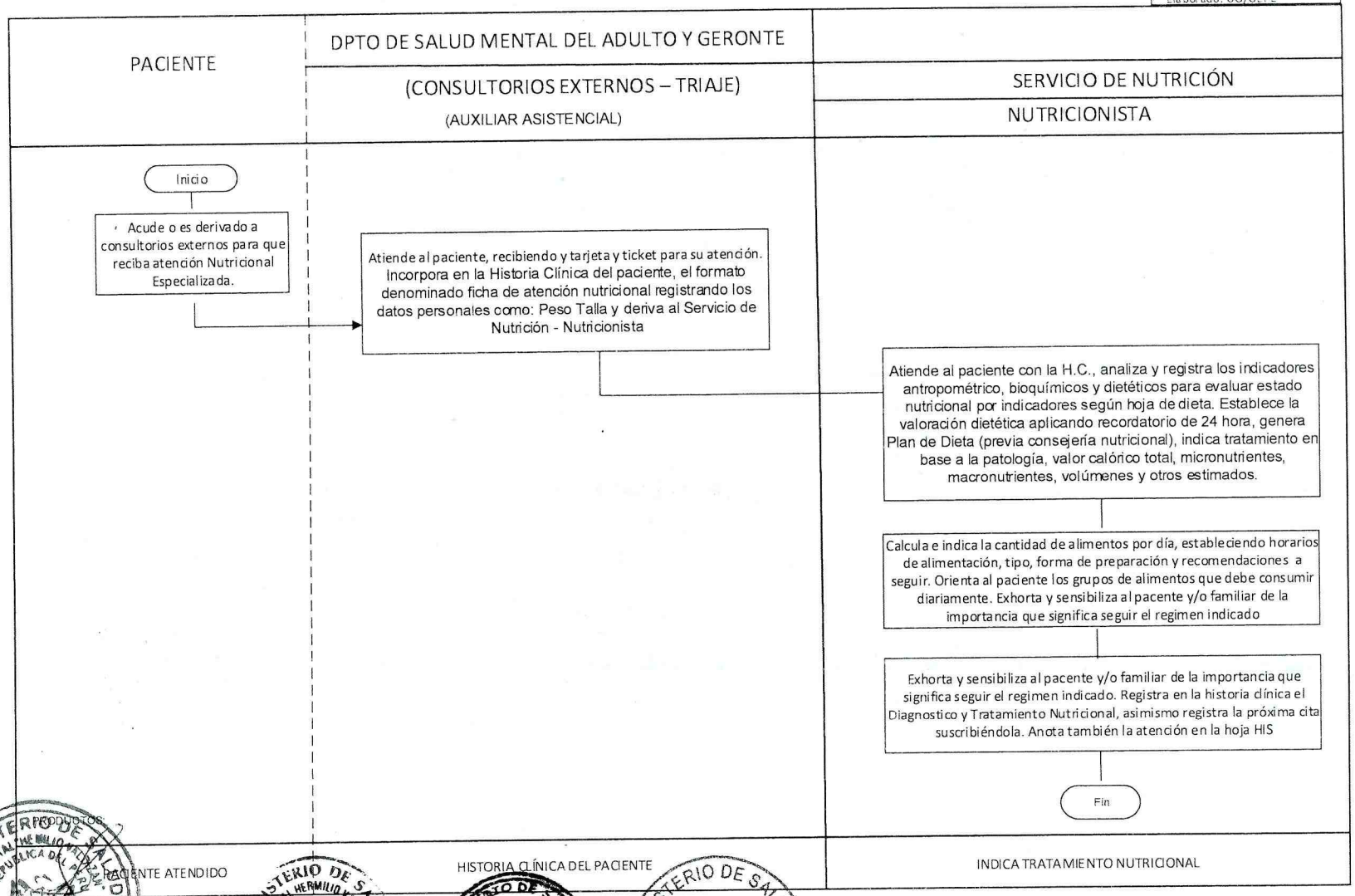
MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO

MINISTERIO DE SALUD V°B° APOYO AL TRATAMIENTO HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

MINISTERIO DE SALUD NUTRICIÓN JEFATURA V°B° HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"

CONSULTA NUTRICIONAL ESPECIALIZADA DEL HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"

Nº Procedimiento:	
Fecha: Mayo- 2018	
Situación: ACTUAL	
Elaborado: UO/OEPE	



S. MARCA I.