

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°191-2023/HMLO

Los Olivos, 29 de diciembre 2023

VISTOS: El Informe N°1014-2023-HMLO-DM, el Informe N° 171-2023-HMLO/OPP, el Informe N°211-2023-HMLO/OAJ, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Hospital Municipal Los Olivos es un Organismo Público Descentralizado con personería jurídica de derecho público que ejerce sus funciones con autonomía administrativa, económica, técnica y con patrimonio propio en los asuntos de su competencia, siendo creado mediante Ordenanza N°127-CDLO y sus modificatorias;

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N°26842, Ley General de Salud, señala que la condición de salud es indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que, la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos;

Que, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, se establece normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad, entre otros;

Que, mediante Resolución Directoral N°196-2021/HMLO, de fecha 16/12/2021, se modificó y actualizó la Directiva denominada: "Lineamientos para la elaboración de directivas en el Hospital Municipal Los Olivos";

Que, a través del Informe N°1014-2023-HMLO-DM, de fecha 27/12/2022, la Dirección Médica y Epidemiología, a mérito del Coordinador General del Personal No Médico, sin mayor observación remite a la Oficina de Planeamiento y Presupuesto el consolidado del proyecto de "Directiva de Lineamientos para el Funcionamiento de la UPSS de Nutrición y Dietética";

Que, el proyecto de directiva tiene por objetivo planificar, organizar, dirigir y ejecutar planes de salud con calidad, calidez y tecnología, orientados a satisfacer la demanda efectiva de servicios integrales y especializados; para el buen funcionamiento de la UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA del Hospital Municipal Los Olivos.

Que, la propuesta de directiva cuenta con la viabilidad para su implementación otorgada por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto a través del Informe N° 171-2023-HMLO/OPP, de fecha 28/12/2023; y, de la Oficina de Asesoría Jurídica con Informe N°211-2023-HMLO/OAJ, de fecha 29/12/2023;

De conformidad con el literal c), del Artículo Trigésimo Quinto del Estatuto del Hospital Municipal Los Olivos, aprobado mediante Ordenanza N°417-CDLO y sus modificatorias, es facultad del Director General del Hospital Municipal de los Olivos expedir Resoluciones Directorales en concordancia con las políticas y lineamientos del Consejo Directivo, de acuerdo a su competencia;





HOSPITAL MUNICIPAL
LOS OLIVOS

Calidad, Calidez y Tecnología

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°191-2023/HMLO

Los Olivos, 29 de diciembre 2023

SE RESUELVE:

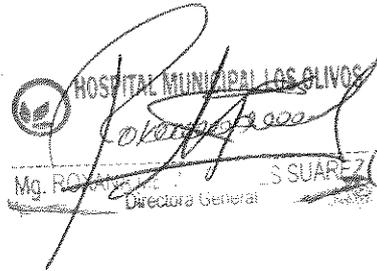
ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR la Directiva N°002-2023-HMLO-DM, “DIRECTIVA DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA”; el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR a la Oficina de Planeamiento y Presupuesto el registro del mencionado plan en el artículo precedente; y, **REMITIR** un original para su custodia y archivamiento.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER la publicación de la presente resolución en el portal institucional www.hospitalmunilosolivos.gob.pe a cargo de la Unidad de Estadística e Informática.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

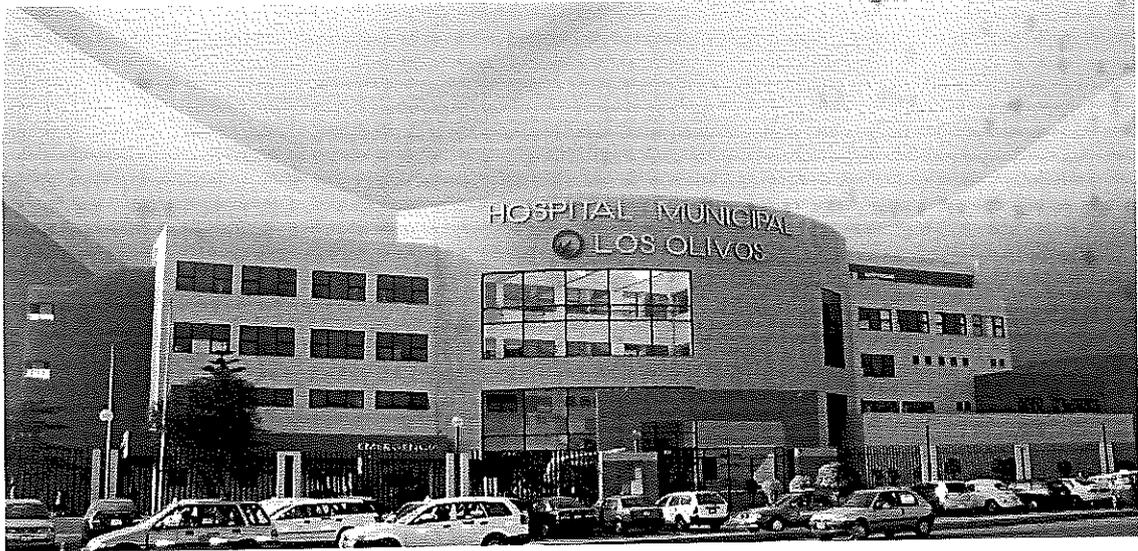



Mg. ROXANA S. SUAREZ (E)
Directora General





Hospital Municipal
LOS OLIVOS



DIRECTIVAS N°002-2023-HMLO-DM
DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE
NUTRICION Y DIETÉTICA
EN EL HOSPITAL MUNICIPAL DE LOS OLIVOS "

Av. Naranjal N°318 Urb. Industrial Naranjal
Los Olivos – Lima



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 2 de 26

INDICE

- I. FINALIDAD
- II. OBJETIVO
- III. AMBITO DE APLICACIÓN
- IV. BASE LEGAL
- V. RESPONSABILIDAD
- VI. DISPOSICIONES GENERALES
- VII. DISPOSICIONES ESPECIFICAS
 - 7.1 FUNCIONAMIENTO
 - 7.2 INFRAESTRUCTURA
 - 7.3 EQUIPAMIENTO
- VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS
- IX. CONCEPTOS DE REFERENCIA
- X. RELACION DE ANEXOS



 <p>Hospital Municipal LOS OLIVOS</p>	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 3 de 26

DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

I. FINALIDAD

Estandarizar procesos operativos de las UPSS de Nutrición y dietética del HMLO.

II. OBJETIVO

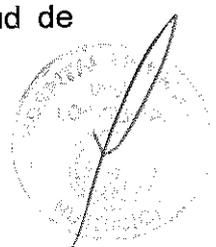
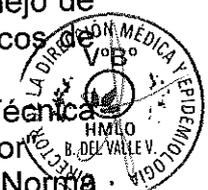
Planificar ,organizar ,dirigir y ejecutar planes de salud con calidad , calidez y tecnología orientados a satisfacer la demanda efectiva de servicios integrales y especializados; para el buen funcionamiento de la UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

III. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Directiva es de aplicación en UPSS de Nutrición y dietética del HMLO.

IV. BASE LEGAL

1. Ley N° 26842. que aprueba la Ley General de Salud y sus modificatorias.
2. Decreto Legislativo N° 1062. que aprueba la Ley de Inocuidad de 105 Alimentos. y su Reglamento aprobado por el Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
3. Decreto Supremo 007-98-SA. aprueba Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.
4. Resolución Ministerial N° 546-2011/MINSA, que aprueba NTS N° 021-MINSAIDGSP V.03 Norma Técnica de Salud: "Categorías de establecimientos del Sector Salud"
5. Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA. que aprueba la NTS N° 096-MINSAIDIGESA V.01. Norma Técnica de Salud de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
6. Resolución Ministerial N° 240-2013-MINSA que aprueba la "Guía Técnica de valoración nutricional antropométrica de la persona Adulta Mayor"
7. Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA. que aprueba la "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 4 de 26

8. Resolución Ministerial N° 240-2013-MINSA que aprueba la "Guía Técnica de valoración nutricional antropométrica de la persona Adulta Mayor"
9. Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA. que aprueba la "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".

V. RESPONSABILIDAD

El cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente Directiva es responsabilidad, según nivel de complejidad de:

Director General.
 Dirección Médica.
 Supervisión del servicio de nutrición y dietética.

VI. DISPOSICIONES GENERALES

6.1 La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y dietética (UPSS) está a cargo de un profesional nutricionista, titulado, colegiado y habilitado.

6.2 El profesional nutricionista a cargo de la UPSS de Nutrición y dietética ejecuta actividades de gestión que incluyen planificación, organización, dirección supervisión y control en el servicio o área a su cargo, según corresponda, y reporta a su jefe inmediato superior jerárquico. (Anexo N°1)

6.3 La UPSS de Nutrición y dietética de acuerdo a los diseños organizacionales institucionales vigentes consignados en los Reglamentos de Organización y Funciones de las UPPSS es orgánica o funcional.

6.4 La UPSS de Nutrición y dietética es la encargada de investigar, planear, dirigir, programar, supervisar, coordinar y evaluar las actividades de salud nutricional en su ámbito de competencias por niveles de atención y complejidad respectivamente.

6.5 La UPSS de Nutrición y dietética en las del 1er nivel de Atención.



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 5 de 26

cuenta con Unidades de Producción y Control de la Calidad Alimentaria, así como Unidades de atención nutricional en hospitalización.

6.6 El gerente o director de la UPSS Nutrición y dietética dispone el otorgamiento de las condiciones de infraestructura y logística para los servicios de nutrición brindados por terceros, de corresponder.

6.7 La UPSS de Nutrición y dietética desarrolla acciones de Promoción de la Salud y Prevención de enfermedades, como parte de la atención integral en salud mediante:

- a. Identificación temprana de factores de riesgo nutricional.
- b. Asistencia Alimentaria y suplementación de nutrientes.
- c. Orientación y Consejería en Alimentación-Nutrición-Salud.
- d. Actividades extramurales de Nutrición, con participación responsable y activa de la comunidad.
- e. Promoción de la seguridad alimentaria, a través de la producción y consumo de alimentos de la localidad.
- f. Promoción de la Lactancia Materna Exclusiva y atención nutricional al binomio Madre-Niño.
- g. Promoción de alimentación y nutrición saludable en las diferentes etapas de vida.
- h. Participación con el equipo multidisciplinario para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles; medicina complementaria o alternativa, campañas de salud y Promoción de estilos de vida saludable.

6.8 La UPSS de Nutrición y dietética desarrolla acciones de recuperación y rehabilitación de la salud nutricional mediante:

- Tratamiento nutricional dirigido a pacientes hospitalizados y ambulatorios patologías crónicas.
- Tratamiento oportuno de las diferentes formas de malnutrición. Con Vigilancia nutricional de la población en riesgo.

VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1 FUNCIONAMIENTO

7.1.1 La UPSS de Nutrición y dietética cuenta con las siguientes áreas:

- I. Área de comedor y Control de Calidad Alimentaria
Es el área encargada de planificar, realizar el



	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 6 de 26

requerimiento de insumos, recepción, almacenamiento, conservación, elaboración y control de calidad y distribución de los alimentos y preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos, así como realizar el requerimiento de productos nutricionales para fórmulas enterales está a cargo del profesional nutricionista encargado, de acuerdo a guías, protocolos y estándares nacionales e internacionales; con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales individuales y colectivos de los pacientes hospitalizados y trabajadores con derecho a alimentación. Dichos procedimientos se ejecutan en áreas definidas y ambientes destinados para realizar todas las operaciones preliminares, intermedias y definitivas, en condiciones de inocuidad, con el cumplimiento estricto de las leyes de la alimentación y costo-beneficio institucional, en el contexto de la seguridad alimentaria. Comprende las siguientes áreas:

- a) Recepción, almacenamiento y Control de Alimentos
- b) Producción de regímenes normales y dietoterapéuticos
- c) Fórmulas enterales
- d) Comedor / comedores
- e) Vestuario del personal
- f) Depósito de residuos sólidos

II. Área de Atención Nutricional en Hospitalización

Es el área encargada de planificar, supervisar y evaluar el tratamiento dietoterapéutico del paciente hospitalizado, teniendo en cuenta el diagnóstico clínico y diagnóstico nutricional, que comprende; anamnesis alimentaria, examen clínico-Nutricional, antropometría, evaluación de la bioquímica sanguínea, y requerimientos nutricionales, a fin de brindar una intervención nutricional oportuna, monitoreo nutricional e Indicaciones de plan de alimentación de alta y así contribuir a la prevención, mantenimiento y/o recuperación de su estado de nutrición y salud.



III. Área de atención ambulatoria de nutrición

En esta área se desarrollan las siguientes actividades:

- a) Atención nutricional Ambulatoria.
- b) Educación Nutricional Grupal. – Talleres
- c) Atención Nutricional Comunitaria (campañas)



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 7 de 26

7.1.2. La gestión está a cargo del profesional Nutricionista responsable de las UPSS de nutrición y dietética a través de los siguientes procesos:

- a) Dirección, para garantizar el cumplimiento de los objetivos del servicio a través del planeamiento, organización, coordinación, control y supervisión de las actividades técnico administrativas:
- b) Planeamiento, el responsable del servicio conduce la formulación del Plan Operativo del servicio o área, para su posterior incorporación al Plan Operativo Institucional.
- c) Organización, para el funcionamiento del servicio a través del cumplimiento, de la normatividad vigente tanto asistencial administrativa.
- d) Control, a través de la realización de la auditoria interna, así como la implementación de sistemas de medición y verificación.
- e) Coordinación, e integración de las acciones del Servicio de Nutrición con los planes de atención médica, campo docente, servicios de apoyo y otros sectores a fin de proporcionar una atención integral de salud al paciente.
- f) Evaluación de las actividades desarrolladas.
- g) Capacitación, Docencia e Investigación, a través de la programación la capacitación continúa del personal, así como el desarrollo de estudios o proyectos de investigación, según corresponda.

7.1.3 La UPSS de nutrición, cuenta con los siguientes documentos de gestión:

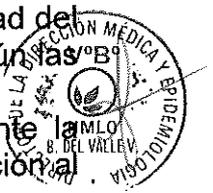
1. Plan operativo anual
2. Plan de Capacitación Continua
3. Manual de organización y funciones. (MOF)
4. Guía de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
5. Formatos de supervisión, control y evaluación
6. Registro de atenciones.

7.1.4 Atención a los Usuarios

Las UPSS de nutrición y dietética garantiza la operatividad del servicio durante el horario de atención de las UPSS según las respectivas unidades que la integran.

Las UPSS de nutrición y dietética evalúa periódicamente la calidad de su atención a través de encuestas de satisfacción al usuario (anexo N°3).

El servicio de nutrición se brinda como sigue:



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 8 de 26

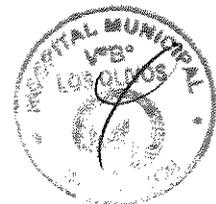
7.1.5.1 ATENCION A PACIENTES.

A los pacientes hospitalizados; y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia reciben alimentación.

- a. Las raciones de alimentos están sujetas a un tipo de régimen dietético estandarizado según patología y a las diferentes etapas de vida, según corresponda.
- b. Los alimentos preparados para los pacientes hospitalizados, son de calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado sólo a las restricciones dispuestas por la terapéutica clínica de cada paciente.
- c. La distribución de los alimentos, es de acuerdo a los horarios previstos en el TDR.

7.1.5.2 ATENCION AL PERSONAL.

- a. El personal recibe alimentación, de acuerdo a normatividad vigente. La alimentación que se brinde será al personal asistencial que efectúa guardias nocturnas de 12 horas consecutivas y efectivas. Así mismo al personal que efectúa guardias diurnas de 12 horas los días domingos y feriados calendarios.
- b. La atención se realiza exclusivamente en el comedor para personal.
- c. Los coordinadores de los diferentes UPSS responsables de la programación de guardia del personal a su cargo, remiten a la coordinadora general del personal no médico y esté a su vez a Dirección médica quien verifica la brecha del personal asistencial de acuerdo al cumplimiento de la necesidad del servicio. Así mismo UPSS de nutrición y dietética es responsable de monitorear en forma mensual dicha programación. Es responsabilidad de los coordinadores cautelar que los roles enviados guarden estricta correspondencia con la programación de guardia efectiva.
- d. El responsable de la supervisión de UPSS de nutrición y dietética emitirá los horarios remitidos y visados por dirección médica al área del comedor.
- e. El responsable del área del comedor debe dejar registro (anexo 4) en un lugar visible.
- f. El personal asistencial médico o no médico de guardia registrarse (anexo 4) debe de presentar su documento de identidad (DNI) el cual será verificado por el técnico de nutrición, respetando la programación.



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 9 de 26

g. Los horarios de atención y/o abastecimiento de la alimentación del personal médico y no médico se realizará de acuerdo al siguiente cronograma :

- Desayuno 7: 30 am - 9:00 am
- Almuerzo (*) 12:30 pm- 2:30pm
- Cena 7:00 pm – 8:30 pm

(*) Almuerzo se brindará los días domingos y feriados calendario.

h. La alimentación es intransferible, no es permitido que el personal asistencial médico o no médico de guardia done su alimentación.

7.2 INFRAESTRUCTURA

7.2.1 Ubicación

La UPSS de Nutrición y dietética está alejado y protegido de fuentes de contaminación, es de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tiene conexiones con otros ambientes o locales que pueden alterar la inocuidad de los alimentos.

7.2.2 Características

La UPSS de Nutrición y dietética dispone de espacio suficiente, para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones. Las características de los materiales empleados en los diferentes ambientes, es la siguiente:

- a. Pisos, de material impermeable, antideslizante sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Con una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros, facilitando su lavado y secado.
- b. Paredes, de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene.
- c. Techos, que impiden la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- d. Puertas, de superficie lisa e impermeables, en buen estado de conservación y se mantienen cerradas en el



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 10 de 26

área de cocina.

- e. Pasadizos, que permiten el tránsito fluido del personal y de equipos (por ejemplo; coches transportadores de alimentos).
- f. Instalaciones eléctricas, formales, con protección y seguras, según normatividad vigente.
- g. Iluminación, natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permite realizar las operaciones propias del servicio. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos están protegidas para evitar que vidrios caigan a alimentos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo, lo que se indica en el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).
- h. Instalaciones sanitarias, garantizan el suministro ininterrumpido de agua fría. Según ubicación y complejidad del hospital.
- i. Cuenta con lavamanos, jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadores automáticos.
- j. Los lavaderos de vajillas y menaje, son según nivel de complejidad y normativa vigente.
- k. Sistema de intercomunicación interna existente en todas las áreas de trabajo.
- l. Extintores con extintores operativos y personal capacitado en su uso.
- m. Señalización, el servicio cuenta con señalización para identificación de las áreas y zonas de seguridad.

7.2.3 Producción :

Cuenta con las siguientes áreas:

- I. Área de recepción y control de alimentos e insumos.

Para la recepción y control de alimentos, cuenta con las siguientes sub- áreas:

- a) Sub- área de descarga de alimentos e insumos. Vestibulo de aproximadamente 8 m2 para recibir y verificar los alimentos e insumos que ingresan al Centro Asistencial, tiene comunicación directa con el exterior y una plataforma de descarga que facilite el acceso.
- b) Sub-área de control de calidad de alimentos e insumos. Espacio de aproximadamente 4 m2 con visión al muelle de



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 11 de 26

carga y descarga. Con una mesa de trabajo y archivos para controlar el ingreso de los alimentos al almacén del Servicio, verificando la calidad, cantidad, tipo y costo de los mismos de acuerdo a las Órdenes de Pedido y Compra.

II. Área de Almacenamiento.

Es el área donde se realiza el depósito y conservación de alimentos, cuenta con las siguientes sub-áreas:

a) Sub-área de depósito y Conservación de Alimentos perecibles Mantiene una temperatura promedio de 18° C. Básicamente tiene los siguientes sectores:

1. Cámara de Refrigeración para leche y derivados.(entre 3 a 10°C)
2. Cámara de Refrigeración para carnes y embutidos.(oscila en - 1°C)
3. Cámara de Refrigeración para pescados (entre 3 a 10° C).
4. Cámara de Refrigeración para vegetales y frutas. (entre 3 a 10°C)
5. Cámara de productos congelados. (entre 2 - 10° C).

b) Sub-área de depósito y Conservación de Alimentos no perecibles:

Para almacenar y preservar alimentos que no requieren refrigeración; cuenta con los siguientes sectores:

1. Almacén de Abarrotes, enlatado y tubérculos.

c) Sub-área de almacén de Menaje, Vajilla, Limpieza y Aseo Destinado al depósito y cuidado de los implementos renovables del Servicio.

Para el cálculo del área de Almacenamiento se considera de acuerdo al número de camas hospitalarias.

III. Área de Producción de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos. Para la elaboración de los regímenes de alimentación normal y dieto terapéutico, cuidando la conservación del valor nutritivo de los alimentos, las características organolépticas, condiciones sanitaria. Cuenta con las siguientes sub-áreas funcionales básicas:

a) Sub-área de Operaciones Preliminares, para limpieza, pelado y lavado de Insumos.

b) Sub-área de Operaciones Intermedias, para el corte, fraccionamiento o preparaciones previas, comprende:

1. Sector de Preparación de carnes
2. Sector de Preparación de verduras



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 12 de 26

3. Sector de Preparación de postres y bebidas
 4. Sector de Preparación de Pescados
 5. Sector de Preparación de platos fríos
 6. Sector de Preparación de Regímenes Normales
 7. Sector de Preparación de Regímenes dieto terapéuticos.
- c) Sub área de Operaciones Definitivas, para los distintos tipos de cocción y refrigeración
- d) Sub- área de Operaciones finales, para el servido y distribución de Alimentos y preparaciones, cuenta con:
1. Sector de distribución de alimentos y preparaciones
 2. Sector periférico de distribución de alimentos y preparaciones.
 3. Sector de Limpieza y aseo, del equipo, menaje y vajilla.
 4. Sector de Lavado de Coche térmico transportado de Alimentos
 5. Sector de vestuario y confort
- IV. Área de Fórmula Enterales
 La preparación y codificación de las fórmulas enterales se encuentra a cargo de un profesional Nutricionista, con personal técnico y auxiliar capacitado.
- V. Área Administrativa: Comprende:
 Oficina para el profesional de Nutrición, responsable de la Producción de regímenes y formulas especiales. La ubicación de esta oficina es estratégica, de manera tal que permita visualizar el trabajo del personal.
- VI. Área de Comedores.
 Para la atención al personal autorizado, de acuerdo a las normas institucionales, bajo la responsabilidad del profesional Nutricionista y atendido por auxiliares de nutrición, cuenta básicamente con los siguientes sectores funcionales:
- a) Sector de distribución para la preparación de la vajilla y servido de alimentos
 - b) Sector de Ingesta de alimentos o comedores propiamente dichos.
 - c) Sector Recojo y Lavado de vajilla, para el lavado y esterilización de vajilla y Colección de residuos alimenticios.
 - d) Sector de comedor del personal Técnico y auxiliar de Nutrición.
 - e) Servicio higiénico por género.
- VII. Área de Vestuario del personal.
 Ubicado en una área separada por un corredor o doble entrada



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 13 de 26

(con puertas de cierre automático) del recinto donde se ejecutan los procesos relacionados con los alimentos, con guardarropas personales.

Cuenta con servicio higiénico y ducha, diferenciado por género, según normatividad vigente.

Área de Depósito de Residuos.

Los residuos sólidos producidos por la Unidad de producción de dietas del área del comedor son clasificados, almacenados y acondicionados en el área donde hayan sido generados, de acuerdo al tipo de residuo y a las normas técnicas vigentes.

Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los usuarios, deben reunirse y ser manejados como residuos biocontaminados y almacenados en bolsas de color rojo.

Los residuos sólidos originados en la preparación de alimentos, son considerados como residuos comunes, por lo cual son almacenados en bolsas negras. Asimismo los residuos reciclables (papeles, cartones, bolsas, etc.) deben almacenarse en otras bolsas negras.

7.2.3. Área de atención nutricional en hospitalización:

En esta Unidad se realiza el tratamiento dietoterapéutico a pacientes hospitalizados con diferentes patologías, contando con los siguientes Sectores funcionales:

- a) Sector de servido, para colocar las preparaciones en la vajilla respectiva, ubicándolas en las bandejas. Así como la elaboración de preparaciones simples y distribuirlos a los pacientes y recojo de los mismos.
- b) Sector de lavado, para la limpieza y esterilización de la vajilla.
- c) Área de Programación, Prescripción y Evaluación nutricional, área donde se realizan actividades técnico administrativas de la Nutricionista de hospitalización.
- d) Área de Distribución, donde se realiza la distribución a cargo de auxiliares de nutrición, de las raciones alimenticias a los pacientes, según prescripción dietética.



7.2.4 Atención ambulatoria de nutrición :

Debe contar como mínimo con un consultorio destinado a la consulta nutricional en todas las UPSS Nutrición y dietética cuyas características arquitectónicas permita la adecuada atención del paciente usuario. Cuenta con las siguientes áreas:



 <p>Hospital Municipal LOS OLIVOS</p>	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 14 de 26

- a) Área de Atención Nutricional Ambulatoria
Se ubicada en el área de consultorios externos. Cuenta con ambiente adecuado para la consulta nutricional, el número de consultorios dependerá de la demanda y requerimientos de las IPRESS, comprende:
1. Consultorio de nutrición ambulatoria de adultos.
 2. Consultorio de nutrición ambulatoria de gestante lactante.
 3. Consultorio de nutrición ambulatoria de niños.
- b) Área de Educación Nutricional Grupal.
Área donde se imparten contenidos educativos en alimentación nutrición-salud, dirigida al personal, pacientes, familiares y comunidad en general, Cuenta con material educativo propio de la profesión.

7.3 EQUIPAMIENTO

La UPSS de Nutrición y dietética cuenta con el equipamiento necesario para su producción, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos. Se implementa según complejidad y demanda del centro asistencial.

La UPSS de Nutrición y dietética cuenta con recursos humanos, según el nivel y demanda del establecimiento y la complejidad de las actividades que se desarrollan en cada una de las áreas de Nutrición. Se consideran como estándares de atención los indicados.

El personal de Nutrición debe estar debidamente uniformado de acuerdo a normatividad vigente.



VIII . DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- 8.1 El Gerente / Director de UPSS Nutrición y dietética realiza las acciones necesarias a fin de contar con la oferta que se requiera para atender con oportunidad la demanda considerada en la presente Directiva.
- 8.2 El incumplimiento de las disposiciones contenidas en la presente Directiva por parte de los gerentes, subgerentes, directores de las UPSS propias y de terceros, Jefes de Departamento, Jefes de



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 15 de 26

Servicio, constituye falta de carácter disciplinario o contractual y es sancionada según normatividad vigente.

- 8.3 El Director es el responsables del cumplimiento de la presente Directiva en la UPSS de su jurisdicción.

IX CONCEPTOS DE REFERENCIA

Alimentación inocua

Alimento que garantiza no causar daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Alimento

Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.

Atención nutricional

Es el conjunto de actividades realizadas por el profesional Nutricionista, que consiste en la formulación e implementación de acciones preventivo promociona les, de diagnóstico, tratamiento y monitoreo nutricional para mantener y/o recuperar la salud nutricional del usuario. Comprende la atención ambulatoria y atención en hospitalización

Alimentos 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).

Alimentos no perecibles

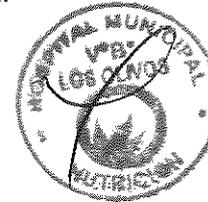
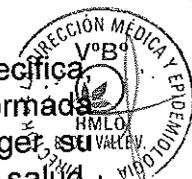
Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.

Área

Espacio físico delimitado por muros o tabiques.

Consejería Nutricional

Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación, acorde con su realidad y orientadas a proteger su nutrición. La consejería nutricional se realizará en base al estado de salud, la evolución antropométrica, nutricional y la anamnesis alimentaria.



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 16 de 26

Consulta Nutricional

Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, tratamiento nutricional y elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas como enfermas desarrollada por el profesional Nutricionista colegiado y habilitado.

Desnutrición

Es el proceso de adaptación metabólica con repercusiones patológicas producto de un balance negativo de nutrientes que compromete a todas las células del organismo en grado variable.

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.

Dietoterapia

Es la parte del estudio de la Nutrición que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento dietoterapéutico a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.

Estado Nutricional

Es el resultado dinámico de la relación que existe entre lo que necesitamos diariamente para vivir y cubrir nuestras 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.

Evaluación Nutricional

Es la metodología que se utiliza para determinar el estado nutricional de la persona. Tiene como objetivo la identificación del riesgo nutricional del paciente, la estimación indirecta de sus requerimientos sobre la base del gasto metabólico y las necesidades nutricionales.

Indicaciones nutricionales

Conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional.

Ingesta dietética recomendada.

Cantidades promedio de nutrientes que se recomienda consuman a diario las personas sanas de acuerdo a su edad, sexo y condición fisiológica.



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 17 de 26

Insumos

Bienes o servicios que se incorporan al proceso productivo. En un servicio de alimentación y nutrición, son aquellos artículos y materia prima que se consume en el primer uso.

Nutrición

Conjunto de procesos fisiológicos y bioquímicos que comprenden la digestión, absorción, metabolismo y excreción de las sustancias nutritivas y no nutritivas presentes en los alimentos.

Nutrición Enteral

Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, oro gástrica o una ostomía; empleando fórmulas enterales nutricionales farmacológicas líquidas o reconstituidas según patología.

Nutriente

Estructuras químicas que cumplen funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.

Prescripción dietoterapéutica

Indicación nutricional traducida en un régimen dieto terapéutico o una fórmula especializada que puede haber sufrido modificaciones en una o más de las características de su estructura. Debe ser individual y adaptada a la evolución del estado del paciente y el tratamiento a realizar.

Producción y Control de Calidad de Alimentos

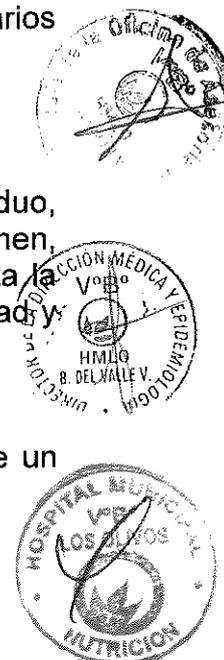
Es la organización a cargo de profesionales nutricionistas, que tiene como finalidad elaborar y distribuir alimentación científicamente planificada y técnicamente elaborada, de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, según estándares técnicos y sanitarios; destinada a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos.

Ración

Corresponde a la alimentación diaria otorgada a un individuo, independiente del tipo de alimentos y/o preparaciones que la componen, así como también independiente de la frecuencia con que se realiza la distribución de ella. Desde el punto de vista estadístico es una unidad y se define como la alimentación habitual de una persona al día.

Régimen

Dieta terapéutica que permite la modificación de la dieta normal de un



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 18 de 26

individuo en sus aspectos cualitativos (consistencia, digestibilidad, horario) y cuantitativos (aporte de energía, nutrientes, específicos y volumen); según las alteraciones metabólicas y/o digestivas que las patologías provocan.

Recomendación dietética

Indicación nutricional traducida en un régimen dietético o en recomendaciones alimentarias generales, por ejemplo, agregar ciertas preparaciones a la dieta, incluir un tiempo de comida, etc. Estas recomendaciones son dirigidas a personas sanas.

Sucedáneo de Leche Materna

Todo alimento comercializado, presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin.

Suplementación

Administración de macronutrientes y micronutrientes a través de preparados especializados como estrategia para asegurar el requerimiento nutricional de una persona.

Supervisión

Aplicación de una pauta de cotejo de supervisión por parte de personal calificado y capacitado, a fin de detectar las deficiencias observadas en comparación con Normas, Reglamentos, Circulares U otro documento normativo.



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 19 de 26

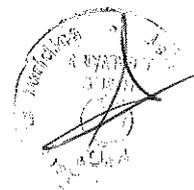
X RELACION DE ANEXOS

ANEXO N°1 ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL PROFESIONAL DE NUTRICION.

ANEXO N°2 PERFIL EPIDEMIOLOGICO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

ANEXO N°3 ENCUESTA DE SATISFACCION DE USUARIO HOSPITALIZACION

ANEXO N°4 FORMATO DE GUARDIA



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 20 de 26

ANEXO N°1
 ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL PROFESIONAL A
 CARGO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN

Actividad	Descripción
	Planificación Relacionado a los procesos y procedimientos propios de la UPSS, los requerimientos de recursos humanos, infraestructura. equipamiento, mantenimiento,abastecimiento de materiales e insumos, entre otros.
	Organización Relacionado al funcionamiento operativo de las unidades, y de las medidas de bioseguridad correspondientes, que aseguren la calidad y seguridad del servicio.
Dirección	Relacionado a conducir el funcionamiento de la UPSS según lo planificado y organizado, en el marco de la política institucional y de la gestión del establecimiento de salud.

los referidos a medir la satisfacción de los usuarios.



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 22 de 26

ANEXO N° 3

**ENCUESTA DE SATISFACCION DE USUARIO
 SERVICIO DE NUTRICION-HOSPITALIZACION**

I. ATENCION DEL SERVICIO	B	R	M
1. Trato del profesional Nutricionista			
2. Trato del Personal Técnico de Nutrición			
3. Presentación del Personal			
4. Estado de la Vajilla			

SERVICIO

FECHA

Agradecemos el tiempo que dedique en el desarrollo de la encuesta, con la finalidad de mejorar la Calidad de Atención. Marque con una X

5. Cumplimiento del horario de las comidas

II. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS	B	R	M
1. Cantidad			
2. Variedad			
3. Temperatura			
4. Sabor			

Presentación de los alimentos

B: Bueno, R: Regular, M: Malo

III. SUGERENCIAS:



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 23 de 26

ANEXO N° 4



**PROGRAMACION DE: _____
 PARA PERSONAL DE GUARDIA DEL HMLO**

OBSERVACIONES:

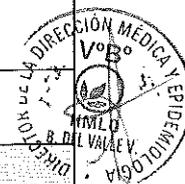
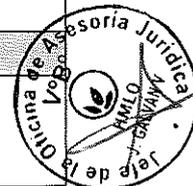
1. En caso su servicio presente inconvenientes, el/la licenciado (a) de turno deberá comunicarse con el comedor y autorizar la reserva en tiempo oportuno.
2. Realizada la reserva la encargada de su servicio deberá acercarse para recoger el desayuno hasta antes de las 09:30 am
3. En caso de no poder presentarse a recoger su cena reservada, la misma estará disponible en la mesa del comedor; o para mayor seguridad comunicar a la supervisora de turno, quien también puede realizar la reserva en tiempo oportuno.

		NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA
SERVICIO: EMERGENCIA			
1	Dr. Medicina :		
2	Dr. Medicina :		
3	Dr. Cirugía :		
4	Dr. Pediatría :		
5	Dr. Traumatología :		
6	Dr. Ginecología;		



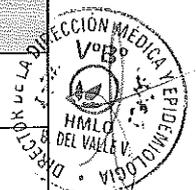
 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 24 de 26

1	Lic. Enfermero (a) :	
2	Lic. Enfermero (a) :	
3	Lic. Enfermero (a) :	
1	Técnico (a) :	
2	Técnico (a) :	
3	Técnico (a) :	
SERVICIO: SHOCK TRAUMA		
1	Lic. Enfermero (a) :	
1	Técnico (a) :	
SERVICIO: SOP		
1	Lic. Enfermero (a) :	
2	Lic. Enfermero (a) :	
1	Técnico (a) :	
2	Técnico (a) :	
SERVICIO: FARMACIA		
1	Técnico (a) :	
2	Técnico (a) :	
SERVICIO: CENTRAL DE ESTERILIZACION		
1	Técnico (a) :	
SERVICIO: 4TO PISO-HOSPITALIZACION		
1	Dr.	
2	Dr.	
1	Lic. Enfermero (a) :	
2	Lic. Enfermero (a) :	

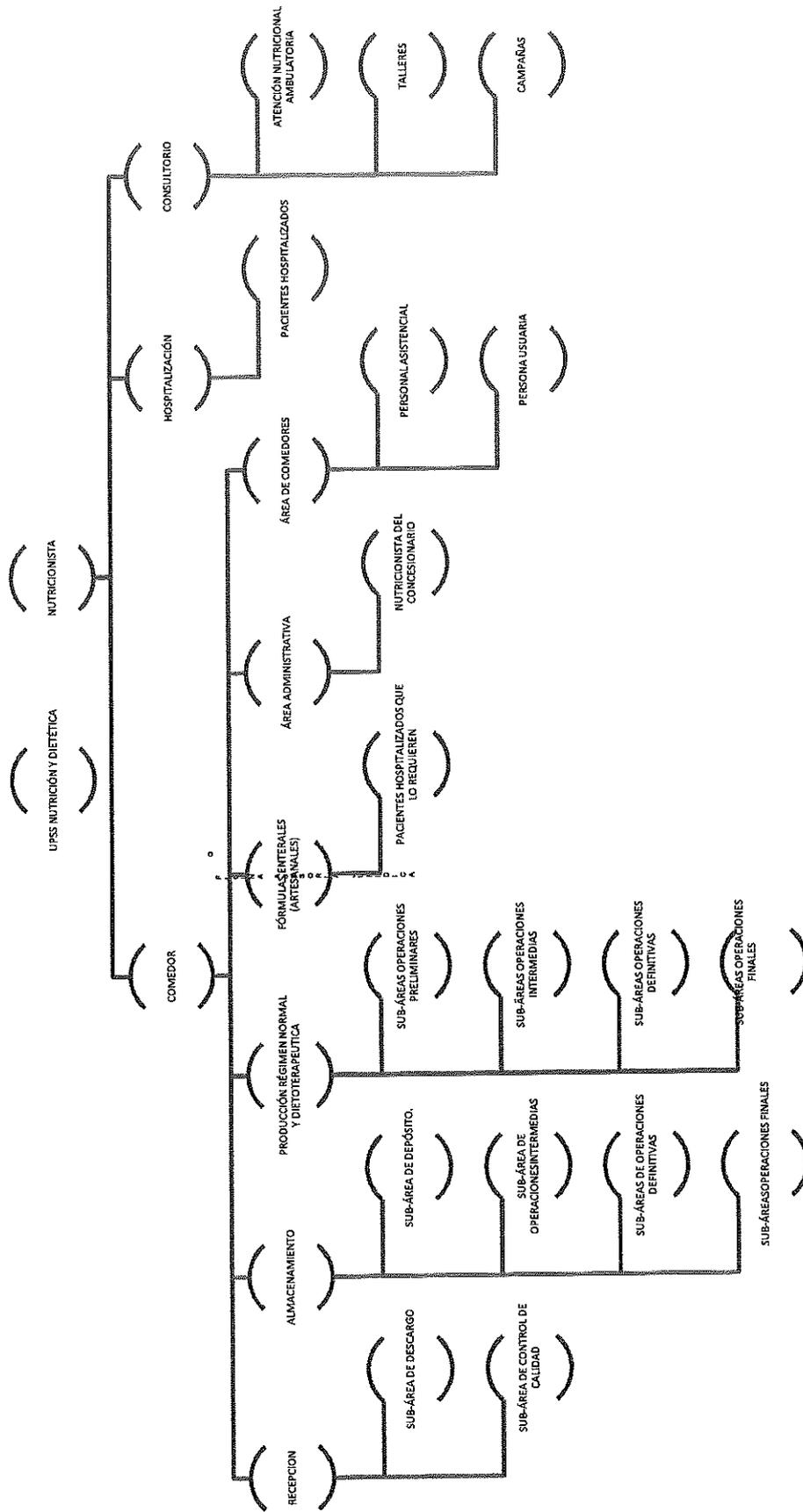


 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 25 de 26

1	Técnico (a) :	
2	Técnico (a) :	
SERVICIO: 4TO PISO- ZONA VIP		
1	Lic. Enfermero (a) :	
1	Técnico (a) :	
SERVICIO: 3ER PISO HOSPITALIZACION		
1	Lic. Enfermero (a) :	
1	Técnico (a) :	
SERVICIO: CENTRO OBSTETRICO		
1	Licenciado (a) :	
2	Técnico (a) :	
SERVICIO: NEANOTOLOGIA		
1	Lic. Enfermero (a) :	
2	Lic. Enfermero (a) :	
1	Técnico (a) :	
SERVICIO: CAJA		
Personal:		
Personal:		
Personal:		
1		
2		



ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



 Hospital Municipal LOS OLIVOS	DIRECTIVAS DE LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2023	CODIGO	LINEAM- UPSSNYD-HMLO
		VERSION	00
		FECHA	10/11/2023
		PAGINA	Página 26 de 26

