



# Manual de Operaciones del Área de Nutrición

Con este manual se pretende identificar los procesos relevantes del Área de Nutrición, disponiendo de un documento que sirva de guía, donde se establezcan las políticas, normas y mecanismos para el desarrollo de las actividades que conforman el Área de Nutrición.

Así como dar a conocer al personal del Área de Nutrición los procedimientos plasmados en el presente documento a fin de contribuir al proceso de atención eficaz y eficiente.

**LN. Karla  
Magaña  
Sedano**

# 1. Índice

1.	Índice .....	1
2.	Marco histórico .....	2
3.	Justificación .....	2
4.	Marco Jurídico .....	3
5.	Objetivo General .....	3
6.	Objetivos Específicos .....	3
7.	Reglamento Interno .....	4
8.	Organigrama .....	5
9.	Descripción de Funciones .....	6
10.	Población Objetivo .....	7
11.	Procedimientos .....	7
a.	Procedimiento para la evaluación nutricional del paciente de consulta externa .....	7
1.	PROPÓSITO .....	7
2.	ALCANCE .....	8
3.	POLÍTICAS DE OPERACIÓN, NORMAS Y LINEAMIENTOS .....	8
b.	Procedimiento para la evaluación de los comedores asistenciales .....	11
1.	PROPÓSITO .....	11
2.	ALCANCE .....	11
3.	POLÍTICAS DE OPERACIÓN, NORMAS Y LINEAMIENTOS .....	11
12.	Flujograma .....	13
13.	Registros .....	14

## 2. Marco histórico

Los primeros años de vida resultan ser fundamentales para el desarrollo del ser humano. La presencia de un episodio severo de desnutrición incrementa la posibilidad de contar con un deficiente aprovechamiento escolar.

A nivel municipal existe población con carencia al acceso a la alimentación afectando a su estado nutricional y, por ende, su salud y el bienestar familiar. Es notorio que dentro de esta población se encuentran niños, niñas y adolescentes que necesitan alimentarse correctamente y que padecen situaciones de vulnerabilidad.

Las circunstancias sociales que promueven y son determinantes para que estas condiciones prevalezcan, pueden resumirse en la distribución del dinero y recursos naturales, así como el aprovechamiento de los mismos a lo largo de la nación, estado y municipio. Personas con menores recursos económicos sufren más enfermedades agudas y crónicas y, en última instancia, poseen menor longevidad que sus homólogos más ricos.

A su vez puede observarse, de forma contraria, un incremento constante en prevalencia de malnutrición, tanto en niños de 6 a 12 años, y adultos. Dicha situación favorece el riesgo de enfermedades relacionadas a la alimentación y promueve a su vez situaciones de desórdenes alimenticios, presentes en cualquier etapa de la vida.

## 3. Justificación

El establecimiento de un diagnóstico institucional ayuda a definir y a promover una asistencia eficaz en función de problemas específicos de nutrición. Estos problemas pueden afectar a un individuo, a un grupo o a una comunidad. Con esto podremos desarrollar una valoración de las necesidades comunitarias para conformar la planificación para ayudar en el proceso de la prevención primaria, con la promoción de la salud, prevención secundaria y su objetivo de reducir riesgos, y la prevención terciaria y sus actividades rehabilitadoras.

Emprender esfuerzos destinados a promover la salud y el estado nutricional de las personas y grupos donde viven y trabajan, será uno de los objetivos principales. Incluyendo el concepto de *Bienestar*, que va más allá de limitaciones habituales de salud física y mental, e incluye otros factores que afectan a la calidad de vida dentro de la comunidad.

Las personas necesitan un ambiente seguro y acceso a alimentos, ingresos, vivienda y educación. Nuestra misión será promover aquellos estándares de la nutrición y condiciones en los que las personas puedan estar sanas.

## 4. Marco Jurídico

Los procedimientos del área de Nutrición son respaldados por el marco de leyes, normas, estrategias y planes que entre los cuales, pero no se limita, se encuentran los siguientes:

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Ley General de Salud

Ley de Asistencia Social

Ley General de los Derechos de los Niños, Niñas y Adolescentes

Decreto por el que se establece el Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre

Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA1-2009, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.

Ley de Salud del estado de Jalisco

## 5. Objetivo General

Brindar atención a grupo poblacional perteneciente al municipio de atengo para el diagnóstico y tratamiento de enfermedades relacionadas a la alimentación; así como la atención grupos de riesgo en la prevención de enfermedades, mediante la orientación alimentaria adecuada.

## 6. Objetivos Específicos

- Promover la alimentación correcta en población de riesgo y vulnerabilidad del municipio de Atengo, mediante acciones de orientación alimentaria y de desarrollo comunitario, que contribuyen en el ahorro del gasto familiar con el fin de satisfacer otras necesidades básicas.
- Promover cambios en las prácticas alimentarias de la población de personas vulnerables que están dentro de los padrones de beneficiarios con capacitaciones de orientación alimentaria.

- Promoción y difusión para el consumo de alimentos con criterios de calidad nutricional de acuerdo a las necesidades fisiológicas del beneficiario abarcando el 100% de la población beneficiada.
- Contribuir a la mejora nutricional de la población escolar que presenta mala nutrición o riesgo de padecerla por su situación socioeconómica.

## 7. Reglamento Interno

CODIGO DE ETICA DEL NUTRIOLOGO. Capitulo segundo. Los deberes del nutriólogo:

Art. 2 El nutriólogo debe poner todos sus conocimientos científicos y recursos técnicos en el desempeño de su profesión.

Art. 3 El nutriólogo debe conducirse con justicia, honradez, honestidad, diligencia, lealtad, respeto, formalidad, discreción, honorabilidad, responsabilidad, sinceridad, probidad, dignidad, buena fe y en estricta observancia a las normas legales y éticas de su profesión.

Art. 4 Aceptara únicamente los cargos para los cuales cuente con los nombramientos necesarios y suficientes realizando en las todas sus actividades con responsabilidad, efectividad y calidad.

Art. 5 El nutriólogo debe mantener estrictamente la confidencialidad de la información de uso restringido que le sea confiada en el ejercicio de su profesión salvo los informes que le sean requeridos conforme a la ley.

Art. 6 El nutriólogo debe responder individualmente por sus actos que con motivo del ejercicio profesional dañe o perjudique a terceros o al patrimonio cultural

Art. 7 El nutriólogo no debe asociarse profesionalmente con persona alguna que no tenga cedula para el ejercicio profesional.

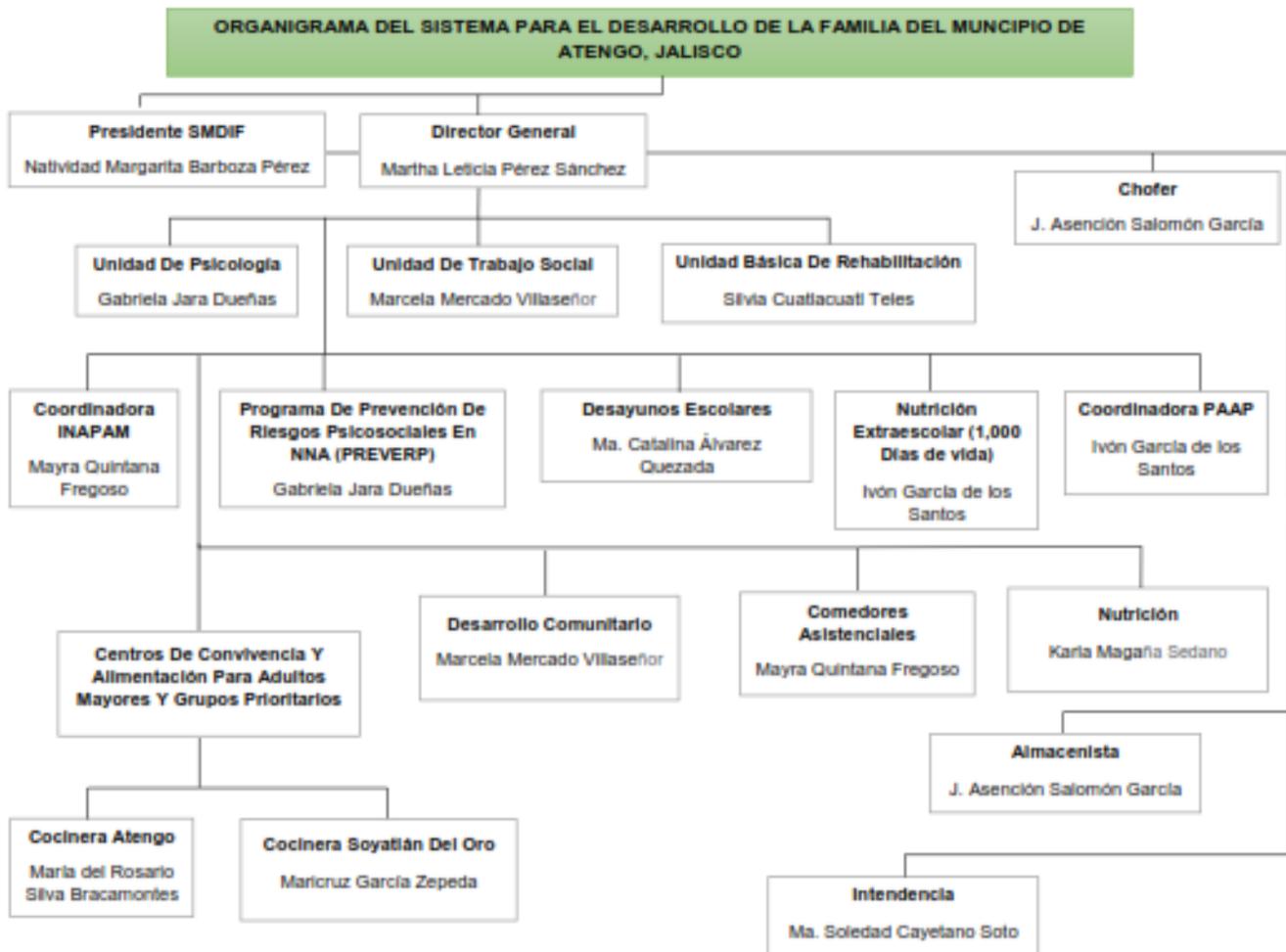
Art. 8 El nutriólogo debe respetar los derechos humanos de sus clientes, colegas y sociedad en general.

Art. 9 El nutriólogo debe presentar sus servicios al margen de cualquier tendencia xenofóbica, racial, elitista, sexista, religiosa o política.

Art. 12 El nutriólogo al emitir una opinión o juicio profesional en cualquier situación y ante cualquier autoridad o persona debe ser imparcial, ajustarse a la realidad y comprobar los hechos con evidencias.

Art. 13 El nutriólogo deberá evaluar todo trabajo profesional realizado desde una perspectiva objetiva y crítica.

## 8. Organigrama



## 9. Descripción de Funciones

### **Nutriólogo (a)**

- Evaluación del estado nutrición individualizadas a personas quienes asisten a DIF de la comunidad y por referencia de C.S.
- Elaborar diagnóstico nutricional de las evaluaciones nutricias.
- Realizar la intervención o tratamiento del paciente, procediendo al seguimiento del mismo.
- Apoyo en la supervisión del cumplimiento de los procedimientos descritos en NOM-251-SSA dentro de las cocinas del centro de desarrollo y programas.
- Responsable de pláticas anuales obligatorias de manejo higiénico de alimentos de los centros de desarrollo y programas.
- Desarrolla temas de orientación alimentaria
- Proporciona material didáctico de apoyo en temas de orientación alimentaria a personal de padrones de programas de apoyo.
- Realizar consulta nutricional a todo aquel que lo solicite y/o sea referido por área médica de consulta, trabajadora social, psicóloga y encargadas de programas alimentarios.
- Reconocer las pautas de los programas alimentarios vigentes del sistema DIF Atengo.
- Realizar listado de materiales e instrumentos necesarios para la completa ejecución de las actividades propias del área de nutrición.
- Realizar los cursos y capacitaciones correspondientes al área de nutrición que proporcione sistema DIF.
- Otras funciones que le sean asignadas por su jefe inmediato en beneficio y atención de los usuarios (as) del Sistema DIF Atengo.

### **Encargados (as) de programas PAAD, Desayunos escolares, Nutrición extraescolar, comedores asistenciales y Centros de Convivencia y Alimentación para Adultos Mayores y Grupos Prioritarios.**

- Coordina en conjunto con nutriólogo la fecha de toma de medición de menores inscritos en programa (en caso de que aplique).
- Prevé las fechas en que se realizarán pláticas de orientación alimentaria a padres de familia o tutores de niños y adultos mayores empadronados. (según sea el caso)

### **Oficial de Transporte**

- Responsable del traslado del personal de nutrición a las visitas a comunidades y supervisión de comedores de programas.

- Responsable de informar cualquier falla del vehículo al área de nutrición que afecte en el traslado del personal en la realización de actividades.

### **Dirección**

- Responsable de proporcionar, dentro de presupuesto posible, los materiales e instrumentos requeridos por el área de nutrición.
- Proporcionar, dentro de las posibilidades, un área en que el personal del área de Nutrición pueda realizar sus actividades, así como consultas, y que éste provea privacidad al paciente.
- Informar sobre los cursos y capacitaciones correspondientes al área de nutrición.

## 10. Población Objetivo

- Menores de 1 a 5 años 11 meses no escolarizados en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, del municipio de Atengo y comunidades aledañas
- Niños y niñas de 6 a 12 años en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asistan a planteles educativos públicos del municipio de Atengo.
- Adolescentes de 13 a 18 años en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asistan a planteles educativos públicos del municipio de Atengo.
- Mujeres de todas las edades que se encuentren embarazadas y niños lactantes de 0 a 24 meses.
- Se considera a todas aquellas personas que se encuentren en cualquiera de las siguientes situaciones de riesgo o vulnerabilidad:
  - Menores de edad desnutridos.
  - Mujeres embarazadas y/o en periodo de lactancia.
  - Adultos mayores.
  - Adultos y menores de edad con algún tipo de discapacidad.

## 11. Procedimientos

### a. Procedimiento para la evaluación nutricional del paciente de consulta externa

#### 1. PROPÓSITO

1.1 Proporcionar al paciente de consulta externa una evaluación nutricional acorde a sus necesidades, a fin de contribuir a su mejoramiento y al control del sobrepeso u obesidad u otro padecimiento referente al estado nutricional.

## 2. ALCANCE

2.1 A nivel interno áreas como psicología, trabajo social y traumatología, canaliza pacientes con problemas nutricionales detectados; a través del Área de Nutrición efectúa evaluación nutricional y prescribe dieta alimenticia de acuerdo a necesidades específicas del paciente.

2.2 A nivel externo este procedimiento aplica a pacientes de Consulta Externa de instituciones de salud ubicadas en Centro de Salud Atengo y Centro de Salud Soyatlán del Oro.

## 3. POLÍTICAS DE OPERACIÓN, NORMAS Y LINEAMIENTOS

El Personal de Salud del Área de Nutrición que participa en el procedimiento para la evaluación nutricional del paciente deberá conocer y aplicar en el ámbito de su competencia los siguientes procesos del Modelo del Consejo de Salubridad General para la Atención en Salud con Calidad y Seguridad:

### I. **Metas Internacionales de Seguridad del Paciente (MISP)**

MISP.1 Proceso para la identificación del paciente.

### II. **Estándares Centrados en el paciente**

Acceso y Continuidad de la Atención.

Atención de Pacientes.

Proceso para el manejo de paciente de alto riesgo con conductas alimentarias de riesgo (desnutrición, sobrepeso u obesidad).

Educación a los Pacientes y de su Familia.

Proceso para la educación al paciente y su familiar durante todas las fases de su atención.

### III. **Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud, Promoción, y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.**

3.1 Áreas alternas de Psicología, Trabajo Social y Traumatología serán responsables de:

Canalizar adecuadamente aquellos pacientes propios de su área que se les detecte sobrepeso, obesidad o la necesidad de una evaluación nutricional especializada.

3.2. Área de Nutrición será responsable de:

#### i. [Evaluación Nutricional De Primera Vez](#)

- Presentarse con el paciente proporcionando nombre completo y cargo.
- Verificar la identificación del paciente, mediante los siguientes datos: nombre completo, edad, fecha de nacimiento, número de expediente clínico y carnet.

- Informar a los pacientes sobre el derecho que tienen de tomar la decisión de continuar o no con la evaluación nutricional y que su participación en las mismas es voluntaria.
- Agendar adecuadamente y anotar en Carnet del paciente las citas de primera vez de los pacientes, toma peso, lo registra en historia clínica o nota de evolución, según corresponda en su expediente clínico, y realiza recomendaciones nutricionales al paciente a fin de que inicie con cambios, en virtud del lapso para otorgar las citas, se le entrega *Carnet de citas*.
- Recibir al paciente en la fecha citada, así como al expediente clínico del Área de Archivo Clínico, verificar datos de identificación del paciente y validar cita en el Sistema Hospitalario.
- Realizar la entrevista de la evaluación, y prescribir de acuerdo al análisis de la misma, el tipo de alimentación que deberá llevar el paciente, con base en las patologías previas (diabetes, hipertensión, enfermedad celiaca, hipertiroidismo o hipotiroidismo, alergias, gastritis, colitis, estreñimiento), y de acuerdo al diagnóstico presunciones ratificando el procedimiento correcto.
- Efectuar la evaluación nutricional (exhaustiva / especializada), realizar las mediciones antropométricas (peso, talla, circunferencias de cintura, cadera, perímetro abdominal, circunferencia de muñeca, con el objeto de saber el estado nutricional en el cual se encuentra el paciente. Se obtiene el IMC (índice de masa corporal, el índice de cintura cadera y la complexión del paciente. De no contar con báscula de impedancia no se obtendrá el % de grasa, y por razones de ausencia de privacidad para el paciente, tampoco se utiliza el plicómetro; así como elaborar el Folleto Plan de Alimentación por Equivalentes y entregar al paciente para que coadyuve a su calidad de vida y recuperación.
- Identificar a los pacientes con sobrepeso y obesidad a fin de determinar un tratamiento integral mediante un Plan de Alimentación por Equivalentes y cambios de hábitos que sean acorde a las características y necesidades del paciente que coadyuve a su calidad de vida y recuperación.
- Elaborar el cálculo del Plan de Alimentación por Equivalentes el cual es calculado con el Sistema Mexicano de Equivalentes.
- Identificar con base en los Criterios, a los pacientes que requieran una evaluación más exhaustiva de su estado nutricional a fin de que los cambios de hábitos y la dieta sea la más adecuada para su tratamiento y acorde a sus necesidades.
- Proporcionar asesoría a los pacientes y sus familiares sobre el tipo de alimentación que deberá seguir, la manera en la que deben consumirse los equivalentes, técnicas de preparación y sugerencias para el consumo total de

nutrientes. Recomendar al paciente que realice de 35 a 45 minutos diarios de ejercicio para la obtención de mejores resultados.

- Realizar anotaciones de las observaciones en Nota de Evolución de carpeta correspondiente a expediente del paciente, e incorporar el Plan de Alimentación por Equivalentes.
- Devolver el expediente Clínico del paciente al Área de Archivo Clínico para su resguardo

## ii. B) Evaluación Nutricional Subsecuente

- Agendar en el Sistema Hospitalario y anotar en Carnet del paciente las citas subsecuentes de los pacientes para su seguimiento.
- Recibir al paciente en la fecha citada, así como su expediente clínico, además de verificar datos de identificación.
- Efectuar la evaluación nutricional, realizar las mediciones antropométricas (peso, talla, circunferencias de cintura, cadera, perímetro abdominal, circunferencia de muñeca, con el objeto de saber el estado nutricional en el cual se encuentra el paciente. Se obtiene el IMC (índice de masa corporal, el índice de cintura cadera y la complejión del paciente. Por no contar con báscula de impedancia no se obtendrá el % de grasa, de no contar con báscula de impedancia no se obtendrá el % de grasa, en caso de ausencia de privacidad para el paciente, no será utilizado el plicómetro; así como elaborar el Folleto Plan de Alimentación por Equivalentes y entregar al paciente para que coadyuve a su calidad de vida y recuperación.
- Al momento de la cita si hay modificaciones en peso, se percibe si el paciente se apegará o no a las recomendaciones; solicita al paciente traer un listado de lo que consume en tres días alternados, para tener un recordatorio de 24 horas.
- Proporcionar asesoría a los pacientes y sus familiares sobre el tipo de alimentación que deberá seguir, la manera en la que deben consumirse los equivalentes, técnicas de preparación y sugerencias para el consumo total de nutrientes. Recomendar al paciente que realice de 35 a 45 minutos diarios de ejercicio para la obtención de mejores resultados. Ver Proceso COP.10
- Verificar la evolución del paciente, en caso de que no haya modificaciones en hábitos o peso o circunferencia, se informará sobre la disponibilidad de una cita abierta; en caso de que requiera cita con el Área de Nutrición que continúe pesándose.
- Realizar anotaciones en nota de evolución y devolver el expediente clínico del paciente al Área de Archivo Clínico.

## b. Procedimiento para la evaluación de los comedores asistenciales

### 1. PROPÓSITO

1.1 Proporcionar al comedor las bases necesarias para su correcto funcionamiento a partir de las normas establecidas para el adecuado cumplimiento, por parte de los colaboradores, en manipulación de alimentos y servicio a una parte vulnerable de la población; logrando así que las personas que tienen acceso a los alimentos, los obtengan en todo momento nutrición e inocuidad, permitiendo satisfacer sus necesidades alimentarias y llevar una vida sana.

### 2. ALCANCE

2.1 A nivel externo este procedimiento aplica a colaboradores de comedores asistenciales ubicadas en Atengo, y comunidades de Soyatlán del Oro y El Macuchi.

### 3. POLÍTICAS DE OPERACIÓN, NORMAS Y LINEAMIENTOS

El Personal de Salud del Área de Nutrición que participa en el procedimiento para la evaluación de comedores asistenciales de la comunidad deberá conocer y aplicar en el ámbito de su competencia los siguientes

- I. **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas, suplementos alimenticios.**
- II. **Norma Oficial Mexicana NOM-045-SSA2-2005, Para la vigilancia epidemiológica, prevención y control de las infecciones nosocomiales.**
- III. **Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de Salud, Promoción, y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.**

3.1 La Dirección de DIF Atengo será responsable de:

Indicar las necesidades detectadas dentro de comedores asistenciales de los que son responsables el programa.

3.2. Área de Nutrición será responsable de:

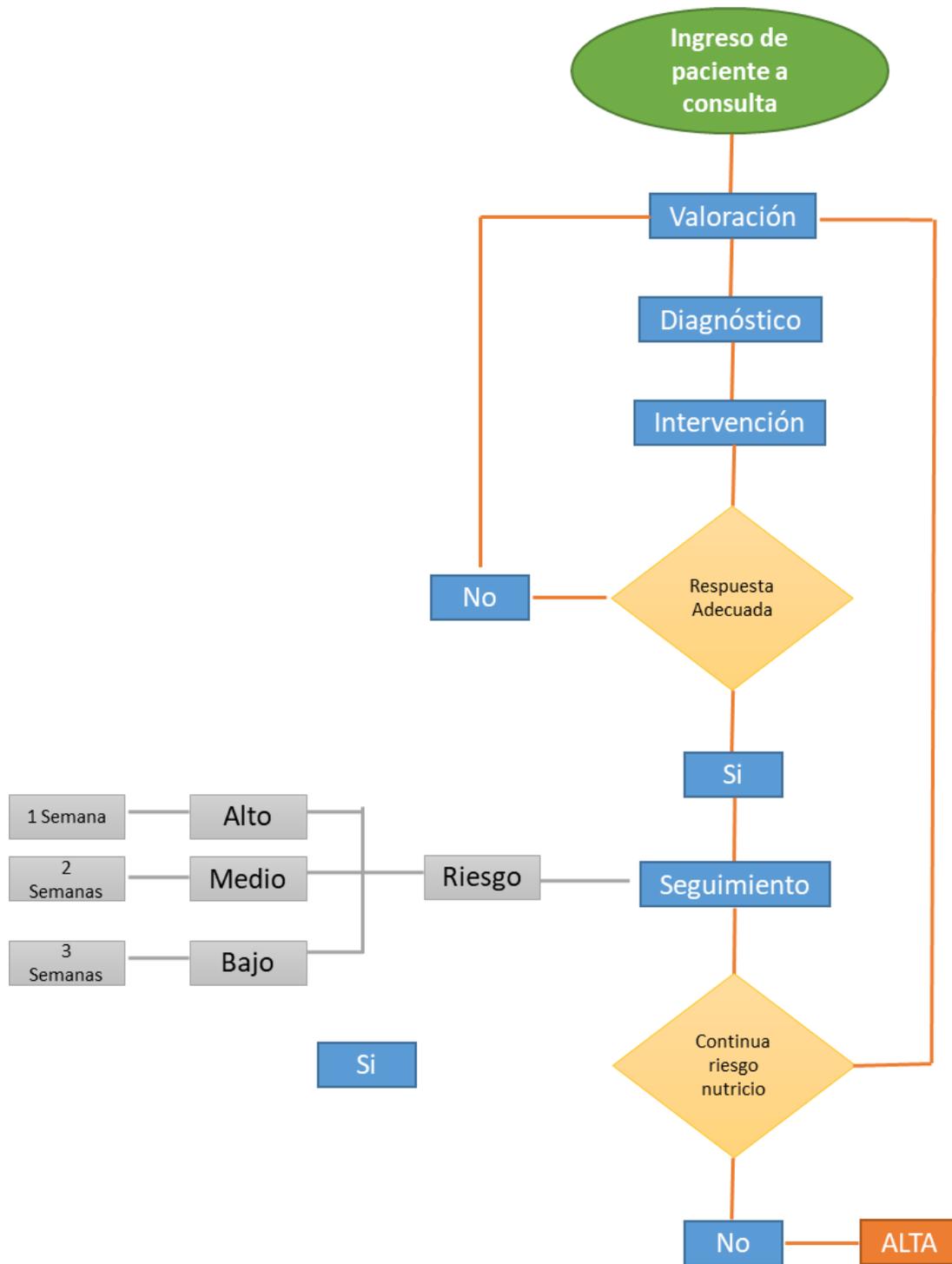
#### iii. Evaluación de instalaciones

- Verificar la ubicación del comedor asistencial, mediante los siguientes datos: dirección, municipio, nombre (s) de personal.
- Presentarse en la instalación con el personal encargado proporcionando nombre completo y cargo.
- Agendar adecuadamente la(s) visita previa en las que se realizará la evaluación de instalaciones en base a lo decretado en la NOM-251.

- Asistir a la institución en la fecha citada, proceder con la evaluación en base a lista de cotejo con los puntos de referencia de NOM 251.
  - Proceder al análisis de la misma y efectuar la evaluación, realizar un análisis FODA y en base a las posibilidades de cambio proporcionar propuestas de mejora de las instalaciones.
- iv. [Evaluación del personal en base a las Buenas Prácticas de Manufactura](#)
- Presentarse en la instalación con el personal encargado proporcionando nombre completo y cargo.
  - Agendar adecuadamente la(s) visita previa en las que se realizará la evaluación de personal en base a lo decretado en la NOM-251.
  - Asistir a la institución en la fecha citada, proceder con la evaluación en base a lista de cotejo con los puntos de referencia de NOM 251.
  - Proceder al análisis de la misma y efectuar la evaluación.
  - Realizar un análisis FODA y proporcionar las oportunidades de mejora en base a los puntos críticos detectados.
  - Presentar los resultados y evaluar de forma periódica al personal.

## 12. Flujograma

Flujograma en la Atención Nutricional



## 13. Registros

Registros	Tiempo de Conservación	Responsable de su Conservación	Código de registro
<b>Historia Clínica Niño-Adolescente</b>	5 años	Área de Nutrición	RNUTA-01
<b>Historia clínica Adulto</b>	5 años	Área de Nutrición	RNUTA-02
<b>Historia Clínica Adulto Mayor</b>	5 años	Área de Nutrición	RNUTA-03
<b>Sumario de consultas</b>	1 año	Área de Nutrición	RNUTA-04
<b>Lista de Pacientes</b>	5 años	Área de Nutrición	RNUTA-05
<b>Lista de cotejo para evaluación de Comedores</b>	2 años	Área de Nutrición	RNUTC-01