

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



**INSTITUTO NACIONAL DE
CIENCIAS MÉDICAS
Y NUTRICIÓN
SALVADOR ZUBIRÁN**



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE
NUTRIOLOGÍA CLÍNICA**

JUNIO 2019



	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Índice		HOJA: 1 DE: 9

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
I. OBJETIVO DEL MANUAL	3
II. MARCO JURÍDICO	4
III. PROCEDIMIENTO PARA:	9
1. OTORGAR ATENCIÓN DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y AMBULATORIOS	

AUTORIZACIÓN

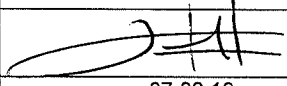
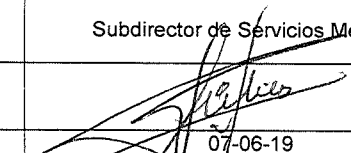
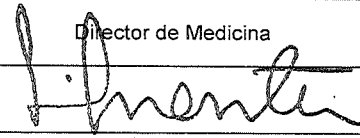
CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Introducción		HOJA: 2 DE: 9

INTRODUCCIÓN

Con la finalidad de uniformar y documentar las acciones que se realizan en las diferentes áreas del Instituto y orientar a los responsables de su ejecución en el desarrollo de sus actividades.

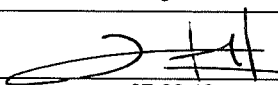
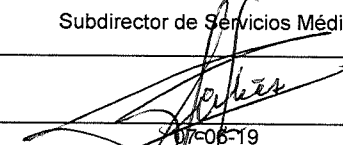
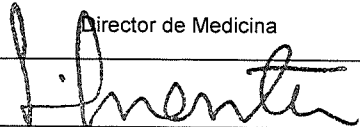
El servicio de Nutriología Clínica ha emitido el presente manual de procedimientos, que ha sido elaborado con el propósito de ofrecer la descripción de sus actividades que se siguen en la realización de las funciones, estableciendo normas y/o políticas de operación, así como los formatos y anexos.



CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullas Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Objetivo del Manual		HOJA: 3 DE: 9

I. OBJETIVO DEL MANUAL

Precisar la secuencia lógica de los pasos de que se compone cada uno de los procedimientos, la responsabilidad operativa del personal en cada área de trabajo y describir gráficamente los flujos de las operaciones y servir como medio de integración y orientación para el personal de nuevo ingreso, facilitando su incorporación a su área de trabajo.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Marco Jurídico		HOJA: 4 DE: 9

II. MARCO JURÍDICO

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Con sus reformas y adiciones.
D. O. F. 5-II-1917 última reforma 27-VIII-2018

LEYES

Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.
D.O.F. 29-XII-1976 última reforma 30-XI-2018

Ley Federal de las Entidades Paraestatales.
D.O.F. 14-V-1986 última reforma 01-III-2019

Ley General de Salud.
D.O.F. 07-II-1984 última reforma 24-XII-2018

Ley de los Institutos Nacionales de Salud.
D.O.F. 26-V-2000 última reforma 16-II-2018

Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
D.O.F. 04-V-2015

Ley General de Responsabilidades Administrativas.
D.O.F. 18-VII-2016

Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
D.O.F. 09-V-2016 última reforma 27-I-2017

Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados.
D.O.F. 26-I-2017

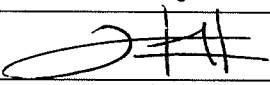
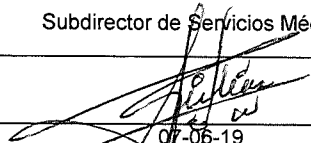
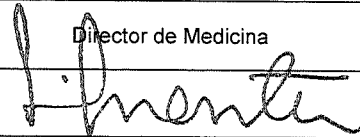
Ley General Del Sistema Nacional Anticorrupción.
D.O.F. 18-VII-2016



Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
D.O.F. 04-I-2000 última reforma 10-XI-2014

Ley Federal de Archivos.
D.O.F. 23-I-2012 última reforma 15-VI-2018

Ley General de Archivos.
D.O.F. 15-VI-2018

Ley Federal del Derecho de Autor.
D.O.F. 24-XII-1996 última reforma 15-VI-2018

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Marco Jurídico		HOJA: 5 DE: 9

CÓDIGOS

Código Penal Federal.

D.O.F. 14-VII-1931 última reforma D.O.F. 05-XI-2018

Código Nacional de Procedimientos Penales.

D.O.F. 05-III-2014 última reforma D.O.F. 25-VI-2018

Código Civil Federal.

D.O.F. 26-V-1928 última reforma D.O.F. 09-III-2018

Código Federal de Procedimientos Civiles.

D.O.F. 24-II-1943 última reforma D.O.F. 09-IV-2012

Código de Ética de los Servidores Públicos del Gobierno Federal.

D.O.F. 30-VIII-2018

Código de Conducta del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición.

Fecha de expedición: XII-2014

REGLAMENTOS

Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Investigación para la Salud.

D.O.F. 06-I-1987 última reforma 02-IV-2014

Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

D.O.F. 18-I-1988 última reforma 28-XII-2004

Reglamento de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales.

D.O.F. 26-I-1990 última reforma 23-XI-2010

Reglamento de la Ley Federal de Archivos.

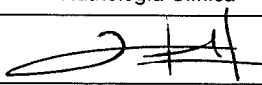
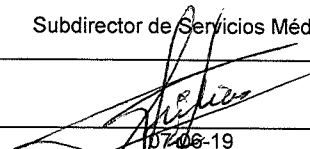
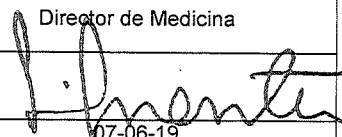
D.O.F. 13-V-2014



Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental.

D.O.F. 11-VI-2003

Reglamento de la Ley Federal del Derecho de Autor.

D.O.F. 22-V-1998 última reforma 14-IX-2005

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Marco Jurídico		HOJA: 6 DE: 9

ACUERDOS

Acuerdo del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los Lineamientos técnicos generales para la publicación, homologación y estandarización de la información de las obligaciones establecidas en el título quinto y en la fracción IV del artículo 31 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, que deben de difundir los sujetos obligados en los portales de Internet y en la Plataforma Nacional de Transparencia.

D.O.F. 04-V-2016

Acuerdo del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los Lineamientos para la Organización y Conservación de los Archivos.

D.O.F. 04-V-2016

Acuerdo del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los Lineamientos para determinar los catálogos y publicación de información de interés público; y para la emisión y evaluación de políticas de transparencia proactiva.

D.O.F. 15-IV-2016

Acuerdo del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los Lineamientos generales en materia de clasificación y desclasificación de la información, así como para la elaboración de versiones públicas.

D.O.F. 15-IV-2016

Acuerdo del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se emiten los Criterios para que los Sujetos Obligados Garanticen Condiciones de Accesibilidad que Permitan el Ejercicio de los Derechos Humanos de Acceso a la Información y Protección de Datos Personales a Grupos Vulnerables.

D.O.F. 04-V-2016

Acuerdo del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los lineamientos que deberán observar los sujetos obligados para la atención de requerimientos, observaciones, recomendaciones y criterios que emita el Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales.

D.O.F. 04-V-2016

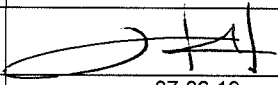

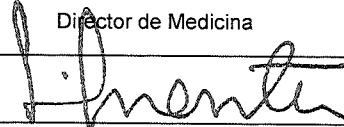
NORMAS OFICIALES MEXICANAS



Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación.

D.O.F. 22-I-2013

Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2017, para el Tratamiento Integral del Sobrepeso y la Obesidad.

D.O.F. 18-V-2018

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Marco Jurídico		HOJA: 7 DE: 9

Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010, para la Prevención, Tratamiento y Control de la Diabetes Mellitus.
D.O.F. 23-XI-2010

Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-2009, para la Prevención, Detección, Diagnóstico, Tratamiento y Control de la Hipertensión Arterial Sistemática.
D.O.F. 31-V-2010

Norma Oficial Mexicana NOM-037-SSA2-2002, para la Prevención, Tratamiento y Control de las Dislipidemias.
D.O.F. 13-VII-2012

Norma Oficial Mexicana NOM-035-SSA3-2012, en Materia de Información en Salud.
D.O.F. 30-XI-2012

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud, Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria.
D. O. F. 22-I-2013

Norma Oficial Mexicana NOM-045-SSA2-2005, para la Vigilancia Epidemiológica, Prevención y Control de las Infecciones Nosocomiales.
D.O.F. 20-XI-2009

Norma Oficial Mexicana NOM-149-SSA1-1996, que Establece las Especificaciones Sanitarias de las Sondas para Alimentación.
D. O. F 8-III-2000

Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, del Expediente Clínico.
D.O.F. 05-X-2010

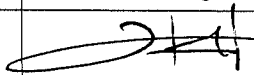
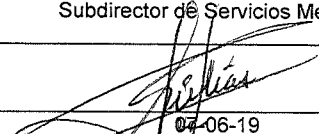
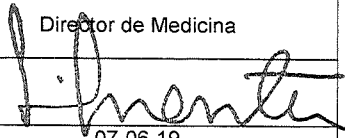
Norma Oficial Mexicana NOM-022-SSA3-2012, que Instituye las Condiciones para la Terapia de Administración de la Terapia de Infusión en los Estados Unidos Mexicanos.
D.O.F. 18-X-2012



Norma Oficial Mexicana NOM-249-SSA1-2010, Mezclas Estériles: Nutricionales y Medicamentosas, e Instalaciones para su Preparación.
D.O.F. 04-III-2011

PLANES Y PROGRAMAS

Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018.
D.O.F. 20-V-2013

Programa para un Gobierno Cercano y Moderno 2013-2018.
D.O.F. 30-VIII-2013

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Marco Jurídico		HOJA: 8 DE: 9

Programa Sectorial de Salud 2013-2018.
D.O.F. 12-XII-2013

Programa de Acción Específico Investigación para la Salud 2013-2018.
Versión electrónica 11-II-2014

DOCUMENTOS NORMATIVOS

Guía Técnica para la Elaboración y Actualización de Manuales de Procedimientos de la Secretaría de Salud.
Fecha de expedición: IX-2013

Guía Interna para la Elaboración de Manuales Administrativos y Documentos Normativos del INCMNSZ.
Enero 2018

OTRAS DISPOSICIONES

Estatuto Orgánico del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
Fecha de expedición: 10-X-2018

Manual de Organización Específico del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
Fecha de expedición: 03-X-2016

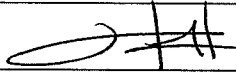
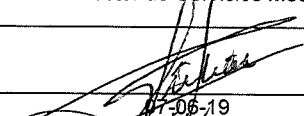
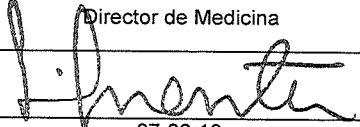
Reglas de Propiedad Intelectual del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
Fecha de emisión: 03-X-2016



LINEAMIENTOS

Lineamientos para Analizar Valorar y Decidir el Destino Final de Documentación de las Dependencias y Entidades del Poder Ejecutivo Federal.
D.O.F. 16-III-2016

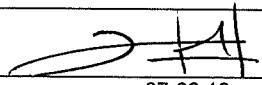
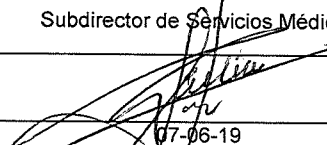
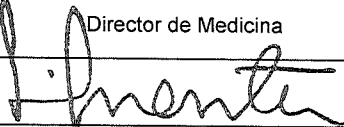
Lineamientos Generales para la Organización y Conservación de los Archivos del Poder Ejecutivo Federal.
D.O.F. 03-VII-2015



Lineamientos para la Creación y Uso de Sistemas Automatizados de Gestión y Control de Documentos.
D.O.F. 03-VII-2015

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

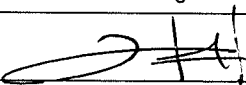
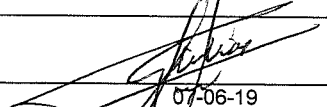
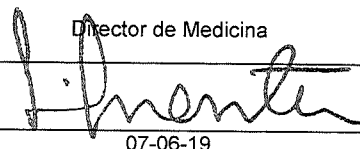
SALUD <small>SECRETARÍA DE SALUD</small> 	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 <small>INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN</small>	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Procedimiento		HOJA: 9 DE: 9



III. PROCEDIMIENTO:

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullas Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 1
			DE: 52

1. PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR ATENCIÓN DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y AMBULATORIOS

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 2 DE: 52

1.0 PROPÓSITO

Otorgar consulta de nutriología clínica a los pacientes hospitalizados y/o ambulatorios que necesiten un seguimiento y/o cambio de estilo de vida así como apoyo nutricional para contribuir en el tratamiento médico y/o mejorar la calidad de vida.

2.0 ALCANCE

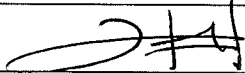
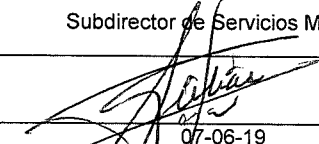
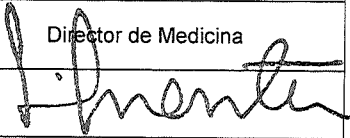
A nivel interno: Este procedimiento aplica al servicio de Nutriología Clínica otorgando el apoyo nutricional, ayuda en el cambio de estilo de vida y seguimiento a los pacientes hospitalizados y/o ambulatorios y a los departamentos de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria, Nefrología y Metabolismo Mineral (nutrición renal) y Gastroenterología (nutrición gastroenterología), otorgando la atención nutricional a los pacientes que lo requieran.



A nivel externo: Este procedimiento aplica a pacientes del Instituto.

3.0 POLÍTICAS DE OPERACIÓN, NORMAS Y LINEAMIENTOS

GENERALES:

1. El técnico en calorimetría indirecta es responsable de realizar el apoyo en la valoración del paciente hospitalizado y/o ambulatorio cuando se lo requiera el nutriólogo o médico residente.
2. El coordinador del servicio de nutriología clínica es responsable de supervisar las actividades del personal a su cargo por medio de reuniones de trabajo y correos electrónicos.
3. El médico especialista en nutriología clínica es responsable de supervisar las actividades académicas y de destreza de los médicos residentes.
4. El nutriólogo o médico residente es responsable de entregar, al egreso hospitalario o en la consulta de nutriología clínica las recomendaciones correspondientes de acuerdo al estado nutricional del paciente:
 - a) Recomendaciones para una alimentación correcta (**Formato 2**)
 - b) Recomendaciones para una dieta blanda mecánica (**Anexo 1**)
 - c) Recomendaciones para una dieta blanda química (**Anexo 2**)
 - d) Recomendaciones según el contenido en los alimentos de: (**Anexo 3**)
 - Calcio
 - Fósforo
 - Hierro
 - Oxalatos

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 3 DE: 52

- Potasio
- Purinas
- Sodio
- Vitamina K

e) Plan de alimentación:

- Controlado en hidratos de carbono simples y colesterol (**Formato 3**)
- Controlado en lactosa, grasa y fibra (**Formato 4**)
- Normal (**Formato 5**)
- Controlado en hidratos de carbono simples, colesterol y sodio (blanda) (**Formato 6**)

f) Indicaciones de nutrición enteral domiciliar a través de:

- Sonda de yeyunostomía o sonda nasointestinal o sonda de gastrostomía con avance yeyunal (**Formato 7**)
- Sonda nasogástrica o de gastrostomía (**Formato 8**)

5. El médico especialista en nutriología clínica realiza una evaluación de los pacientes citados para determinar a qué consulta corresponde cada uno:

- a) Primera vez (NUTRPV)
- b) Consulta matutina (NUTRSB)
- c) Consulta vespertina (NUTRSV)
- d) Consulta de apoyo nutricional (NUTRAN)

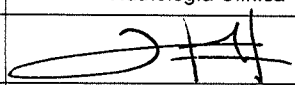
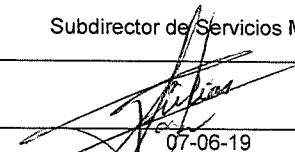
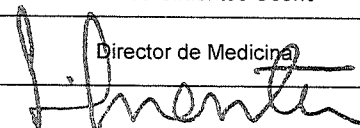
6. El coordinador del servicio de nutriología clínica es responsable de entregar el informe semestral a la subdirección de Servicios Médicos y a la dirección de Planeación y Mejora de la Calidad, así como al departamento de Estadística y Archivo Clínico de forma mensual.

7. El técnico en calorimetría indirecta es responsable de la programación y seguimiento de los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos del servicio de Nutriología Clínica cuando son realizados por el departamento de Ingeniería Biomédica.

8. El nutriólogo, el médico especialista en nutriología, el técnico en calorimetría directa y el médico residente son responsables de realizar la identificación correcta del paciente de acuerdo a estándares de calidad y seguridad del paciente.

DE LA ATENCIÓN DE PACIENTES EN HOSPITALIZACIÓN, ESTANCIA CORTA Y OBSERVACIÓN:

9. El nutriólogo es responsable de acudir al departamento de Trabajo Social y Admisión de Enfermos para identificar los pacientes ingresados para realizar el tamizaje nutricional.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 4 DE: 52

10. El nutriólogo o médico residente es responsable de canalizar a los pacientes a las siguientes unidades administrativas de acuerdo a la etiología de la enfermedad y comorbilidades:
 - a) Nutriología Clínica
 - b) Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria
 - c) Nefrología y Metabolismo Mineral (nutrición renal)
 - d) Gastroenterología (nutrición gastroenterología)

11. El nutriólogo o médico residente es responsable de resguardar el tamizaje nutricional NRS-2002 (**Formato 9**) en la carpeta correspondiente al 1er., 2do. y 3er. piso los ingreso hospitalarios (en esta última se incluye el 4to. piso) y actualiza el pizarrón del sector correspondiente.

12. El coordinador del servicio de nutriología clínica envía el tamizaje nutricional NRS-2002 (**Formato 9**) al departamento de Estadística y Archivo Clínico una vez que el paciente es egresado para su incorporación al expediente clínico del mismo.



13. El nutriólogo o médico residente, es responsable de llenar el formato de seguimiento de apoyo nutricio (**Formato 10**) de acuerdo a la tolerancia o no a la vía oral, indicando el apoyo nutricio especializado y eligiendo las diferentes vías de administración que pueden ser:
 - a) Oral
 - b) Enteral por sonda
 - c) Parenteral

14. El médico residente es responsable de colocar la sonda nasogástrica al paciente cuando corresponda, o el médico residente de la dirección de Cirugía, de los departamentos de Endoscopia y Radiología e Imagen colocan dicha sonda según el acceso enteral que se requiera (sonda nasoyeyunal, gastrostomía, gastrostomía con avance yeyunal, yeyunostomía).

15. El nutriólogo o médico residente es responsable de realizar el monitoreo de los diversos indicadores nutricionales y la evaluación antropométrica cada 7 días, si es necesario ajusta y/o modifica el diagnóstico nutricio, la intervención nutricional y las indicaciones diariamente de acuerdo al seguimiento de la eficacia, tolerancia, control metabólico y evolución de los pacientes.

16. El nutriólogo es responsable de enviar a la farmacia las indicaciones de los pacientes para la preparación de la nutrición parenteral en su centro de mezclas y solicitar los insumos para la complementación oral o la preparación de la nutrición enteral en el centro de mezclas del servicio de Nutriología Clínica de todos los pacientes hospitalizados de acuerdo a las indicaciones de los médicos residentes de nutriología clínica, médicos especialistas en nutriología clínica y médico residente o adscrito a las áreas críticas (Terapia Intensiva, Terapia Monitorizada y Semicríticos).

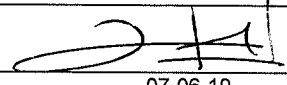
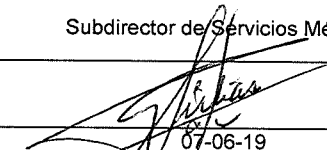
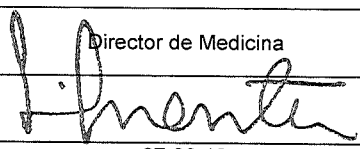
CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 5 DE: 52

17. El médico del sector, médico de radiología intervencionista o médico de cirugía vascular coloca el catéter para la administración de nutrición parenteral de acuerdo a las necesidades de los pacientes hospitalizados que lo requieran, con el apoyo del personal de la clínica de catéteres quienes son responsables de su manejo y cuidado.
18. El nutriólogo o médico residente, en caso de que el paciente requiera de nutrición enteral o parenteral en casa, es responsable de capacitarlo a él y a sus familiares en el manejo, cuidado de la sonda enteral y de la administración de la alimentación.
19. El personal de la clínica de catéteres, en caso de que el paciente requiera alimentación parenteral o líquidos intravenosos en casa es responsable de capacitar a él y a su familiar en la administración del alimento y cuidado del dispositivo intravenoso.

DE LA ATENCIÓN DE PACIENTES AMBULATORIOS:

20. El nutriólogo es responsable de proporcionar la plática de orientación alimentaria a los pacientes citados a la consulta de nutriología de NUTRPV con duración de 1 hora.
21. El nutriólogo es responsable de obtener y evaluar los indicadores antropométricos (peso, estatura, circunferencia de cintura) para obtener el IMC y el peso ideal, al término de la plática de orientación alimentaria NUTRPV.
22. El nutriólogo es el responsable de determinar de acuerdo a los indicadores obtenidos, si el paciente necesita seguir un plan de alimentación, consejería nutricional, requiere cambio en el estilo de vida y/o seguimiento en consulta externa de nutriología clínica o canalizarlo a otras consultas de acuerdo a la etiología de la enfermedad y comorbilidades (nutrición renal, nutrición gastro, nutrición endocrinología o clínica de obesidad y trastornos de la conducta alimenticia).
23. El nutriólogo proporciona la consulta de nutriología clínica otorgada de lunes a viernes en dos turnos, NUTRSB y NUTRSV y el médico residente otorga la consulta de NUTRAN los martes a pacientes con apoyo nutricional ambulatorio, errores de innatos del metabolismo o patologías que condicionen desnutrición grave o riesgo de desarrollarla (cáncer, VIH/SIDA, falla intestinal).
24. El nutriólogo, en caso de que los pacientes tengan síndrome metabólico, otorgan de 4 a 6 consultas para el cumplimiento de metas.
25. El nutriólogo o médico residente, una vez cumplidas las metas o en su defecto, llegar al límite de consultas establecidas, es responsable de valorar el alta de la consulta de nutrición.
 - a) A los pacientes que tengan sobrepeso u obesidad sin comorbilidades se les dará de alta después de la segunda consulta de NUTRSUB, además de NUTRPV (total 3 consultas).

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 6 DE: 52


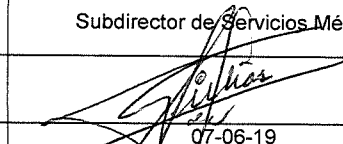
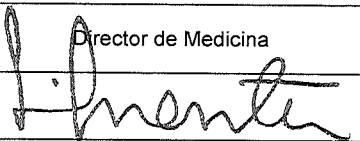
26. A los pacientes que tengan sobrepeso u obesidad con una o más comorbilidades se les dará de alta después de cuatro consultas de NUTRSUB, además de NUTRPV (total de 5 consultas).



4.0 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 Atender a Pacientes en Hospitalización, Estancia Corta y Observación

RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Nutriólogo	1	Identifica los ingresos para realizar el tamizaje nutricional del paciente hospitalizado (Política 9).
Nutriólogo	2	Realiza una prueba de tamizaje nutricional NRS-2002 (Formato 9) al paciente.
Nutriólogo o Médico Residente	3	Revisa los resultados de la prueba. ¿El paciente está en riesgo de desnutrición? No: Canaliza al paciente al departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria. TERMINA PROCEDIMIENTO. Sí: Canaliza al paciente a los diferentes servicios de nutrición de acuerdo a la etiología de la enfermedad y comorbilidades (Política 10).
		Integra en la carpeta correspondiente los ingresos hospitalarios de acuerdo al piso donde se encuentra el paciente y actualiza el pizarrón del sector (Políticas 11 y 12).
Nutriólogo o Médico Residente	4	Realiza una evaluación nutricional a los pacientes que presentan riesgo del estado de nutrición asignados al servicio de Nutriología Clínica (Política 1).
Nutriólogo Médico Residente	5	Elige de acuerdo al resultado de la evaluación nutricional la intervención que corresponda, así como el dispositivo parenteral y/o enteral que se requiera (Políticas 13 y 14).
Nutriólogo o Médico Residente	6	Da seguimiento diario a los pacientes con apoyo nutricional especializado y de ser necesario ajusta las indicaciones nutricionales hasta cumplir los objetivos planteados o que el paciente sea egresado (Políticas 1 y 15).
Nutriólogo o Médico Residente	7	Proporciona las indicaciones al alta del paciente y de ser necesario continua su seguimiento en la consulta externa de nutriología clínica.
Nutriólogo o Médico Residente	8	TERMINA EL PROCEDIMIENTO

CONTROL DE EMISIÓN

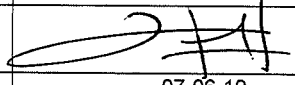
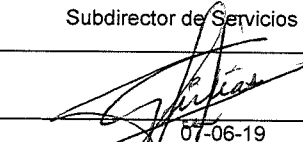
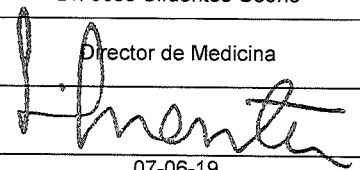
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 7 DE: 52

4.2 Atender a Pacientes Ambulatorios

RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Nutriólogo	1	Recibe a los pacientes en la consulta de primera vez para la plática de orientación alimentaria (Política 20).
Nutriólogo	2	<p>Revisa después de la plática de orientación alimentaria al paciente.</p> <p>¿El paciente requiere atención nutricional?</p> <p>No: Informa al paciente los motivos por los cuales no le otorgara la consulta subsecuente. TERMINA EL PROCEDIMIENTO</p> <p>Sí: Entrega al paciente solicitud de citas subsecuentes o de interconsulta (Formato 11) y envía a programar la cita.</p>
Nutriólogo y/o Médico Residente	3	Recibe al paciente el día de su cita para su valoración.
Nutriólogo y/o Médico Residente	4	Realiza la evaluación nutricional del paciente de acuerdo a los indicadores y el seguimiento de la intervención previa en el caso de las consultas subsecuentes (Políticas 1 y 21).
Nutriólogo y/o Médico Residente	5	<p>Analiza los resultados de los indicadores para planear la atención a seguir.</p> <p>¿El paciente necesita tratamiento nutricional?</p> <p>No: Explica que es lo que puede realizar en casa para mejorar su alimentación. TERMINA EL PROCEDIMIENTO</p> <p>Sí: Determina de acuerdo a los indicadores evaluados la intervención nutricional para el paciente (Política 22).</p>
Nutriólogo y/o Médico Residente	6	Da una nueva cita para continuar el proceso de atención nutricional y de ser necesario solicita exámenes de laboratorio y/o gabinete.
Nutriólogo y/o Médico Residente	7	TERMINA EL PROCEDIMIENTO

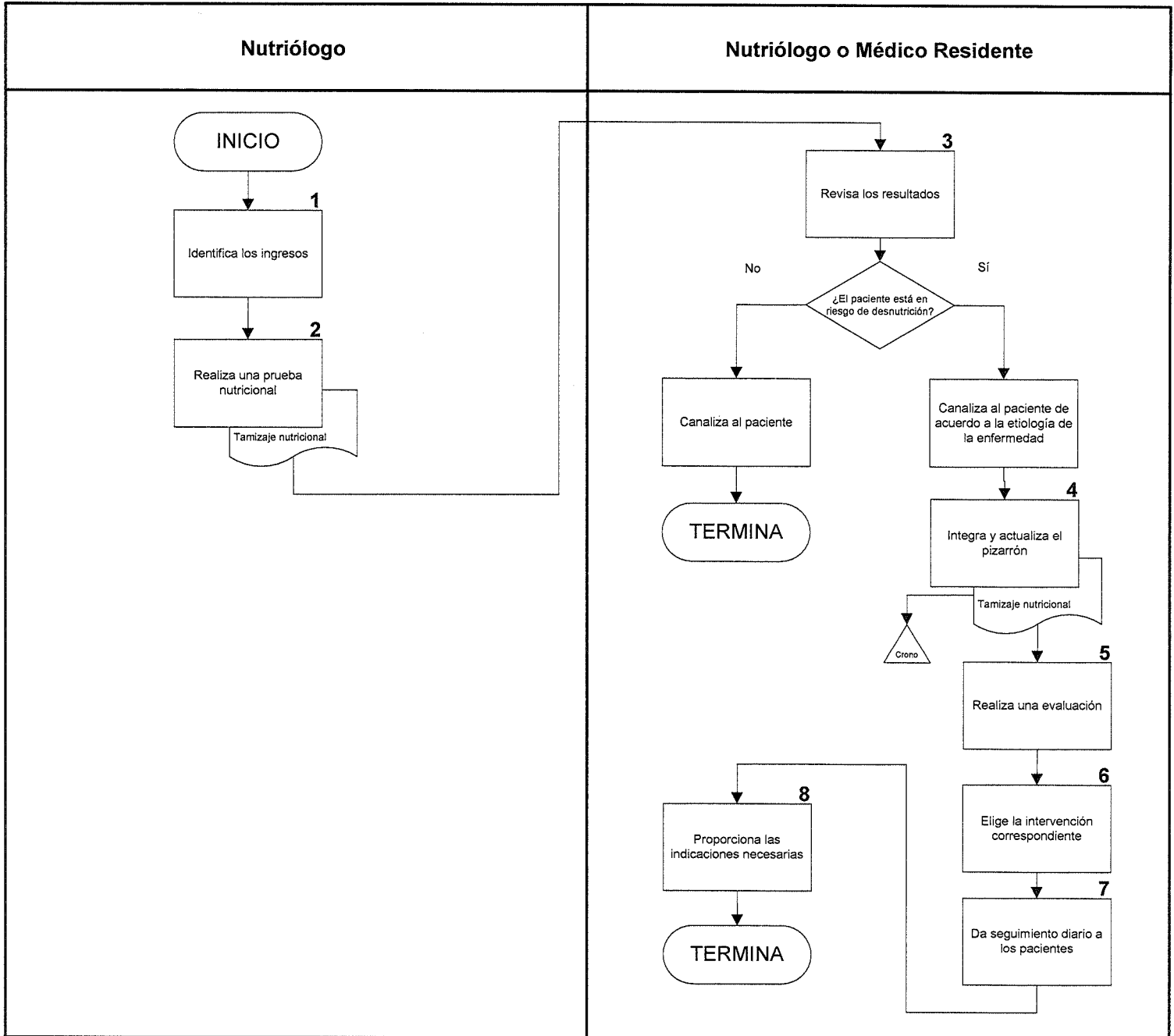
CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



5.0 DIAGRAMA DE FLUJO

5.1 Atender a Pacientes en Hospitalización, Estancia Corta y Observación

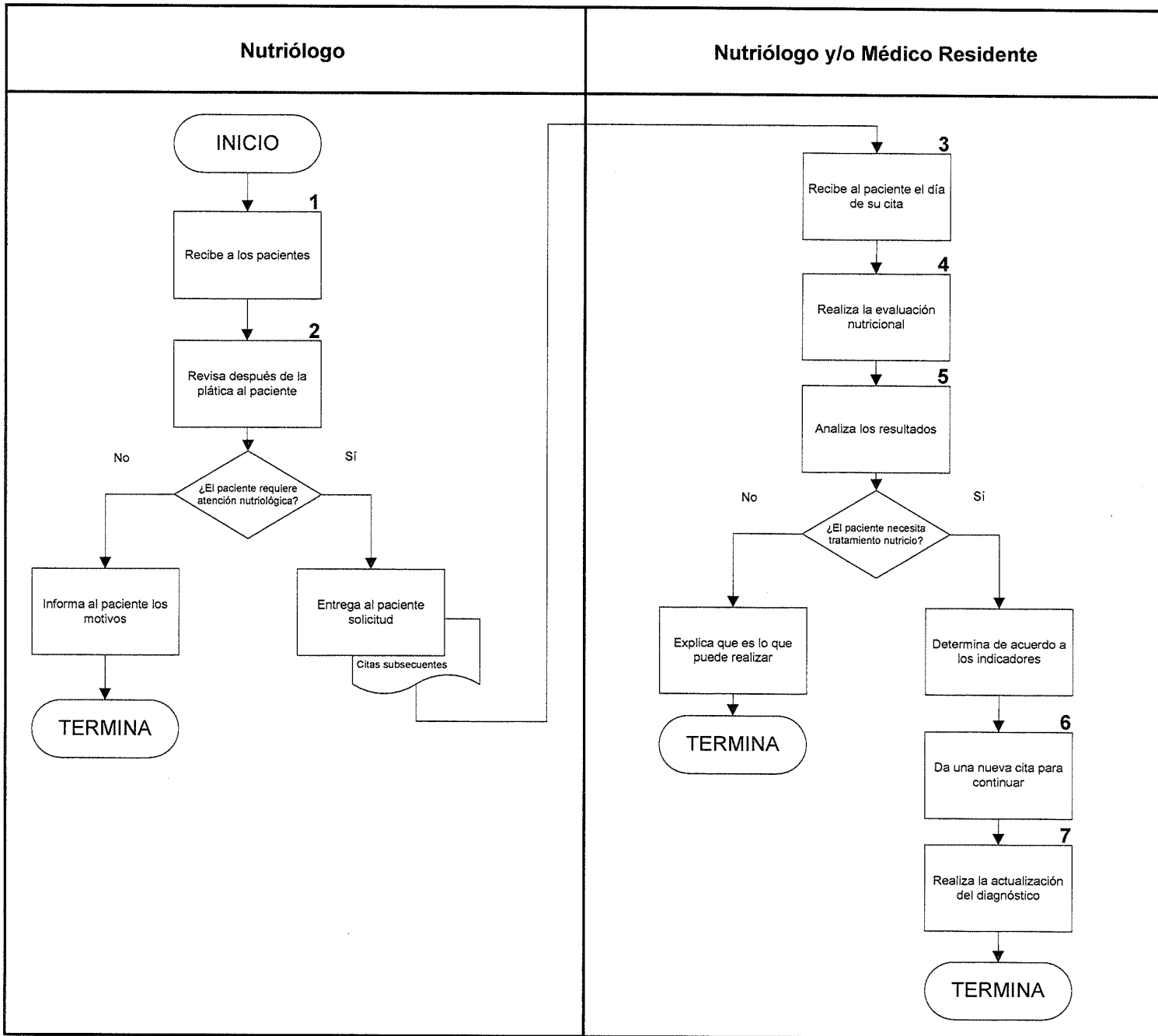


CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Guillás Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



5.0 DIAGRAMA DE FLUJO

5.2 Atender a Pacientes Ambulatorios



CONTROL DE EMISIÓN

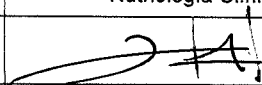
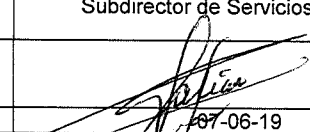
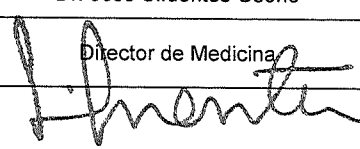
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 10 DE: 52

6.0 REGISTRO

Registros	Tiempo de conservación	Responsable de conservarlo	Código de registro o identificación única
Formato 1: Recordatorio de 24 horas	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 2: Recordatorio para una alimentación correcta	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 3: Plan de alimentación: controlado en hidratos de carbono simples y colesterol	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 4: Plan de alimentación: controlado en lactosa, grasa y fibra	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 5: Plan de alimentación: normal	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 6: Plan de alimentación: controlado en hidratos de carbono simples, colesterol y sodio (blanda)	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 7: Sonda de yeyunostomía o sonda nasointestinal o sonda de gastrostomía con avance yeyunal	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 8: Sonda nasogástrica o de gastrostomía	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 9: Tamizaje nutricional NRS-2002	6 años	Departamento de Estadística y Archivo Clínico	4S.5
Formato 10: Formato de seguimiento de apoyo nutricional	5 años	Servicio de Nutriología Clínica	No aplica
Formato 11: Solicitud de citas subsecuentes o de interconsulta	No aplica	No aplica	No aplica
Anexo 1: Recomendaciones para una dieta blanda mecánica	No aplica	Paciente y/o Responsable Legal	No aplica
Anexo 2: Recomendaciones para una dieta blanda química	No aplica	Paciente y/o Responsable Legal	No aplica

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

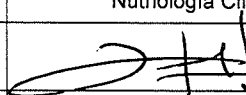
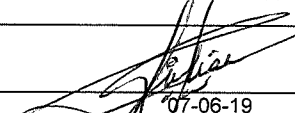
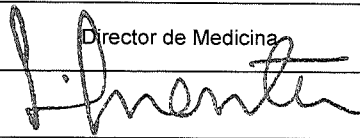
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 11 DE: 52



Registros	Tiempo de conservación	Responsable de conservarlo	Código de registro o identificación única
Anexo 3: Recomendaciones según el contenido de los alimentos	No aplica	Paciente y/o Responsable Legal	No aplica

Nota: todos los formatos de atención médica se considerara su tiempo de conservación a partir de la última cita médica del Paciente.

7.0 GLOSARIO

- 7.1. Bioimpedancia:** Técnica para evaluar la composición corporal cuyo principio físico consiste en la oposición que ofrece un tejido biológico al paso de la corriente eléctrica alterna.
- 7.2. CMB:** Es la medida de la circunferencia del brazo en su punto medio, expresada en centímetros.
- 7.3. CMP:** Es la medida de la circunferencia de la pantorrilla, expresada en centímetros.
- 7.4. Comorbilidades:** La presencia de uno o más trastornos (o enfermedades) además de la enfermedad o trastorno primario.
- 7.5. Electrolitos séricos:** Iones que intervienen en el equilibrio electrosmótico del organismo, la contracción muscular y la conducción eléctrica. Por ejemplo: sodio, cloruro, potasio.
- 7.6. Enteral por sonda:** Es una técnica de soporte nutricional que consiste en administrar los nutrimentos directamente en el tracto gastrointestinal mediante una sonda.
- 7.7. Etiología:** Analiza el origen de los trastornos de salud, indagando en los factores que los producen.
- 7.8. IMC:** Razón que se establece al dividir el peso corporal expresado en kg entre la estatura expresada en metros elevada al cuadrado.
- 7.9. Oral:** Acto o proceso fisiológico de tomar o dar alimento por la boca, para conseguir un adecuado aporte nutricional.
- 7.10. Oxalatos:** Son sales o ésteres del ácido oxálico presentes en algunos alimentos.
- 7.11. Parenteral:** Forma de administración diferente al intestino, y se usa cuando los nutrimentos se administran por vía intravenosa.

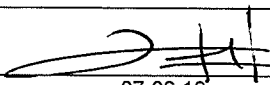
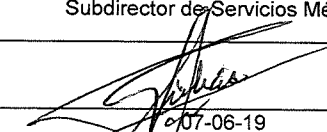
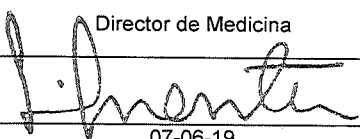
CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19


	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 12 DE: 52

- 7.12. PCT:** Es la medición del grosor del pliegue de la piel expresada en milímetros sobre la cara posterior del brazo al nivel del músculo tríceps.
- 7.13. PFHs:** Consiste en la medición en sangre de la concentración de bilirrubina y de la actividad de ciertas enzimas presentes en el hígado (denominadas AST, ALT, fosfatasa alcalina y GGT).
- 7.14. Sonda nasointestinal:** Es un tubo de plástico, habitualmente de poliuretano, que se introduce manual, por endoscopia o auxiliado por rayos X a través de la nariz y cuya punta se encuentra en el intestino donde se proporciona el alimento.
- 7.15. Sonda nasogástrica:** Es un tubo de plástico, habitualmente de poliuretano, que se introduce manual, por endoscopia o auxiliado por rayos X, a través de la nariz y cuya punta se encuentra en el estómago donde se proporciona el alimento.
- 7.16. Sonda de gastrostomía:** Es un tubo de plástico, habitualmente de poliuretano, que se introduce a través del estómago por endoscopia o cirugía donde se proporciona el alimento.
- 7.17. Sonda de gastrostomía con avance yeyunal:** Es un tubo de plástico, habitualmente de poliuretano, que se introduce por endoscopia o cirugía a través del estómago que contiene otra sonda cuya punta se encuentra en el intestino donde se proporciona el alimento.
- 7.18. Sonda yeyunostomía:** Es un tubo de plástico, habitualmente de poliuretano, que se introduce a través del intestino (yeyuno) por endoscopia o cirugía donde se proporciona el alimento.
- 7.19. Tamizaje:** El uso de una prueba sencilla y altamente sensible en una población saludable, para identificar a aquellos individuos que tienen alguna patología, pero que todavía no presentan síntomas.

8.0 CAMBIOS EN ESTA VERSIÓN


Número de revisión	Fecha de la actualización	Descripción del cambio
01	07-06-19	Actualización del procedimiento de acuerdo a la Guía Interna para la Elaboración de Manuales Administrativos y/o Documentos Normativos vigente

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 14 DE: 52


FORMATO 9.2: Recordatorio para una Alimentación Correcta

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Mi meta es:	La meta a la que el paciente tiene que llegar en el tiempo de las consultas.



Toma de 1.5-2 Litros de agua natural sin azúcar al día.

¡Actíivate!
Realiza ejercicio 30 min/día al menos 4-5 veces a la semana.




Enfermedades relacionadas con la alimentación


- Diabetes Mellitus
- Hipertensión arterial
- Obesidad
- Dislipidemia (Aumento de colesterol y triglicéridos)

Una alimentación adecuada debe ser:


Baja en Azúcar
Disminuya el consumo de azúcar, pan dulce, refresco, jugos, dulces, postres, miel, bebidas endulzadas.




Baja en Sal
Disminuya el consumo de embutidos, platos de consomé de pollo, alimentos enlatados e industrializados.



Baja en Grasa
Disminuya el consumo de tamales, pan dulce, embutidos, alimentos fritos, capeados y empanizados. No utilice manteca o mantequilla para cocinar.



CANCELADO





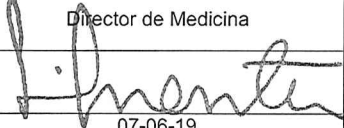
INCMNSZ



SERVICIO DE
NUTRIOLOGÍA CLÍNICA

**RECOMENDACIONES
PARA UNA
ALIMENTACIÓN
CORRECTA**

Mi meta es: 1

Fecha	Curso	Consulta 1	Consulta 2

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 15 DE: 52

¿Qué es una dieta?

Dieta es todo lo que come una persona en un día. **NO** significa restricción, ni mucho menos bajar de peso.


El llevar una dieta **ADECUADA** nos ayuda a **PREVENIR, TRATAR O CONTROLAR** una enfermedad. Para que una dieta sea adecuada es necesario que cubra las siguientes características:

- ✓ Adecuada:
- ✓ Suficiente:
- ✓ Equilibrada:
- ✓ Completa:
- ✓ Variada:
- ✓ Inocua:


Grupos de Alimentos


1 ración es una porción de un grupo de alimentos.


Alimentos de Origen Animal

Carne de pollo, res, cerdo, pescado. 

Queso Oaxaca o panela.

Huevo 1 pieza 

Clara de huevo 2 piezas 


Queso cottage 2 cucharadas 

Ración


Frutas


Manzana o naranja. 1 pieza

Plátano, mango o pera. ½ pieza


Melón, papaya o sandía. 1 taza 

Verduras

Zanahoria, ejote, espinaca, Jícama, calabacita o Brócoli. 1/2 taza 


Chayote, nopal o romeritos. 1 taza 


Leche


Leche descremada, leche de soya, yogurt descremado o jocoque. 


Ración
1 taza

Cereales y Tubérculos


Tortilla, pan de cosa o papa. 1 pieza 

Avena, arroz, o pasta. ½ taza 

Bolillo sin migajas. ½ pieza 


Galletas, Mafas. 5 piezas 


Leguminosas


Frijol, lenteja, garbanzo, o haba. 

Ración
1/2 taza



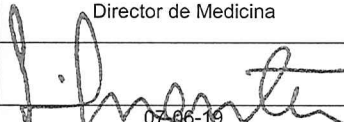
Aceites y grasas



Aceite vegetal 1 cucharadita 

Aguacate 1/3 pieza 

Cacahuates, Almendras. 10 piezas 

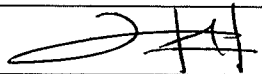
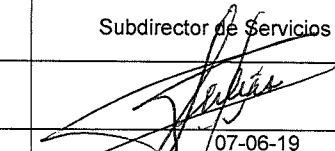
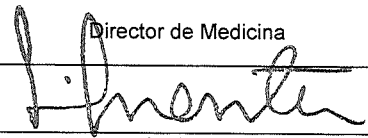
Nuez 3 piezas enteras



CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 16 DE: 52

FORMATO 9.3: Plan de Alimentación Controlado en Hidratos de Carbono Simples y Colesterol

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Paciente:	El nombre completo del paciente.
2	Registro:	El número de registro del paciente.
3	Cama:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
4	Consulta externa:	Si el paciente es visto de forma ambulatoria.
5	Fecha:	La fecha en el formato de día, mes y año.
6	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional y su firma.
7	Desayuno ración de leche ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de leguminosas ración de aceite y grasa ración de fruta	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
8	Colación	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.
9	Comida ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de leguminosas ración de aceite y grasa ración de fruta	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
10	Colación	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 17 DE: 52

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
11	Cena ración de leche ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de leguminosas ración de aceites y grasas ración de fruta	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
12	OBSERVACIONES:	Alguna observación que tenga el nutriólogo respecto al plan de alimentación.

Aceites y grasas

Aceite de aguacate, ajonjolí, canola, cártamo, girasol, maíz, oliva, soya.	1 cdita
Aceite en spray	5 disparos
Aceitunas chicas	15 pzas
Aguacate	1/3 pza
Ajonjolí y semillas de girasol	1 cdita
Almendra, avellana, cacahuete, pepitas de calabaza, pistache, piñón.	10 pzas o 10 g
Chía	10 g o 1 cuch
Nuez entera	3 pzas

Fruta

Arándano fresco	¼ tza
Capulín	3 tzas
Chabacanos frescos	4 pzas
Chicozapote	½ pza med
Ciruelas frescas	3 pzas med
Ciruela pasa	4 pzas
Duraznos frescos	2 pzas med
Frambuesas	¼ tza
Fresa	1 tza
Lima	4 pzas
Frambuesas	¼ tza
Granada china	2 pzas
Guanábana	¼ pza
Guayabas	3 pzas med
Higos frescos	3 pzas med
Kiwi	1 ½ pzas
Limón real	4 pzas med
Mamey	1/3 pza
Mandarina	2 pzas
Mango	½ pza med
Manzana	1 pza med
Melón picado	1 tza
Membrillo	½ pza med
Naranja	2 pza chica
Nísperos	25 pzas
Papaya picada	1 tza
Pasitas	2 ½ cuch
Plátano tabasco	¼ pza
Plátano macho	1/4 pza

Pera	¼ pza
Piña picada	¼ tza
Sandía picada	1 tza
Tunas	2 pzas
Uvas	12 pzas
Zapote negro	¼ tza med

Puede utilizar en cantidades habituales:

limón, jamaica, tamarindo, especias, hierbas de olor (perejil, vainilla, salsa de soya, salsa inglesa, chile, salsa picante, pimienta, comagre, consomé desgrasado casero.
Consumo moderado de bebidas con 0% azúcar.

Recomendaciones generales:

Suprima el consumo de azúcar blanca (mel, miel, mermelada, piloncillo, chocolate, leche condensada, caramelos, ate, gelatina, postres, fruta (en almíbar, salsas cristalizadas), pan de dulce, pastel, aguas o jugos de fruta (tanto naturales como envasados, nieve, helado, cátsup, refrescos así como los alimentos que contengan azúcar, fructosa y jarabe de maíz de alto contenido de fructosa.

Evite el consumo de alimentos con alto contenido de **grasa animal**: manteca, longaniza, chisno, chorrazón, tocino, queso puerco, crema de vaca, margarina, mayonesa, queso doble crema, piel de pollo, grasa visible en las carnes, vísceras en general, carnicas, calamar, hueva de pescado sustituto de crema para café, frituras, capeados, rellenos y empanizados.

refiera el consumo de:

- cereales integrales, en vez de los refinados.
- alimentos naturales, en lugar de enlatados o procesados.
- carnes magras asadas o hervidas en lugar de fritas, capeadas o empanizadas.
- consumir verduras en crudo y frutas con cáscara y semilla (las que se puedan comer así), en lugar de jugos o aguas.

Para medir sus alimentos utilice vasos, tazas y cucharas de medida conocida.

Establezca horarios de comidas.

Consuma 1.5 a 2.0 litros, máximo 3 litros de agua natural al día.

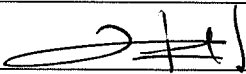
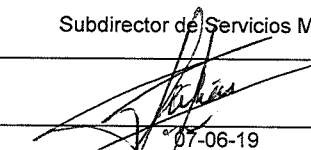
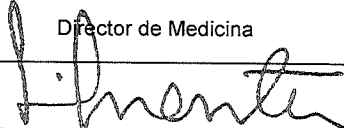
Realice ejercicio físico, durante 30 min, idealmente de 4 a 5 días a la semana.



INCMNSZ
SERVICIO DE
NUTRIOLOGÍA CLÍNICA

PLAN DE ALIMENTACIÓN CONTROLADO EN HIDRATOS DE CARBONO SIMPLES Y COLESTEROL

Paciente: 1
Registro: 2 cama: 3 consulta externa: 4
Fecha: 5
Elaboró: 6

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

HOJA: 18

DE: 52

PLAN DE ALIMENTACIÓN CONTROLADO EN HIDRATOS DE CARBONO SIMPLES Y COLESTEROL

Desayuno 7

- ___ ración de leche
- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de leguminosas
- ___ ración de aceite y grasa
- ___ ración de fruta

Colación 8

Comida 9

- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de leguminosas
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de fruta

Colación 10

Cena 11

- ___ ración de leche
- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de leguminosas
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de fruta

OBSERVACIONES: 12

En cada tiempo de comida, consuma la cantidad indicada de cada uno de los grupos de alimentos, y por cada ración usted puede escoger:

Leche

- Leche descremada en polvo 4 cdas soperas
- Leche descremada líquida
- Leche deslactosada y descremada
- Leche de soya líquida
- Jocoque descremado
- Yogur natural descremado/light

Alimentos de Origen Animal

- Huevo entero* 1 pza
- Claras de huevo 2 pzas
- Atún drenado 1/4 lata
- Carne de res (magro)
- Carne de cerdo (magra)
- Conejo
- Jamón magro (2 rebs)
- Pollo sin piel
- Pescado fresco
- Queso descremado, panela, cottage
- Queso descremado, ricotta
- Morcón
- Sardinas en agua (1 pza)
- Surimi (en barra)
- *Consumir de 2 a 3 yemas de huevo a la semana

Cereales y tubérculos

- Amaranto 1/3 tza=22 g
- Arroz cocido 1/2 tza= 80 g
- Arroz inflado 1/2 tza=17 g
- Avena cocida 1/2 tza=110 g
- Avena seca 1/4 tza= 20 g
- Bolillo sin migajón 1/2 pza=23 g
- Bollo para hamburguesa 1/2 pza
- Camote cocido 1/3tza= 60 g
- Elote cocido 1/2 pza=75 g
- Galletas habaneras 3 pzas
- Galletas marías 5 pzas
- Galletas de animalitos 6 pzas=15 g

- Galletas saladas 5 pzas= 16 g
- Hojuelas de maíz 1/2 tza= 20 g
- Harina de arroz 2 cdas
- Harina de maíz 3 cdas=18 g
- Harina de trigo o para hot cakes 2 1/2 cdas=20g
- Medias noches 1/2 pza
- Palitos de pan 4 pzas
- Palomitas de maíz 3 tzas=21 g
- Pan árabe 1/2 pza=29g
- Pan baguette 1/7 pza= 30g
- Pan de caja 1 reb= 26 g
- Pan chapata 1/2 pza med
- Papa cocida 1 pza= 99 g
- Pasta cocida 1/2 tza=60 g
- Salvado de trigo 1/3 tza
- Tapioca 1/2 tza
- Tortilla de maíz 1 pza= 30 g
- Tortilla de nopal 3 pzas

Verduras

- 1/4 taza
- Betabel, habas verdes, chicharos
- 1/3 taza
- Huitlacoche, calabaza de castilla, cebolla, chile pobiano
- 1/2 taza
- Acelgas, brócoli, col, coliflor, espinaca, flor de calabaza, huauzontles, pimiento cocido, calabacitas (cocidas), germinado de soya, jicama, verdolagas, zanahoria.

1 taza

- Alcachofa, berenjena, jitomate, chayote, chilacayote, ejote, quelites, romeritos, tomate, xoconostle.

2 tazas

- Apio, berros, champiñón, espárrago, lechuga, nopal, pepino, rábano.



Leguminosas (cocidas)

- 1/2 taza
- Alubia, alverjón, frijol, garbanzo, haba seca, lenteja, soya texturiza.

CANCELADO

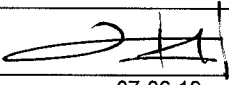
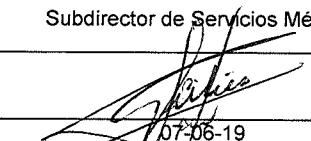
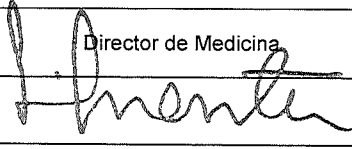
CONTROL DE EMISIÓN



	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 19 DE: 52


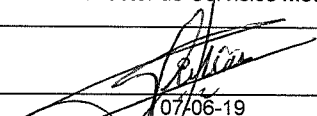
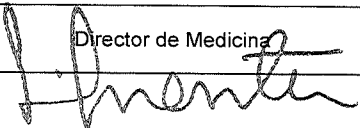
FORMATO 9.4: Plan de Alimentación Controlado en Lactosa, Grasa y Fibra



No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Paciente:	El nombre completo del paciente.
2	Registro:	El número de registro del paciente.
3	Cama:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
4	Consulta externa:	Si el paciente es visto de forma ambulatoria.
5	Fecha:	La fecha en el formato de día, mes y año.
6	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional y su firma.
7	Desayuno ración de leche ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de aceites y grasas ración de frutas ración de azúcares	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
8	Colación ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de aceites y grasas	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.
9	Comida ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verduras ración de aceites y grasas ración de frutas ración de azúcares	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 20 DE: 52

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
10	Colación ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de aceites y grasas ración de verduras	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.
11	Cena ración de leche ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de aceites y grasas ración de verduras ración de frutas ración de azúcares	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
12	OBSERVACIONES:	Alguna observación que tenga el nutriólogo respecto al plan de alimentación.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 21 DE: 52

Plátano dominico	1 pza
Plátano Chiapas o Tabasco	¼ pza
Uvas	12 pzas
Zapote negro	¼ tza med
Azúcares (consumo moderado)	
Ate de fruta	15 g
Azúcar	2 cditas
Gelatina de agua	¼ tza
Mermelada	1 cdita
Nieve	2 bolas
Yakult	1 pza

Recomendaciones generales:

- Prefiera los que están preparados con leche deslactosada y descremada. Evite leche entera, evaporada, condensada, así como los alimentos que la contengan.
- Evite el consumo de cereales integrales, granos enteros, salvado de trigo, linaza, palomitas de maíz.
- Limite el consumo de alimentos dulces, azucarados o con miel.
- Evite jugos de fruta (tanto naturales como envasados) y refrescos.
- Las verduras y las frutas deberán consumirse cocidas, al vapor o enlatadas, "no crudas", sin semilla y sin cáscara. Las frutas que se pueden consumir crudas y sin cáscara son: durazno, mango, mamey, manzana, papaya, plátano, uvas zapote negro.
- Evite el consumo de leguminosas: alubias, frijol, lenteja, haba, garbanzo. Los frijoles licuados y en pequeñas cantidades probablemente los podría tolerar, si le generan distensión suspenda su consumo.

- **Absténgase de consumir alimentos irritantes como:**
 - picante, mole, pipián, al pibil, mostaza, encurtidos, al mojo de ajo.
 - café, jugos muy ácidos o bien limón, Jamaica, tamarindo muy concentrados y bebidas gaseosas.
 - con alto contenido en grasa de origen animal: longaniza, tocino, chicharrón, manteca.
 - preparaciones con grasa como torturas, papedos, empanizado, rostizados. Prefiera métodos de cocción sin aceite como: a la plancha, empujelado, a vapor, al horno o hervido.
- Es conveniente que separe los alimentos sólidos de los líquidos.
- Primero consuma los alimentos sólidos y después de 30 minutos ingiera los líquidos.
- Procure no ingerir líquidos o alimentos muy caldosos durante la comida.
- Los líquidos (solución de hidratación oral) los puede tomar fuera de las comidas.
- Si omite el consumo de las colaciones, es importante que se divida entre 5 y 6 tiempos de comida al día.
- Consuma únicamente los alimentos indicados en su dieta.
- Para medir sus alimentos utilice vasos, tazas, cucharas o cucharitas de medida conocida.
- Evite ingerir bebidas alcohólicas, así como fumar.
- Mantenga en movimiento sus brazos y piernas.



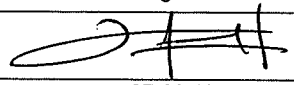
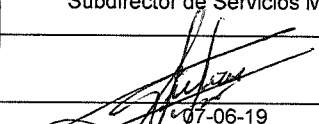
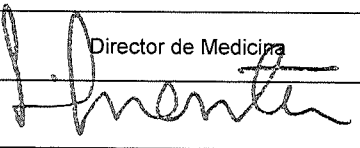
INCMNSZ

SERVICIO DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA

PLAN DE ALIMENTACIÓN CONTROLADO EN LACTOSA, GRASA Y FIBRA

Paciente: 1
 Registro: 2 Cama: 3 Consulta externa 4
 Fecha: 5
 Elaboró: 6

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



PLAN DE ALIMENTACIÓN CONTROLADO EN LACTOSA, GRASA Y FIBRA

Desayuno: 7

- ___ ración de leche
- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de frutas
- ___ ración de azúcares

Colación: 8

- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de aceites o grasas

Comida: 9

- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verduras
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de frutas
- ___ ración de azúcares

Colación: 10

- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de verduras

Cena: 11

- ___ ración de leche
- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de verduras
- ___ ración de frutas
- ___ ración de azúcares

OBSERVACIONES: 12

En cada tiempo de comida, consuma la cantidad indicada de cada uno de los grupos de alimentos, y por cada ración usted puede escoger:

- Leche**
- Leche deslactosada } 1 taza
 - Leche de soya (según tolerancia) } o 240 ml
 - Yogurt natural /light

Alimentos de Origen Animal

- Huevo entero 1 pza
 - Claras de huevo 2 pzas
 - Jamón de pavo o cerdo (magro) 2 reb
 - Conejo*
 - Pollo*
 - Res, cerdo, ternera (magra)*
 - Hígado de res, pollo* 1 g
 - Quesos maduros
 - Quesos frescos (en cantidad moderada)
 - Pescado, atún*
- *El peso está reportado en el listado. Las carnes deberán de ser magras, sin piel, fresco o congelado.

Cereales y tubérculos

- Arroz cocido ½ tza= 80 g
- Arroz inflado ½ tza=17 g
- Avena ½ tza=110 g
- Bolillo sin migajas ½ pza=23 g
- Maíz para hamburguesa ½ pza=25g
- Casaca 1/3tza= 60 g
- Galletas marías 5 pzas
- Galletas de animalitos 6 pzas=15 g
- Galletas saladas 5 pzas = 10g
- Medias de maíz ½ tza= 20 g
- Harina de arroz 2 cdas
- Harina de maíz 3 cdas=21 g
- Harina de maíz nixtamalizada 3 cdas
- Harina para hot cakes 2 ½ cdas=20g
- Medias noches ½ pza=22g
- Pasta cocida ½ tza=60 g
- Palitos de pan 4 pzas

- Pan árabe ½ pza=29g
- Pan baguette 1/7 pza=30g
- Pan de caja 1 reb= 26 g
- Pan chapata ½ pza med
- Papa cocida 1 pza= 99 g
- Tapioca cocida ½ tza= 20g
- Tortillas de maíz, harina 1 pza= 30 g

Verduras "cocidas y sin semilla"

- Betabel 1/4 tza
- Cebolla (de acuerdo a tolerancia), poro 1/3 tza
- Calabacitas, flor de calabaza, jitomate, zanahoria 1/2 tza
- Champiñón 3/4 tza
- Berenjena, chayote, chilacayote, ejote, tomate verde, setas 1 tza

Aceites y grasas



- Aceite de: cártamo, canola, soya, aguacate, maíz, girasol, ajonjolí, oliva 1 cdita
 - Aceite en spray 5 disparos
 - Aguacate 1/3 pza
 - Almendra* 10 pzas
 - Cacahuate* 10 pzas
 - Nuez entera* 3 pzas
- *Si usted tiene un estoma, consúmalas licuadas

Fruta

- Consumirlas sin cáscara y sin semillas
- Chabacanos frescos 4 pzas
 - Chicozapote ½ pza
 - Ciruelas frescas 3 pzas
 - Durazno 2 pzas
 - Fresa 1 tza
 - Guayaba (casco) 3 pzas
 - Mango ½ pza
 - Mamey 1/3 pza
 - Manzana 1 pza
 - Papaya (según tolerancia) 1 tza
 - Pera ½ pza

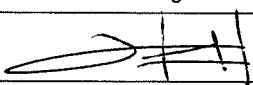
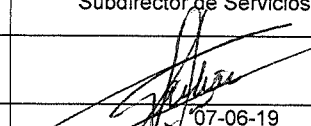
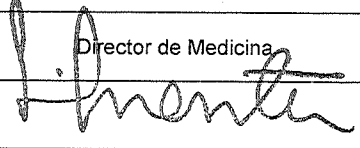
CANCELADO



CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 23 DE: 52

FORMATO 9.5: Plan de Alimentación Normal

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Paciente:	El nombre completo del paciente.
2	Registro:	El número de registro del paciente.
3	Cama:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
4	Consulta externa:	Si el paciente es visto de forma ambulatoria.
5	Fecha:	La fecha en el formato de día, mes y año.
6	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional y su firma.
7	Desayuno ración de leche ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de leguminosas ración de aceite y grasa ración de fruta ración de azúcares	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
8	Colación	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.
9	Comida ración de alimentos de origen animal ración de cereales y tubérculos ración de verdura ración de leguminosas ración de aceites y grasas ración de fruta ración de azúcares	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
10	Colación	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 24 DE: 52

- | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| No. | CONCEPTO | SE ANOTARÁ |
| 11 | Cena
ración de leche
ración de alimentos de origen animal
ración de cereales y tubérculos
ración de verdura
ración de leguminosas
ración de aceites y grasas
ración de fruta
ración de azúcares | La cantidad de la ración que deberá comer el paciente. |
| 12 | OBSERVACIONES: | Alguna observación que tenga el nutriólogo respecto al plan de alimentación. |

Aceites y grasas

Aceite de aguacate, ajonjolí, canola, cártamo, girasol, maíz, oliva, soya
Aceite en spray
Aceitunas
Aguacate
Ajonjolí y semillas de girasol
Almendra, avellana, cacahuete, pepitas de calabaza, pistache, piñón
Nuez entera
Queso crema

1 cedita
5 disparos
6 pzas
1/3 pza
1 cedita
10 pzas o 10 g
3 pzas
1 ½ cda

Fruta

Arándano fresco
Capulín
Chabacanos frescos
Chico zapote
Ciruelas frescas
Ciruela pasa sin semilla
Duraznos frescos
Frambuesas
Fresa
Lima
Frambuesas
Granada china
Guanábana
Guayabas
Higos frescos
Kiwi
Limón real
Mamey
Mandarina
Mango
Manzana
Melón picado
Membrillo
Naranja
Nísperos
Papaya picada
Pasitas
Plátano tabasco

¼ tza
3 tzas
4 pzas
½ pza med
3 pzas med
4 pzas
2 pzas med
½ tza
1 tza
4 pzas
½ tza
2 pzas
¼ pza
¾ pza
3 pzas med
3 pzas med
1 ½ pzas
4 pzas med
1/3 pza
2 pzas
½ pza med
1 pza med
1 tza
½ pza med
2 pza chica
25 pzas
1 tza
2 ½ cuch
½ pza

Plátano macho
Pera
Piña picada
Sandía picada
Tunas
Uvas
Zapote negro

¼ pza
¼ pza
¼ tza
1 tza
2 pzas
12 pzas
1 pza

Azúcares

Ate de frutas
Azúcar
Cajeta de leche
Chocolote en polvo
Gelatina de agua
Mermeladas, mermeladas
Yakult
Fruta cristalizada

20 g
2 cditas
2 cditas
1 cda
½ tza
1 cda
1 pza
15 g

Recomendaciones

Suprima el consumo de alimentos con alto contenido de sodio: sal, sal de mesa, ablandador de carnes, consomé en polvo o condimentos, verduras y caldos enlatados.

Evite: mayonesa, salsas, catsup, mil islas, roquefort, maggi, salsas inglesas y salsas picantes en lata o envasadas, salsa de soya, chichichas, jamón, salami, mortadela, chorizo, tocino, longaniza, queso de puero, chuletas o lomo ahumados, paté, moronga, pastel de pollo o pavo.

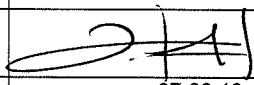
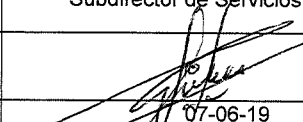
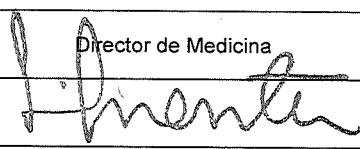
Carnes, pescados o mariscos secos, en lata o congelados, atún, charales, ostiones, camarones, pulpo, cecina, machaca de res o pescado. Botanas: pepitas, fritos, chicharrón aceitunas, cueritos en vinagre, chamoy, cacahuete, refrescos, bicarbonato de sodio, sal de uvas.

Consuma únicamente los alimentos indicados en su dieta. Prefiera las carnes magras.

Para medir sus alimentos utilice vasos, tazas, cucharas u cucharitas de medida conocida. Mantenga un horario de alimentación estable

**INCMNSZ****SERVICIO DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA****PLAN DE ALIMENTACIÓN NORMAL**

Paciente: 1
Registro: 2 cama: 3 consulta externa: 4
Fecha: 5
Elaboró: 6

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

HOJA: 25

DE: 52

PLAN DE ALIMENTACION NORMAL

Desayuno 7

- ___ ración de leche
- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de leguminosas
- ___ ración de aceite y grasa
- ___ ración de fruta
- ___ ración de azúcares

Colación 8

Comida 9

- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de leguminosas
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de fruta
- ___ ración de azúcares

Colación 10

Cena 11

- ___ ración de leche
- ___ ración de alimentos de origen animal
- ___ ración de cereales y tubérculos
- ___ ración de verdura
- ___ ración de leguminosas
- ___ ración de aceites y grasas
- ___ ración de fruta
- ___ ración de azúcares

OBSERVACIONES: 12

Por cada ración, puede escoger:

- Leche**
- Leche entera
 - Leche descremada líquida
 - Leche evaporada
 - Yogurt natural
 - Leche de soya líquida
 - Jocoque descremado
 - Leche entera en polvo
- 1 taza o 240 ml
4 cdas soperas

Alimentos de Origen Animal (cocidos)

- Huevo entero 1 pza
- Claras de huevo 3 pzas
- Atún drenado 1/2 tza
- Carne de res (magra)
- Carne de cerdo (magra)
- Conejo
- Jamón magro (2 rebs)
- Pollo sin piel
- Pescado fresco 40g
- Queso fresco/panela/cottage
- Queso de cabra/Oaxaca
- Requesón
- Sardinias drenadas 1 pza
- Surimi (en bote)

Cereales, féculas y tubérculos

- Amaranto 1/3 tza=22 g
- Arroz cocido 1/2 tza= 80 g
- Arroz integral 1/2 tza=17 g
- Avena cocida 1/2 tza=110 g
- Alfalfa 1/2 tza= 20 g
- Bolitas sin migajón 1/2 pza=23 g
- Bolitas para hamburguesa 1/3 pza
- Calabote cocido 1/3tza= 60 g
- Carote cocido 1/2 tza=75 g
- Galletas habaneras 3 pzas
- Galletas marías 5 pzas
- Galletas de animalitos 6 pzas=15 g
- Galletas saladas 4 pzas= 16 g
- Hojuelas de maíz 1/2 tza= 20 g

- Harina de arroz 2 cdas
- Harina de maíz 3 cdas=18 g
- Harina de trigo 2 1/2 cdas
- Harina para hot cakes 2 1/2 cdas=20g
- Medias noches 1/2 pza
- Palitos de pan 4 pzas
- Palomitas de maíz 3 tzas=21 g
- Pan árabe 1/2 pza=29g
- Pan baguette 1/7 pza=30g
- Pan de caja 1 reb= 26 g
- Pan chapata 1/2 pza med
- Papa cocida 1 pza= 99 g
- Pasta cocida 1/2 tza=60 g
- Salvado de trigo 1/3 tza=21g
- Tortilla de maíz 1 pza= 30 g
- Tortilla de nopal 3 pzas

Verduras

- 1/4 taza
- Betabel, habas verdes, chicharos
- 1/3 taza
- Huitlacoche, Calabaza de castilla, cebolla, chile poblano
- 1/2 taza
- Acelgas, brócoli, col, coliflor, espinaca, flor de calabaza, huauzontles, pimiento cocido, calabacitas (cocidas) germinado de soya, jicama, verdolagas, zanahoria.
- 1 taza
- Alcachofa, berenjena, chayote, jitomate, chilacayote, ejote, quelites, romeritos, tomate, xoconostle.
- 2 tazas
- Apio, berros, champiñón, espárrago, lechuga, nopal, pepino, rábano.
- Leguminosas (cocidas) 1/2 tza
- Alubia, alverjón, frijol, garbanzo, haba seca, lenteja soya texturiza.

CANCELADO

CONTROL DE EMISIÓN



	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 26 DE: 52

FORMATO 9.6: Plan de Alimentación Controlado en Hidratos de Carbono Simples, Colesterol y Sodio (Blanda)

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Paciente:	El nombre completo del paciente.
2	Registro:	El número de registro del paciente.
3	Cama:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
4	Consulta externa:	Si el paciente es visto de forma ambulatoria.
5	Fecha:	La fecha en el formato de día, mes y año.
6	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional y su firma.
7	Desayuno ración de Leche ración de Alimentos de origen animal ración de Cereales y tubérculos ración de Verduras ración de Aceites y grasas ración de Frutas	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
8	Colación	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.
9	Comida ración de Alimentos de origen animal ración de Cereales y tubérculos ración de Verduras ración de Aceites y grasas ración de Frutas	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.
10	Colación	La cantidad, que alimentos y a qué hora debe hacer la colación.
11	Cena ración de Leche ración de Alimentos de origen animal ración de Cereales y tubérculos ración de Verduras ración de Aceites y grasas ración de Frutas	La cantidad de la ración que deberá comer el paciente.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 27 DE: 52

No. CONCEPTO SE ANOTARÁ

12 OBSERVACIONES: Alguna observación que tenga el nutriólogo respecto al plan de alimentación.

Frutas	
Cascos de guayaba	3 piezas medianas
Chabacanos frescos	4 piezas
Chirimoya	1/3 pieza mediana
Ciruelas frescas	3 piezas medianas
Duraznos	2 piezas medianas
Higos	2 piezas
Mamey	1/3 pieza mediana
Mango	1/2 pieza mediana
Manzana	1 pieza mediana
Papaya	1 taza
Pera	1/2 pieza mediana
Piña cocida	3/4 taza
Plátano (18 cm)	1/2 pieza
Plátano dominico	3 piezas
Uvas	12 piezas

Recomendaciones generales

Evite el consumo de los siguientes alimentos:

- * Azúcar, refrescos, mermeladas, cajeta, mieles, ates, piloncillo, jugos, néctares, pan dulce, helados, nieves, pasteles, jarabes, golosinas, postres en general.
- * Chiles, mostaza, encurtidos, salsas picantes y alcohol.
- * Alimentos que contengan residuo como: pan integral, avena integral, salvado, granola.
- * Leguminosas: frijol, habas, lentejas, alubias, alverjón, garbanzo.
- * Frituras, antojitos: chiles y carnes capeados, tacos dorados, empanizados, moles, enchiladas, etc. Y alimentos de consistencia dura.

- * No es conveniente tomar jugos y frutas muy ácidas, o café o té concentrados.
- * Las frutas deben consumirse sin cáscara y sin semillas, de preferencia cocidas, licuadas, al horno, sin azúcar.
- * Evite el consumo de alimentos con alto contenido de sodio: sal de ajo o cebolla, ablandador de carne, consomé en polvo o cubos, sopas y verduras enlatadas, pan empaquetado y embutidos.
- * Aderezos, mayonesas, salsa catsup, mil islas, roquefort, maggi, italiana, inglesa, salsa picante enlatada o envasada, salsa de soya.

* Salchicha, jamón serrano, salami, mortadela, chorizo, tocino, longaniza, queso de puerco, chuletas o lonjas ahumado, paté, moronga, pastel de pollo o pavo.

* Carnes, pescados o mariscos secos, en lata o congelados, cecina, machaca de res.

* Botanas: pepitas saladas, cacahuates salados, chicharrón, aceitunas, cueritos en vinagre, chicharrón.

Prefiera:

El uso de especias al momento de cocinar sus alimentos.

Utilice métodos de cocción sin aceite como a la plancha, asados, en el horno, al vapor o al horno.



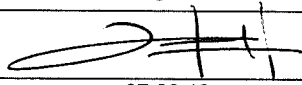
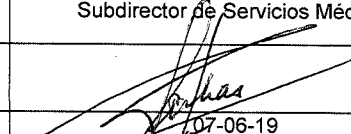
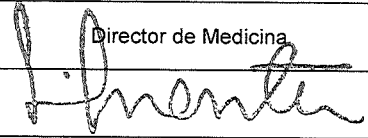
INCMNSZ



SERVICIO DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA

PLAN DE ALIMENTACIÓN CONTROLADO EN HIDRATOS DE CARBONO SIMPLES, COLESTEROL Y SODIO (BLANDA)

Paciente: 1
 Registro: 2 cama 3 consulta externa: 4
 Fecha: 5
 Elaboró: 6

CANCELADO

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serraide Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

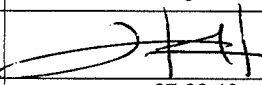
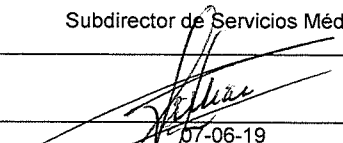
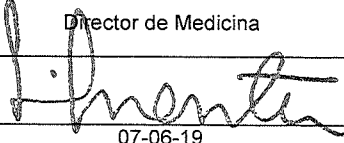
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 28 DE: 52



FORMATO 9.7: Sonda de Yeyunostomía o Sonda Nasoenteral o Sonda de Gastrostomía con Avance Yeyunal

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Paciente:	El nombre completo del paciente.
2	Registro:	El número de registro del paciente.
3	Cama:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
4	Consulta externa:	Si el paciente es visto de forma ambulatoria.
5	Fecha:	La fecha en el formato de día, mes y año.
6	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional y su firma.
7	Estatura:	La estatura del paciente.
8	Peso ideal:	El peso ideal al que tiene que llegar el paciente.
9	Peso al alta:	El peso del paciente al momento del alta.
10	Edad:	La edad del paciente.
11	Seguimiento Fecha Peso	La fecha y el peso del paciente en día de su nueva cita para el seguimiento correspondiente.
12	Requerimiento Energía: Proteína: Otros:	La cantidad energía, proteína o cualquier otro tipo de alimento que necesita el paciente.

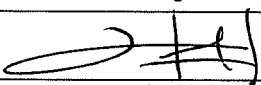
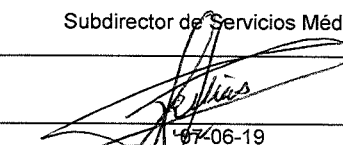
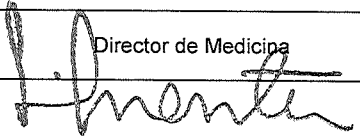
PRESCRIPCIÓN NUTRICIONAL

13	Nombre de la fórmula: Opciones: Número de latas/día	El nombre de la fórmula de alimentación, las opciones y el número de latas al día que requiera el paciente.
----	-----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 29 DE: 52

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
14	Módulo de proteína Caseinato de calcio. Opciones: Dosis: ___g o ___ cucharadas soperas o medidas y disolver en ___ ml de agua. DILUCIÓN: agregar ___ ml de agua hervida para Obtener un volumen total de ___ ml	La cantidad de calcio, la dosis y la dilución que necesita de proteína la fórmula para el paciente.
15	Número de tomas: _____ Volumen de cada toma _____ ml Infundir en: _____ hrs Velocidad de infusión: _____ ml/hr Gotas por minuto: _____ gts/min	El número de tomas, el volumen de cada toma, a qué hora se debe de infundir, la velocidad de infusión y las gotas por minuto que necesita el paciente.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

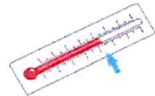
HOJA: 30

DE: 52

3. Lavar las latas con agua y con jabón.
4. Mezclar o diluir la fórmula de acuerdo a la prescripción, cuidar que no queden grumos en la preparación.
5. En caso de que se agregue proteína (caseinato de calcio), licuar el polvo con la cantidad de agua indicada y posteriormente adicionarle la fórmula de alimentación.
6. Divida la preparación en el número de tomas indicada. Vacíe la primera toma en un envase estéril o bolsa de alimentación y refrigere el resto.



7. Regule el goteo o ajuste la velocidad en la bomba de infusión.
8. 30 minutos antes de su administración saque del refrigerador la siguiente toma para que esté a **temperatura ambiente** (18 a 23°C) "NO CALENTAR LA FORMULA" a baño maría, directamente en la estufa ni en horno de microondas.



9. Al terminar la toma, enjuague muy bien la sonda con 20 ml de agua purificada.



10. Regule nuevamente el goteo o velocidad y repita los pasos 6 a 8 hasta terminar el número de tomas del día.
11. La fórmula preparada debe utilizarse dentro de las siguientes 24 horas.

RECOMENDACIONES PARA MEDICAMENTOS

1. Enjuagar la sonda con 15 ml de agua.
2. Moler muy bien los medicamentos.
3. Diluir el medicamento (sólido o líquido) en ≥30 ml de agua purificada.
4. Pasar a una jeringa de 10 ó 20 ml (sin la aguja) e introducir por la sonda.



5. Si son varios medicamentos los que tiene que administrar, pásalos por uno (No juntos).



6. Posteriormente enjuague la sonda con 20 ml de agua purificada.
7. Reiniciar la alimentación.

P.D. Algunos medicamentos requieren de periodos de ayuno antes y/o después de ser administrados. De ser así se le notificará.

RECOMENDACIONES ADICIONALES

En caso de tener dudas, presentar alguna molestia u oclusión de la sonda, favor de comunicarse al Servicio de Nutriología Clínica al 54 87 09 00 extensión 2193 o 2234. Horario de Lunes a Domingo de 8:00 a 16:00 horas.



INCMNSZ

SERVICIO DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA

INDICACIONES DE NUTRICIÓN ENTERAL DOMICILIARIA A TRAVÉS DE UNA SONDA DE YEYUNOSTOMÍA O SONDA NASOENTERAL O SONDA DE GASTROSTOMÍA CON AVANCE YEYUNAL

Nombre: 1
 Registro: 2 cama: 3 consulta externa: 4
 Fecha: 5
 Elaboró: 6

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullas Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



Estatura: 7	Peso ideal: 8
Peso al alta: 9	Edad: 10
Seguimiento 11	
Fecha	
Peso	
Requerimiento 12	
Energía:	Proteína:
Otros:	

PRESCRIPCIÓN NUTRICIONAL

13 • Nombre de la fórmula:

Opciones: _____

Número de latas/día _____

14 • Módulo de proteína
Caseinato de calcio. Opciones: _____
Dosis: _____ g o _____ cucharadas soperas o _____ medidas y disolver en _____ ml de agua.

DILUCIÓN: Agregar _____ ml de agua hervida para obtener un volumen total de _____ ml

15 Número de tomas: _____
Volumen de cada toma: _____ ml
Infundir en: _____ hrs
Velocidad de infusión: _____ ml/hr
Gotas por minuto: _____ gts/min

MATERIAL NECESARIO:

- Licuadora con vaso para uso exclusivo para la alimentación. (en caso de que se adicione algún componente en polvo)
- Jarra con tapa, limpia y exclusiva para almacenar la fórmula de alimentación.
- Taza medidora



- Bolsa de nutrición enteral por gravedad 500-1000 ml



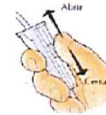
_____ (bolsa, envases de agua estéril + macrogotero (equipo venoset o vacoset))



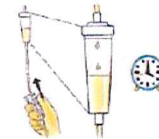
- Bomba de infusión (opcional)

La fórmula se administrará a infusión continua

- Antes de iniciar la alimentación verifique que el equipo este cerrado. Para cerrar el equipo suba la carretilla.



- Para regular el goteo debe arrastrar la carretilla hacia abajo, hasta la altura que permita caer el número de gotas por minuto indicadas.





INSTRUCCIONES:

1. Lavar el área y los materiales que vaya a utilizar.
2. Lavarse las manos muy bien con agua y jabón.



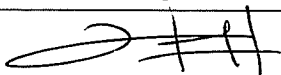
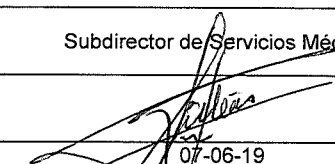
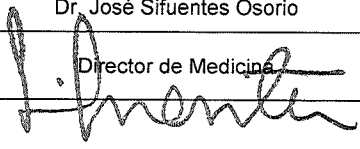
CONTROL DE EMISIÓN



	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 32 DE: 52

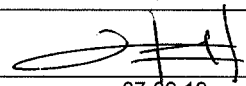
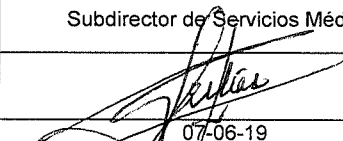
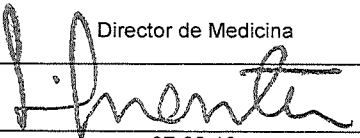
FORMATO 9.8: Sonda Nasogástrica o de Gastrostomía

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	Paciente:	El nombre completo del paciente.
2	Registro:	El número de registro del paciente.
3	Cama:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
4	Consulta externa:	Si el paciente es visto de forma ambulatoria.
5	Fecha:	La fecha en el formato de día, mes y año.
6	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional y su firma.
7	INFUSIÓN CONTINUA Volumen total Número de tomas Volumen por toma Infundir en Velocidad de infusión Gotas por minuto Horarios	Colocar las cantidades en ml y/o horas de la infusión que necesita el paciente para su alimentación.
8	Estatura:	La estatura del paciente.
9	Peso ideal:	El peso ideal al que tiene que llegar el paciente.
10	Peso al alta:	El peso del paciente al momento del alta.
11	Edad:	La edad del paciente.
12	Seguimiento Fecha Peso	La fecha y el peso del paciente en día de su nueva cita para el seguimiento correspondiente.
13	Requerimiento Energía: Proteína: Otros:	La cantidad energía, proteína o cualquier otro tipo de alimento que necesita el paciente.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 33 DE: 52

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
14	PRESCRIPCIÓN: FÓRMULA COMERCIAL: Opciones: Número de latas/día Caseinato de calcio. Opciones: ___ ___g o ___cucharadas soperas o medidas DILUCIÓN: agregar _____ml de agua hervida para Obtener un volumen total de _____ml	El nombre de la fórmula de alimentación, las opciones, el número de latas al día, la cantidad de calcio, la dosis y la dilución que requiera el paciente.
15	FÓRMULA ARTESANAL:	Seleccionar los ingredientes que necesita el paciente y anotar la cantidad que requiere.
16	PREPARACIÓN:	El modo de preparación de la fórmula nutricional de acuerdo a la evaluación que se realizó al paciente.
17	INFUSIÓN EN BOLOS	La cantidad de la infusión en bolos con el volumen total, el volumen por bolo y el horario.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN
SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

HOJA: 34

DE: 52

INFUSIÓN CONTINUA

7

Volumen total	ml	Número de tomas	
Volumen por toma	ml	Infundir en	hrs
Velocidad de infusión	ml/hr	Gotas por minuto	
Horarios:			

Antes de iniciar la alimentación verifique que el equipo de infusión este cerrado. Para cerrar el equipo gire hacia arriba la carretilla.



Para regular el goteo arrastre la carretilla hacia abajo hasta regular la velocidad de tal manera que permita caer el número de gotas por minuto indicadas.



INSTRUCCIONES GENERALES

1. Lavarse las manos muy bien con agua y jabón.



1. Lavar las latas con agua y con jabón antes de abrirlas.
2. Mezclar o diluir la fórmula de alimentación con el agua indicada. No deben quedar grumos en la preparación.
3. Una vez lista la mezcla, vaciarla en envases estériles de 500-1000 ml, o en bolsa de alimentación enteral por gravedad. Cada envase debe contener la misma cantidad de fórmula o bien colocar el volumen total en un recipiente limpio y posteriormente taponarlo.
4. Mantenga en refrigeración.

5. Antes de administrar la fórmula, sacarla del refrigerador y dejarla a temperatura ambiente por un lapso de 30 min. NO es conveniente calentar la fórmula en la estufa, a baño maría o en el horno de microondas. La fórmula preparada debe ser utilizada dentro de las siguientes 24 horas, la que no se haya usado debe desecharse.
6. Al finalizar la infusión del alimento, enjuague muy bien la sonda con 20 a 40 ml de agua hervida.
7. El equipo de vacoset o venoset idealmente debe reemplazarse cada 24 horas.

RECOMENDACIONES PARA MEDICAMENTOS

1. Enjuagar la sonda con 15ml de agua.
2. Moler muy bien los medicamentos.
3. Diluir los medicamentos molidos o en polvo en ≥ 30 ml de agua purificada.
4. Pasar a una jeringa de 10 ó 20ml (sin la aguja) e introducir por la sonda.

5. Si son varios medicamentos los que tiene que introducir, hacerlo por uno y NO todos juntos.

Posteriormente enjuague la sonda con 20 ml de agua purificada.

Reiniciar la alimentación.

3. Algunos medicamentos requieren de periodos de ayuno antes y/o después de ser administrados. De ser así se le notificará.

En caso de dudas, o de presentar alguna molestia u oclusión de la sonda, favor de comunicarse al Servicio de Nutriología Clínica al teléfono 54870900 extensión 2193 o 2234. Horario: de lunes a domingo de 8:00 a 16:00hrs.

Puedes consultar el sig video: <https://youtu.be/KRONRfn5Xq8>



INCMNSZ

SERVICIO DE
NUTRIOLOGÍA CLÍNICA

INDICACIONES DE NUTRICIÓN ENTERAL
DOMICILIARIA A TRAVÉS DE UNA SONDA DE
GASTROSTOMÍA O SONDA NASOGÁSTRICA

Nombre: 1

Registro: 2 cama: 3 consulta externa: 4

Fecha: 5

Elaboró: 6

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

HOJA: 35

DE: 52

Estatura: 8	Peso ideal: 9
Peso al alta: 10	Edad: 11
Seguimiento 12	
Fecha	
Peso	
Requerimiento 13	
Energía:	Proteína:

PRESCRIPCIÓN:

14 a) FÓRMULA COMERCIAL:

Opciones:

Número de latas/día:

(se sugiere que no sea sabor chocolate por su residuo)

Caseinato de calcio. Opciones:

g o cucharadas soperas o medidas.

DILUCIÓN: Agregar ml de agua hervida para

obtener un volumen total de ml

15 b) FÓRMULA ARTESANAL:

INGREDIENTES	CANTIDAD
Harina para atole	
Rebanadas de pan blanco (sin corteza)	
Galletas marías	
Chayote/zanahoria cocida (sin cáscara)	
Arroz cocido	
Manzana/pera cocida	
Leche	
Pollo	
Huevos enteros tibios (3 min)	
Claros de huevo tibios	
Aceite vegetal (canola, oliva)	
Jugo de manzana	
Jugo de naranja (natural)	
Caseinato de calcio	
Azúcar	

UTENSILIOS (fórmula artesanal)

- Licuadora
- Vaso exclusivo para la mezcla
- Cuchara medidora de 5 y 10 g
- Jarra con capacidad de 2-3 litros
- Colador de malla fina, embudo
- Envase de vidrio o plástico



PREPARACIÓN: 16

En ml de agua, preparar el atole con leche.

Una vez tibio, hidratar (remojar) las rebanadas de pan hasta que se deshagan. En la licuadora, licuar los ingredientes restantes en el siguiente orden:

1. Cereales hidratados: atole con el pan remojado, galletas y arroz.
2. Módulo de proteína disuelto en ml.
3. Huevos tibios, uno entero.
4. Claros de huevo a la tibia.
5. Pollo cocido.
6. Agregar azúcar y jugo de manzana lentamente.
7. Fruta.
8. Verdura (ajo).
9. Aceite vegetal.
10. Finalmente agregar el jugo de naranja a chorro fino.
11. Colar y mezclar en un colador de malla fina. Si se aplica, complete esta mezcla con agua hervida para obtener un volumen total de ml.

CANCELADO

MATERIALES NECESARIOS PARA LA INFUSIÓN DE LA FÓRMULA DE ALIMENTACIÓN

- EN BOLOS: Jeringa tipo asepto de 60ml con émbolo.



- **EN INFUSIÓN CONTINUA:** Bolsa para nutrición enteral por gravedad de 500-1000 ml



O bien, envases de agua estéril + macrogotero (equipo venoset o vacoset).



- Bomba de infusión (opcional).

INFUSIÓN EN BOLOS 17

BOLOS

Volumen total	ml	Número de bolos	
Volumen por bolo	ml		
Horario:			

Durante la administración de la fórmula de alimentación y hasta 2 horas después de la misma, el paciente debe de permanecer a una elevación de 45° de la cama o bien estar sentado.



Puede utilizar la jeringa de 60 ml y pasar la alimentación lentamente por un periodo de 20 min.

En caso de utilizar la bolsa de alimentación vacíe dentro de ésta el volumen a infundir y páselo en 20 min.

Al finalizar la infusión de cada toma se debe enjuagar la sonda con 20 a 40 ml de agua hervida.

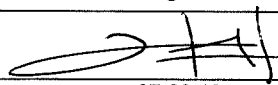
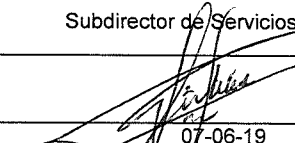
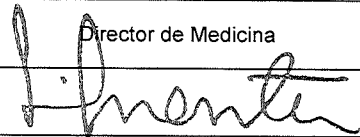
CONTROL DE EMISIÓN



	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 36 DE: 52

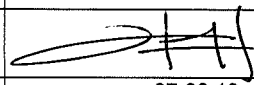
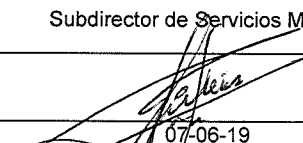
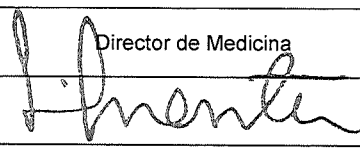
FORMATO 9.9 Tamizaje Nutricional NRS-2002



No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	DATOS DE EGRESO Fecha Alimentación Alta	La fecha en formato día, mes y año, marcar la razón de su alta y la forma en la que se debe alimentar el paciente.
2	Nombre:	El nombre completo del paciente.
3	Registro:	El número de registro del paciente.
4	Fecha:	La fecha en la se realiza el tamizaje nutricional con el formato de día. Mes y año.
5	Cama:	El número de cama asignada al paciente.
6	Peso habitual:	El peso en kg que el paciente refiere ha mantenido en los últimos 3 meses.
7	Peso actual:	El peso real en kg del paciente a la fecha del inicio del apoyo nutricional o reevaluación. En caso estrictamente necesario podría estimarse el peso.
8	Peso ideal:	El peso teórico en kg estimado según la talla y sexo del paciente (mujeres: $talla^2 \times 21.5$ y hombres $talla^2 \times 23$)
9	Edad:	La edad del paciente en años.
10	Estatura:	La talla del paciente en metros.
11	IMC:	El índice de masa corporal que es la cifra obtenida mediante la división del peso actual del paciente entre su estatura en metros al cuadrado.
12	%Pérdida de peso:	El peso habitual menos peso actual/peso habitual x100.
13	En cuánto tiempo:	La pérdida de peso que tuvo en 3 meses.
14	%de la ingesta habitual:	El resultado en porcentaje de la ingesta habitual de acuerdo al esquema del punto 24.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 37 DE: 52

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
15	Diagnóstico de ingreso:	La principal patología que ha condicionado el ingreso hospitalario del paciente.
16	Diagnóstico de base o antecedentes:	Los antecedentes de enfermedades o cirugías previas al ingreso de hospitalización.
17	Evaluación inicial ¿El paciente tiene un IMC <20.5 kg/m ² ? ¿Ha perdido peso en los últimos 3 meses? ¿Hay reducción en la ingesta de alimentos en la última semana? ¿El paciente se encuentra grave?	Si o no de acuerdo a cada pregunta sobre el paciente.
18	Evaluación final	Este apartado solo se contestará si en alguna de las preguntas del punto anterior responde sí.
19	Riesgo nutricional	Se marca presente si la suma es ≥ 3 , debe iniciar un plan de tratamiento nutricio) o ausente de lo contrario.
20	Elaboró:	El nombre del nutriólogo que elaboró el tamizaje nutricional.
21	Servicio asignado:	El servicio según lo requiera el paciente.
22	Observaciones:	Si existe algún comentario relacionado al estado nutricio del paciente.
23	Firma adscrito:	La firma del nutriólogo que realiza el tamizaje.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./O.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 38 DE: 52



INCMNSZ

Tamizaje de Riesgo Nutricional (NRS 2002)

1

DATOS DE EGRESO	FECHA: / /			ALIMENTACIÓN			
	ALTA	DEF.	UTI	VO	COMP	NET	NPT

Nombre: 2					
Registro: 3	Fecha: 4		Cama: 5		
Peso habitual: 6 Kg	Peso actual: 7 Kg	Peso ideal: 8 Kg			
Edad: 9 años	Estatura: 10 m	IMC: 11 Kg/m ²			
% Pérdida de peso: 12	En cuánto tiempo: 13	% de la ingesta habitual: 14			
Diagnóstico de ingreso: 15			Diagnóstico de base o antecedentes: 16		

Evaluación inicial 17

Por favor responda las siguientes preguntas		Si	No
¿El paciente tiene un IMC <20.5 Kg/m ² ?			
¿Ha perdido peso en los últimos 3 meses?			
¿Hay reducción en la ingesta de alimentos en la última semana?			
¿El paciente se encuentra grave?			

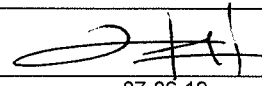
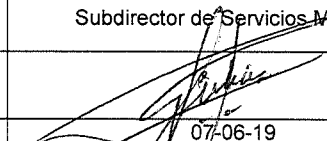
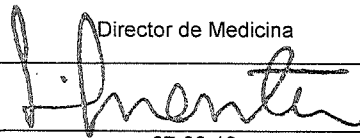
Evaluación final 18



Deterioro del estado de nutrición	Pérdida de peso	Reducción de ingesta	Severidad de la enfermedad	Incremento de requerimientos
Ausente 0	Sin pérdida de peso	Ingesta normal	Ausente 0	Requerimientos nutricionales normales
Leve 1	Mayor al 5% en 3 meses	30-75% del consumo habitual última semana	Leve 1	Fractura de cadera; enfermedades crónicas con complicaciones agudas: DM2, EPOC, Cirrosis, Cáncer, Hemodiálisis crónica
Moderado 2	>5% en 2 meses o IMC: 18.5-20.5 y deterioro del estado general.	25-60% de la ingesta habitual en la última semana	Moderado 2	Cirugía abdominal mayor, EVC, neumonía severa, neoplasias hematológicas (leucemia, linfoma, mieloma).
severo 3	>5% en 1 mes o >15% en 3 meses o IMC <18.5, y deterioro del estado general.	0-25% de la ingesta habitual en la última semana	Severo 3	Traumatismo craneoencefálico, trasplante de MO, pacientes de UTI (APACHE >10)
Puntos		+	Puntos	
Si el paciente tiene ≥70 años se agrega 1 punto.			TOTAL= PUNTOS	

≥3: EXISTE RIESGO NUTRICIONAL y debe iniciar un plan de tratamiento nutricional.
 <3: Reevaluaciones semanales. Puede utilizarse de forma preventiva si se prevé deterioro.

19 **Riesgo nutricional:** Presente Ausente

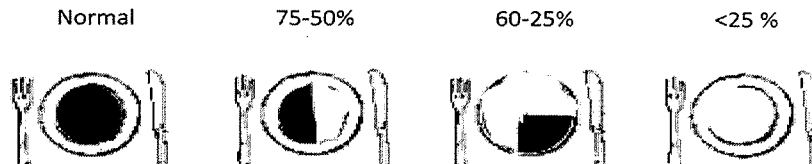
Elaboró: 20 Servicio asignado: 21
 Observaciones: 22 Firma adscrito: 23

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 39 DE: 52

NRS 2002

24 Para evaluar % reducción de la ingesta habitual se sugiere utilizar el siguiente dibujo:



Severidad de la enfermedad

1 Punto: un paciente con enfermedad crónica admitido a hospitalización debido a una complicación de la misma (por ejemplo paciente con cirrosis descompensada: sangrado, peritonitis, encefalopatía, etc; CUCI activo; trastornos neurodegenerativos, etc). El paciente está débil pero fuera de la cama regularmente. El requerimiento de proteínas está aumentado pero se puede cubrir por vía oral suplementación en la mayoría de los casos.

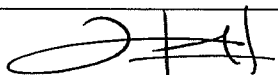
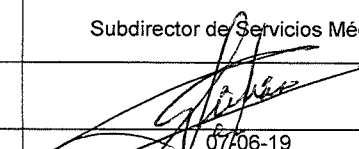
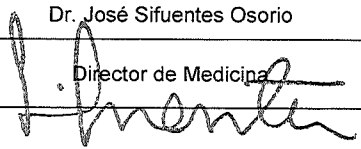
2 Puntos: paciente confinado a la cama debido a la enfermedad, por ejemplo, por una cirugía abdominal mayor. Los requerimientos de proteína están substancialmente aumentados, pero pueden cubrirse, aunque la alimentación artificial se requiere en la mayoría de los casos.



3 Puntos: paciente en terapia intensiva con asistencia ventilatoria, etc. Los requerimientos de proteína están aumentados y no pueden cubrirse con alimentación artificial.

Puntuación APACHE II						
APS	4	3	2	1	0	3
Tª rectal (°C)	> 40,9	39-40,9		36,5-38,9	36-38,9	34-35,9
Pres. arterial media	> 159	150-159	110-129		70-109	50-69
Frec. cardiaca	> 178	140-179	110-129		70-99	55-69
Frec. respiratoria	> 49	35-49		25-34	15-24	6-9
Oxigenación:	> 499	350-499	200-399		< 200	16-19
Si PFO2 ≥ 0,5 (paO2)				> 70	61-70	56-60
Si PFO2 < 0,5 (paO2)						< 56
pH arterial	> 7,89	7,60-7,89		7,35-7,59	7,33-7,49	7,25-7,32
Na plasmático (mmol/l)	> 179	160-179	155-159		134-149	120-129
K plasmático (mmol/l)	> 5,9	5,0-5,9		4,5-4,9	4,0-4,4	3,5-3,9
Creatinina* (mg/dl)	> 3,4	2-3,4	1,5-1,9		0,6-0,9	0,5-0,9
Hematocrito (%)	> 59,9	50-59,9	40-49,9		30-39,9	20-29,9
Leucocitos (x 1000)	> 39,9	20-39,9	15-19,9		10-14,9	1-3,9
Suma de puntos APS						
Total APS						
15 - GCS						
EDAD	Puntuación	ENFERMEDAD CRÓNICA	Puntos GCS (A)	Puntos Edad (B)	Puntos Enfermedad previa (C)	Puntos enfermedad previa (D)
≤ 44	0	Postoperatorio, posttraumático, postoperación, postoperación, postoperación				
45 - 54	2	Enfermedad crónica				
55 - 64	3					
65 - 74	5					
≥ 75	6					
Total Puntos APACHE II (A+B+C+D)						
Enfermedad crónica:						
Hepática: cirrosis (biopsia) o hipertensión portal o episodio previo de fallo hepático						
Cardiovascular: Derrame o angina de reposo (clase IV de la NYHA)						
Respiratoria: EPOC grave, con hipercapnia, polineumonía o hipertensión pulmonar						
Renal: diálisis crónica						
Inmunosupresión: tratamiento inmunosupresor inmunodeficiencia crónica						

Patologías a tratar por servicio de Nutrición

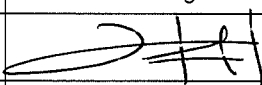
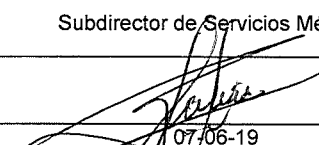
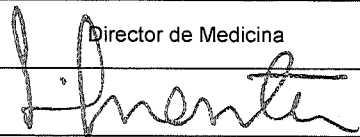
- NUTRICIÓN HOSPITALARIA: pacientes sin riesgo nutricional de acuerdo a NRS.
- OBESIDAD Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: IMC 35-55 Kg/m2. Obesos con comorbilidades de alto riesgo (alt cardiovasculares, DM, PO cirugía bariátrica, pacientes con TCA.
- NEFROLOGIA: Pacientes con enfermedad renal crónica y en cualquier tipo de terapia sustitutiva (diálisis peritoneal, hemodiálisis, trasplante), litiasis renal, donadores renales. (NO pacientes con enfermedad renal aguda.)
- GASTROENTEROLOGIA: enfermedad inflamatoria intestinal, cirrosis y trasplante hepático.
- NUTRILOGÍA CLÍNICA: pacientes con riesgo nutricional o que requieran apoyo nutricio (alimentación enteral o parenteral).

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 40 DE: 52

FORMATO 9.10 Formato de Seguimiento de Apoyo Nutricio

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	NOMBRE:	El nombre completo del paciente.
2	EDAD:	La edad del paciente en años.
3	FECH. ING.:	La fecha de ingreso del paciente.
4	FECH. EGR.:	La fecha del egreso del paciente.
5	REG.:	El número de registro del paciente.
6	CAMA:	El número de cama asignada al paciente durante la hospitalización.
7	NRS (punt)	El valor obtenido mediante el tamizaje nutricional.
8	DIAGNÓSTICO MÉDICO:	La principal patología que presente el paciente y en base a ello se contesta.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

HOJA: 41

DE: 52



SERVICIO DE NUTRIOLOGÍA CLÍNICA
FORMATO DE SEGUIMIENTO DE APOYO NUTRICIO

NOMBRE:	1	EDAD:	2	FECH.ING.	3	FECH.EGR.	4	REG:	5	CAMA:	6	NRS (punt)	7
DIAGNÓSTICO MÉDICO:	8												
a	Estatura:	m	P.actual:	kg	IMC:	kg/m ²	CMB:	cm	Ro-Tal:	cm	Dinam:	kg	
	P.Hab:	kg	P.Ideal:	kg	Circ.abd.:	cm	Circ.pant.:	cm	PCT:	mm			
b	FECHA												
C													
Glucosa	70-99mg/dl												
BUN/Creat	7-25/0.6-1.2mg/dl												
Na/K	135-147/3.5-5mEq/l												
Cl/Ca	98-107/8.6-10.3mg/dl												
P/Mg	2.5-5 mg/d/1.9-2.7												
BT/BD/BI	0.3-1.0/0.03-0.18/0.27-0.82mg/dl												
ALT/AST	7-52/13-39 UI/l												
FA/GGT	34-104/9-64mg/dl												
TG/CT	<150/ <200mg/dl												
Hb/Hto	13-15.7/38.3-46.7%												
Leu/Lin	4-12 celx 1000/12-46%												
Plaquetas	150-450 cel x 1000/mm ³												
Albumina/TP	3.5-5mg/dl/12-15 seg												
pH/HCO3	7.35-7.45/18-25 mEq/l												
PaO2/PaCO2	80-100/35-45mmHg												
Lactato/SaO2	0.5-1.6mmol/>90%												
PCR/Ca Corregido	0-1/8.6-10.3mg/dl												
Otros													
Evacuaciones VT (n°)		()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
Vómito VT(n°)		()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
Gastos													
Reposiciones (sol. Hartmann/sol. Salina)													
Electrolitos IV/VO													
otras VO													
otras IV													
Glucométrías													
Diuresis ml	ml/kg/hr												
Ingresos													
Egresos													
Balance Total													
FC/TAM		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Temp/FR		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
PVC/Glasgow													
Apache/SOFA													

CANCELADO

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01



HOJA: 42

DE: 52

d		FECHA											
		ALIMENTACIÓN											
		Ayuno											
		Tipo de Dieta VO											
		Apoyo Vía Oral											
		BI Kcal/prot											
		TOTAL KCAL (VO, NET, NPT)											
		PROTEÍNA TOTAL (gr)											
REQ		ALIMENTACIÓN ENTERAL											
Fecha Ct:		Fórmula (tipo y número de latas)											
Cl/RQ:		/horas a infundir: <input type="checkbox"/>											
GE x Fórmula:		Energía Kcal/día											
Proteína g/d		kcal/kg ()											
g/kg		Proteína gr											
Líquidos		gr/kg ()											
Acceso NET		Agua añadida											
Acceso NPT		Vol. Total ml											
DX NUTRICO		ml/kg											
		()											
P		N° Tomas (V.toma)											
		() () () () () () () () () () () ()											
		Vinfl/Bolos											
		Distribución (HC/Prota/ml)											
E		Volumen Infundido (ml)											
		ALIMENTACIÓN PARENTERAL											
		Energía kcal/día - kcal/kg ()											
S		Proteína g - g/kg											
		Relación KNP; gN											
		a.a. % g-ml											
		Glutamina g-ml											
		Dextrosa g-ml											
		Lípidos g-ml											
MEDICAMENTOS (DOSIS)		n-3 g-ml											
Día:		NaCl mEq - ml											
		KCl Meq - ml											
		MgSO4I mEq - ml											
		KPO4 mEq- ml											
		MVI											
		GlucCa mEq - ml											
		Trazas											
		Zinc mg											
		Vit. C gm											
		Selenio mcg											
		Insulina UI											
		Menadiona mg/ml											
		Carnitina ml											
		Agua inyectable ml											
		Concentración Sustratos (gr*100/Vl)											
		Distribución macros %											
		glucosa mg/kg/min											
		lípidos g/kg/hr											
		Vol. Total ml-ml/kg											

CANCELADO

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 43 DE: 52

FORMATO 9.11 Solicitud de Citas Subsecuentes o de Interconsultas

No.	CONCEPTO	SE ANOTARÁ
1	CITA A	La especialidad a la que se dará la cita.
2	TIEMPO	El tiempo en el que el medico solicita la cita.
3	MÉDICO	El nombre del médico que atenderá al paciente.
4	INTECONSULTAS: A _____	Indica en el caso necesario la interconsulta a otra especialidad.
5	MÉDICO	El nombre del médico que atenderá al paciente.

CITA A 1

TIEMPO 2

MEDICO 3

INTERCONSULTAS:

A 4 1a. Vez

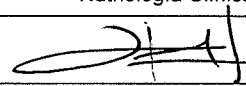
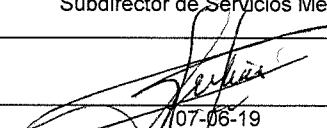
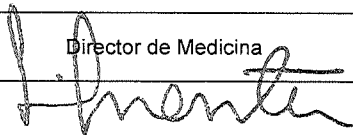
MEDICO 5 Subsec

A _____ 1a. Vez

MEDICO _____ Subsec

CANCELADO



20009550

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 44 DE: 52

ANEXOS

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 45 DE: 52

ANEXO 1: RECOMENDACIONES PARA UNA DIETA BLANDA MECÁNICA

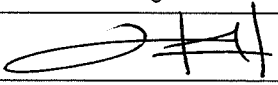

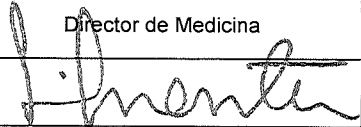




INCMNSZ Servicio de Nutriología Clínica
Recomendaciones para una dieta Blanda Mecánica

GRUPO	ALIMENTOS RECOMENDABLES	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES
Leche	Leche de todo tipo, yogur.	
Carnes	Aves sin piel, carne suave de res, huevo tibio, cocido o revuelto, hígado de res y pollo, jamón magro, pescado, queso cottage, frescos, Oaxaca, panela, requesón, surimi, ternera.	Duras, fibrosas, con cartilago, frita o dorada, piel de aves dorada.
Cereales y tubérculos	Arroz cocido, arroz inflado, avena, camote, hojuelas de maíz, harina de maíz, pan blanco, pastas para sopa, pan dulce, panque, papa, pan de maíz, pan árabe, tortilla, tapioca.	Cereales de consistencia dura, integrales (con semillas o granos enteros), granola, pan tostado, palomitas de maíz, totopos, tostadas.
Verduras	De consistencia suave, sin piel, cocida, en trozos pequeños, papillas, purés o ralladas.	Cruda, entera.
Leguminosas	Todas cocidas y suaves.	Secas, fritas enteras y con cáscara.
Fruta	De consistencia suave, sin semillas, cocida en trozos pequeños, papillas, purés o ralladas.	Con cáscara entera y semillas.
Bebidas	De todo tipo.	
Grasas	Aceites vegetales, aguacate, crema, mantequilla, margarina, mayonesa nuez, cacahuate, almendra (licuados).	Chorizo, frituras, manteca, nuez y cacahuate (enteros), tocino.
Accesorios	Postres de consistencia suave como: flanes, gelatina, helado, nieve, natilla.	Postre de consistencia dura como: caramelo chicloso, charamusca, muégano, turrón.
Condimentos	Espicias y hierbas de olor en cantidades moderadas, albahaca, cilantro, orégano, perejil.	Espicias y condimentos fuertes, mostaza, pimienta, al mojo de ajo.

Recomendaciones:

- Preparar los alimentos cocidos, picados en trozos pequeños, papillas, puré, rallados o licuados de manera que tengan una consistencia suave.
- Acompañar los cereales con líquidos e hidratar los alimentos secos para facilitar el proceso de masticación y deglución.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 46 DE: 52

ANEXO 2: RECOMENDACIONES PARA UNA DIETA BLANDA QUÍMICA

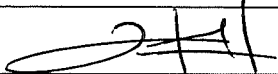
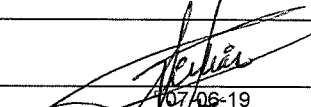
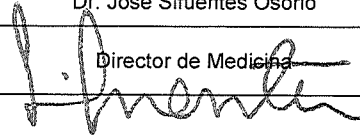


INCMNSZ **Servicio de Nutriología Clínica**
Recomendaciones para una dieta Blanda Química

GRUPO	ALIMENTOS RECOMENDABLES	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES
Leche	Todo tipo de leche, yogurt.	
Carnes	Aves sin piel, carne molida, huevo tibio, cocido o revuelto, hígado de res y pollo, jamón magro, pescado, res, surimi, ternera, quesos frescos, cottage, requesón, panela, Oaxaca.	Carne ahumada, vísceras de animales (excepto hígado), carnero, carnes condimentadas (cecina enchilada, chilorio, adobo, mole, pipián).
Cereales y tubérculos	Arroz cocido, arroz inflado, avena, camote cocido, galletas saladas y dulces, hojuelas de maíz, harina de maíz, pastas para sopa, pan blanco y tostado, pan de maíz, tortillas, tapioca.	Galletas de grano entero, salvado, pan de maíz, tamales con chile, quesadillas fritas.
Verduras	Cocidas.	Berros, brócoli, col, coles de Bruselas, chile, pepino, rábano.
Leguminosas	Ninguno.	
Fruta	Cocida o de consistencia blanda.	Fresas, guayaba cruda, sandía, manzana cruda, piña (de acuerdo a tolerancia).
Bebidas		Bebidas carbonatadas, que contengan colorantes, bebidas alcohólicas, refrescos, té y café concentrados.
Grasas	Aceites vegetales, aguacate, crema, mantequilla, margarina.	Chorizo, manteca, tocino.
Accesorios	Azúcar, helados sencillos, gelatina, miel, natilla, mermelada.	Postres grasosos, pastel, chocolate, cítricos concentrados.
Condimentos	Espesias y hierbas de olor en cantidades moderadas: albahaca, cilantro, orégano, perejil, sal.	Condimentos fuertes como: chile, ajo, cebolla, mostaza, pimienta, mole, pipián.

Recomendaciones:

- La preparación de los alimentos deberá ser en forma sencilla (a la plancha, hervidos, estofados, asados, al horno), sin freír, capear o empanizar.
- Realizar comidas frecuentes poco copiosas.
- Evitar alimentos muy calientes o muy fríos.
- Evite fumar.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 47 DE: 52

ANEXO 3: RECOMENDACIONES SEGÚN EL CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS



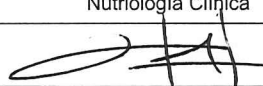
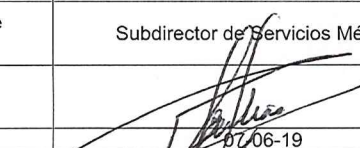
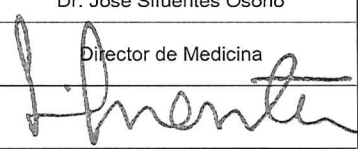
INCMSZ Servicio de Nutriología Clínica

Contenido de Fósforo en los alimentos por ración

BAJO	<50mg	MEDIO	50-100mg	ALTO	>100mg
-------------	-----------------	--------------	-----------------	-------------	------------------

FRUTAS		FRUTAS		FRUTAS	
Ciruela	3 piezas	Granada china	2 piezas	Agua de coco	1 ½ taza
Fresas	1 taza	Kiwi	1 ½ pieza	Arándano	1 ½ taza
Mango	¼ pieza	Melón	1 taza	Frutas secas (higos, chabacanos, manzana, pasas)	½ taza
Manzana	1 pieza	Tamarindo	50 g	Jugo de naranja o toronja concentrado	½ taza
Moras azules	¼ taza	VERDURAS		Sandía	1 taza
Naranja	2 piezas peq	Alcachofa	1 pieza	VERDURAS	
Papaya	1 taza	Brócoli cocido	½ taza	Espinaca	½ taza
Piña	¼ taza	Calabaza	½ taza	Espárrago	6 piezas
Uvas	¼ taza	Chícharos	½ taza	Mango	1 taza
Zarzamora	1 taza	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		Huauzontle	½ taza
VERDURAS		Atún fresco	30 g	Huitlacoche cocido	1/3 taza
Espinaca	½ taza	Carne cerdo/res	40 g	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Pepino rebanado	2 tazas	Pescado (Sierra)	50 g	Atún en aceite	¼ lata
Quelites	80 g/2 tazas	Pulpo	25 g	Higado de pollo cocido	30 g
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		Queso cottage	2 cucharadas	Huevo entero	1 pieza
Clara de huevo	2 piezas	Ternera	35 g	Jamón	2 rebanadas
CEREALES		CEREALES		Mariscos	30 g
Tapioca	2 cucharadas	Amaranto	1/3 taza	Nugget de pollo	2 piezas
Tortilla de maíz	1 pieza	Arroz cocido	½ taza	Pollo sin piel	30 g
ACEITES Y GRASAS		Bolillo sin salazón	½ pieza	Quesos: crema, mozzarella, cheddar, americano, de cabra, o para untar	1 rebanada / 30 g
Aceite de maíz	1 cucharadita	Españeta	1/3 taza	Salchicha	¼ pieza
Aceite de oliva	1 cucharadita	Harina de trigo	2 ½ cucharada	Sardina en aceite	3 piezas
AZÚCARES		Harina de maíz	20 g	CEREALES	
Miel	2 cucharaditas	Pan integral	1 rebanada	Avena instantánea	1/3 taza
OTROS		LEGUMINOSAS		Cereales comerciales de caja	½ taza
Ajo en polvo	¼ cucharadita	Alubia	½ taza	Galletas	2 piezas
Condimentos y especias	1 cucharadita	Almond	½ taza	Pan empaquetado	1 rebanada
Grenetina	¼ sobre	ACEITES Y GRASAS		LECHE	
		Aguacate	1/3 pieza	Leche de vaca y yogurt en todas sus presentaciones (entera, descremada o deslactosada)	1 taza
		Almendra	10 piezas	LEGUMINOSAS	
		Cacahuete	10 piezas	Frijoles/ garbanzos/ haba/entejas/soya	½ taza
		Pistache	18 piezas	ACEITES Y GRASAS	
				Aderezo	¼ cucharada
				Crema	1 cucharada
				Crema para café	1 cucharada
				AZÚCARES	
				Cocoa en polvo	15 g
				Flan	1/5 taza
				Gelatina	¼ pieza
				Helado	¼ taza
				Natilla	¼ pieza
				Refrescos	¼ lata

Recomendaciones:
El tamaño de la porción es muy importante porque la mayoría de los alimentos contienen fósforo. Una gran cantidad de alimentos bajos en fósforo pueden resultar en una comida con alto contenido de fósforo. Tenga cuidado con los alimentos industrializados, ya que contienen fósforo como: fosfato dicálcico, fosfato monocálcico o fosfato dipotásico, evitar su consumo.
Para disminuir el contenido de fósforo en los alimentos utilice la técnica del remojo y doble cocción.
-Remojo: por cada 100g de leguminosas usar 1 litro de agua, cambiar el agua 3 veces en 24 horas. No reutilizar el agua de remojo.
-Doble cocción: colocar la carne o leguminosas en una olla con agua fresca

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 48 DE: 52



INCMSZ

Servicio de Nutriología Clínica

Contenido de Hierro en los alimentos por ración



BAJO
< 1 mg
MEDIO
1-1.2 mg
ALTO
>2.5 mg

<p>FRUTAS</p> <table border="1"> <tr><td>Arándano</td><td>1 ½ taza</td></tr> <tr><td>Cereza</td><td>20 piezas</td></tr> <tr><td>Chabacano</td><td>4 piezas</td></tr> <tr><td>Dátil</td><td>2 piezas</td></tr> <tr><td>Durazno</td><td>2 piezas</td></tr> <tr><td>Fresa</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Kiwi</td><td>1 ½ pieza</td></tr> <tr><td>Mandarina</td><td>2 piezas</td></tr> <tr><td>Mango</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Manzana</td><td>1 pieza</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>½ taza</td></tr> </table> <p>VERDURAS</p> <table border="1"> <tr><td>Berenjena cocida</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Brócoli cocido</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Chayote cocido</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Ejote</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Jicama</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Jitomate</td><td>1 pieza</td></tr> <tr><td>Pepino</td><td>1 tazas</td></tr> <tr><td>Pimiento</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Nopal</td><td>2 piezas/1 taza</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td>½ taza</td></tr> </table> <p>ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL</p> <table border="1"> <tr><td>Atún</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Bacalao</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Camarón seco</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>Carne cerdo/res</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>Conejo</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>Pollo sin piel</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Quesos</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>Trucha cocida</td><td>30 g</td></tr> </table> <p>CEREALES</p> <table border="1"> <tr><td>Alegria natural</td><td>5 cucharaditas</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Bolillo sin migajón</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Galleta dulce</td><td>2 piezas</td></tr> <tr><td>Harina Integral de trigo</td><td>2 ½ cucharadas</td></tr> <tr><td>Papa cocida</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Pan de caja</td><td>1 rebanada</td></tr> <tr><td>Pasta</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Tortilla</td><td>1 pieza</td></tr> </table>	Arándano	1 ½ taza	Cereza	20 piezas	Chabacano	4 piezas	Dátil	2 piezas	Durazno	2 piezas	Fresa	1 taza	Kiwi	1 ½ pieza	Mandarina	2 piezas	Mango	½ pieza	Manzana	1 pieza	Piña	¼ taza	Pera	½ pieza	Uva	½ taza	Berenjena cocida	1 taza	Brócoli cocido	½ taza	Chayote cocido	1 taza	Ejote	½ taza	Jicama	½ taza	Jitomate	1 pieza	Pepino	1 tazas	Pimiento	½ pieza	Nopal	2 piezas/1 taza	Zanahoria	½ taza	Atún	30 g	Bacalao	45 g	Camarón seco	10 g	Carne cerdo/res	40 g	Conejo	40 g	Pollo sin piel	30 g	Quesos	40 g	Trucha cocida	30 g	Alegria natural	5 cucharaditas	Arroz	½ taza	Bolillo sin migajón	½ pieza	Galleta dulce	2 piezas	Harina Integral de trigo	2 ½ cucharadas	Papa cocida	½ pieza	Pan de caja	1 rebanada	Pasta	½ taza	Tortilla	1 pieza	<p>FRUTAS</p> <table border="1"> <tr><td>Capulín</td><td>3 tazas</td></tr> <tr><td>Granada</td><td>2 piezas</td></tr> <tr><td>Lima</td><td>3 piezas</td></tr> <tr><td>Limón</td><td>4 piezas</td></tr> <tr><td>Mamey</td><td>1/3 pieza</td></tr> <tr><td>Mango</td><td>½ pieza</td></tr> </table> <p>VERDURAS</p> <table border="1"> <tr><td>Alcachofa</td><td>1 pieza</td></tr> <tr><td>Brócoli cocido</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Calabaza</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Chile poblano</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Chicharos</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Espárrago</td><td>6 piezas</td></tr> <tr><td>Flor de calabaza</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Huauzontle</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Lechuga</td><td>2 tazas</td></tr> <tr><td>Verdolaga</td><td>1 taza</td></tr> </table> <p>ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL</p> <table border="1"> <tr><td>Anchoa</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Camarón fresco</td><td>5 piezas</td></tr> <tr><td>Cecina</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>Panza de res</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Pulpa</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>Viscero</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Carne cerdo</td><td>29 g</td></tr> <tr><td>Talpa</td><td>35 g</td></tr> </table> <p>LEGUMINOSAS</p> <table border="1"> <tr><td>Alve por</td><td>35 g</td></tr> <tr><td>entero</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Garbanzo/haba</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Harina de soya</td><td>4 cucharadas</td></tr> </table> <p>CEREALES</p> <table border="1"> <tr><td>Avena</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Avena instantánea</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Camote largo</td><td>¼ pieza</td></tr> <tr><td>Bolillo sin migajón</td><td>½ pieza</td></tr> <tr><td>Harina centeno</td><td>2 cucharadas</td></tr> <tr><td>Harina maíz</td><td>2½ cucharadas</td></tr> <tr><td>Harina integral de trigo</td><td>2 ½ cucharadas</td></tr> </table>	Capulín	3 tazas	Granada	2 piezas	Lima	3 piezas	Limón	4 piezas	Mamey	1/3 pieza	Mango	½ pieza	Alcachofa	1 pieza	Brócoli cocido	½ taza	Calabaza	½ taza	Chile poblano	½ pieza	Chicharos	½ taza	Espárrago	6 piezas	Flor de calabaza	1 taza	Huauzontle	½ taza	Lechuga	2 tazas	Verdolaga	1 taza	Anchoa	30 g	Camarón fresco	5 piezas	Cecina	2 g	Panza de res	45 g	Pulpa	25 g	Viscero	30 g	Carne cerdo	29 g	Talpa	35 g	Alve por	35 g	entero	½ taza	Garbanzo/haba	½ taza	Harina de soya	4 cucharadas	Avena	¼ taza	Avena instantánea	1/3 taza	Camote largo	¼ pieza	Bolillo sin migajón	½ pieza	Harina centeno	2 cucharadas	Harina maíz	2½ cucharadas	Harina integral de trigo	2 ½ cucharadas	<p>FRUTAS</p> <table border="1"> <tr><td>Higo</td><td>3 piezas</td></tr> <tr><td>Guanábana</td><td>1 pieza</td></tr> <tr><td>Melón</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 piezas</td></tr> </table> <p>VERDURAS</p> <table border="1"> <tr><td>Chilacas</td><td>3 piezas</td></tr> <tr><td>Espinaca</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Hongo</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Jitomatillo</td><td>70 g</td></tr> <tr><td>Pápaloque/leite</td><td>2 tazas</td></tr> <tr><td>Peñón</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Quesos</td><td>80 g</td></tr> <tr><td>Seta</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Tomatitos</td><td>75 g</td></tr> </table> <p>ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL</p> <table border="1"> <tr><td>Acociles</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>Almeja</td><td>4 piezas</td></tr> <tr><td>Higado</td><td>30 gr</td></tr> <tr><td>Huevo de pavo</td><td>1 pieza</td></tr> <tr><td>Moronga</td><td>25 g</td></tr> </table> <p>CEREALES</p> <table border="1"> <tr><td>Amaranto cocido</td><td>2 ½ taza</td></tr> <tr><td>Avena</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Cereal de arroz</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Cereal de avena</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Cereal sin azúcar</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Cúrcuma</td><td>160 g</td></tr> <tr><td>Harina de papa</td><td>2 cucharadas</td></tr> <tr><td>Hojuelas de arroz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Salvado de trigo</td><td>8 cucharadas</td></tr> <tr><td>Trigo</td><td>1 ½ cucharadas</td></tr> <tr><td>Trigo integral</td><td>2 cucharadas</td></tr> </table> <p>LECHE</p> <table border="1"> <tr><td>Leche y yogurt fortificados con hierro</td><td>1 taza</td></tr> </table> <p>LEGUMINOSAS</p> <table border="1"> <tr><td>Alubias/frijol germinado/</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Harina de frijol</td><td></td></tr> <tr><td>Haba/lenteja</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Soya cocida</td><td>1/3 taza</td></tr> </table>	Higo	3 piezas	Guanábana	1 pieza	Melón	1 taza	Tuna	2 piezas	Chilacas	3 piezas	Espinaca	½ taza	Hongo	1 taza	Jitomatillo	70 g	Pápaloque/leite	2 tazas	Peñón	1 taza	Quesos	80 g	Seta	½ taza	Tomatitos	75 g	Acociles	50 g	Almeja	4 piezas	Higado	30 gr	Huevo de pavo	1 pieza	Moronga	25 g	Amaranto cocido	2 ½ taza	Avena	¼ taza	Cereal de arroz	½ taza	Cereal de avena	1/3 taza	Cereal sin azúcar	½ taza	Cúrcuma	160 g	Harina de papa	2 cucharadas	Hojuelas de arroz	¼ taza	Salvado de trigo	8 cucharadas	Trigo	1 ½ cucharadas	Trigo integral	2 cucharadas	Leche y yogurt fortificados con hierro	1 taza	Alubias/frijol germinado/	½ taza	Harina de frijol		Haba/lenteja	1/3 taza	Soya cocida	1/3 taza
Arándano	1 ½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Cereza	20 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Chabacano	4 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Dátil	2 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Durazno	2 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Fresa	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Kiwi	1 ½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Mandarina	2 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Mango	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Manzana	1 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Piña	¼ taza																																																																																																																																																																																																																											
Pera	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Uva	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Berenjena cocida	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Brócoli cocido	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Chayote cocido	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Ejote	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Jicama	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Jitomate	1 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Pepino	1 tazas																																																																																																																																																																																																																											
Pimiento	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Nopal	2 piezas/1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Zanahoria	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Atún	30 g																																																																																																																																																																																																																											
Bacalao	45 g																																																																																																																																																																																																																											
Camarón seco	10 g																																																																																																																																																																																																																											
Carne cerdo/res	40 g																																																																																																																																																																																																																											
Conejo	40 g																																																																																																																																																																																																																											
Pollo sin piel	30 g																																																																																																																																																																																																																											
Quesos	40 g																																																																																																																																																																																																																											
Trucha cocida	30 g																																																																																																																																																																																																																											
Alegria natural	5 cucharaditas																																																																																																																																																																																																																											
Arroz	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Bolillo sin migajón	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Galleta dulce	2 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Harina Integral de trigo	2 ½ cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Papa cocida	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Pan de caja	1 rebanada																																																																																																																																																																																																																											
Pasta	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Tortilla	1 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Capulín	3 tazas																																																																																																																																																																																																																											
Granada	2 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Lima	3 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Limón	4 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Mamey	1/3 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Mango	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Alcachofa	1 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Brócoli cocido	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Calabaza	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Chile poblano	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Chicharos	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Espárrago	6 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Flor de calabaza	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Huauzontle	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Lechuga	2 tazas																																																																																																																																																																																																																											
Verdolaga	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Anchoa	30 g																																																																																																																																																																																																																											
Camarón fresco	5 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Cecina	2 g																																																																																																																																																																																																																											
Panza de res	45 g																																																																																																																																																																																																																											
Pulpa	25 g																																																																																																																																																																																																																											
Viscero	30 g																																																																																																																																																																																																																											
Carne cerdo	29 g																																																																																																																																																																																																																											
Talpa	35 g																																																																																																																																																																																																																											
Alve por	35 g																																																																																																																																																																																																																											
entero	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Garbanzo/haba	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Harina de soya	4 cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Avena	¼ taza																																																																																																																																																																																																																											
Avena instantánea	1/3 taza																																																																																																																																																																																																																											
Camote largo	¼ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Bolillo sin migajón	½ pieza																																																																																																																																																																																																																											
Harina centeno	2 cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Harina maíz	2½ cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Harina integral de trigo	2 ½ cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Higo	3 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Guanábana	1 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Melón	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Tuna	2 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Chilacas	3 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Espinaca	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Hongo	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Jitomatillo	70 g																																																																																																																																																																																																																											
Pápaloque/leite	2 tazas																																																																																																																																																																																																																											
Peñón	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Quesos	80 g																																																																																																																																																																																																																											
Seta	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Tomatitos	75 g																																																																																																																																																																																																																											
Acociles	50 g																																																																																																																																																																																																																											
Almeja	4 piezas																																																																																																																																																																																																																											
Higado	30 gr																																																																																																																																																																																																																											
Huevo de pavo	1 pieza																																																																																																																																																																																																																											
Moronga	25 g																																																																																																																																																																																																																											
Amaranto cocido	2 ½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Avena	¼ taza																																																																																																																																																																																																																											
Cereal de arroz	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Cereal de avena	1/3 taza																																																																																																																																																																																																																											
Cereal sin azúcar	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Cúrcuma	160 g																																																																																																																																																																																																																											
Harina de papa	2 cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Hojuelas de arroz	¼ taza																																																																																																																																																																																																																											
Salvado de trigo	8 cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Trigo	1 ½ cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Trigo integral	2 cucharadas																																																																																																																																																																																																																											
Leche y yogurt fortificados con hierro	1 taza																																																																																																																																																																																																																											
Alubias/frijol germinado/	½ taza																																																																																																																																																																																																																											
Harina de frijol																																																																																																																																																																																																																												
Haba/lenteja	1/3 taza																																																																																																																																																																																																																											
Soya cocida	1/3 taza																																																																																																																																																																																																																											

Recomendaciones:

El hierro que se encuentra en la carne, pescado y aves de corral se absorbe más fácilmente que el hierro que se encuentra en leguminosas, cereales, fruta, frutos secos y verduras. La combinación con alimentos ricos en vitamina C (naranja, tomate, limón) y verdura aumenta la absorción. Al mezclar carne magra, pescado o carne de aves con frijoles y/o verdura de hojas oscuras, pueden mejorar hasta tres veces la absorción de hierro. El hierro que se encuentra en la carne, pescado y aves de corral se absorbe más fácilmente que el hierro que se encuentra en leguminosas, cereales, fruta, frutos secos y verduras. La combinación con alimentos ricos en vitamina C (naranja, tomate, limón) y verdura aumenta la absorción. Al mezclar carne magra, pescado o carne de aves con frijoles y/o verdura de hojas oscuras, pueden mejorar hasta tres veces la absorción de hierro.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios		HOJA: 49 DE: 52



INCMNSZ

Servicio de Nutriología Clínica

Contenido de oxalatos en los alimentos por ración



FRUTAS	
Fresas	1 taza
Mango	½ pieza
Melón	1 pieza
Moras azules	¾ taza
Papaya	1 taza
Pera	½ pieza
Piña	¾ taza
Plátano	½ pieza
VERDURAS	
Apio cocido	¾ taza
Brócoli cocido	½ taza
Champión cocido	¾ taza
Coliflor cocida	½ taza
Germinado de alfalfa	3 tazas
Lechuga	2 tazas
Pepino rebanado	2 tazas
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Carne de res	2 piezas
Huevo	1 pieza
Pescado blanco	75 g
Pollo sin piel	30 g
Quesos frescos	40 g
LECHE	
Leche de vaca y yogurt en todas sus presentaciones (entera, descremada o deslactosada)	1 taza
CEREALES Y FÉCULAS	
Avena cocida	¾ taza
ACEITES Y GRASAS	
Chia	7 cucharaditas

FRUTAS	
Albaricoque	2 piezas
Chabacano	4 piezas
Jugo arandano	½ taza
Higo	2 piezas
Manzana	1 taza
Naranja	2 piezas
VERDURAS	
Chicharo	½ taza
Espárrago	6 piezas
Jitomate	1 pieza
Nabo	150 g
Perejil	1 taza
Remolacha	¼ taza
Zanahoria cocida	½ taza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Sardinias	3 piezas
LEGUMINOSAS	
Habas	½ taza
CEREALES Y FÉCULAS	
Harina de maíz	¾ taza
Galletas de maíz	3 tazas
Arroz integral	1 rebanada
Papas pre-cocidas	½ taza
Tortilla	1 pieza
OTROS	
Café/descafeinado	1 taza

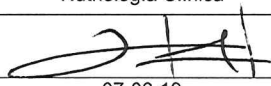

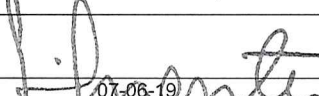
FRUTAS	
Dátil	2 piezas
Frambuesa	1 taza
Fresa	1 taza
Tangerina	2 piezas
Toronja	1 pieza
VERDURAS	
Acelga	½ taza
Espinaca cocida	½ taza
Pimiento cocido	½ taza
Zanahoria cruda	½ taza
LEGUMINOSAS	
Tofú frito	40 g
CEREALES Y FÉCULAS	
Arroz integral	1/3 taza
Harina de trigo (pasteles, galletas)	2 ½ cucharadas
Elote	½ taza
Galleta de soya	2 piezas
Germen de trigo	2 piezas
Papa cocida	½ pieza
Pasta cruda para sopas	20 g
Sémola de maíz	20 g
ACEITES Y GRASAS	
Aceituna	5 piezas
Aguacate	1/3 pieza
Almendra	10 piezas
Cacahuates	10 piezas
Pistache	18 piezas
OTROS	
Cacao en polvo	15 g
Sopa instantáneas	50 g
Puré de tomate envasado	¼ taza
Alimentos enlatados	¼ lata
Alimentos en conserva de salsa de tomate	¼ taza

Recomendaciones:

Tomar suficientes líquidos a partir de agua natural.

Disminuya el consumo de alimentos ricos en sodio como: alimentos enlatados, embutidos, cubos de consomé de pollo para cocinar, aderezos, salsas embotelladas, encurtidos, alimentos en salmuera.

Evite tomar suplementos de Vit. C, ya que puede causar incremento de los oxalatos en orina.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Servicio de Nutriología Clínica

1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

CÓDIGO:
M.P./0.2.1.0.2

REV: 01

HOJA: 50

DE: 52



INCMNSZ

Servicio de Nutriología Clínica

Contenido de Potasio en los alimentos por ración

BAJO <150 mg

MEDIO 150-249 mg

ALTO >250 mg

FRUTAS	
Arándano seco	½ taza
Guanábana	1 pieza
Limón real	4 piezas
Mamey	1/3 pieza
Mango ataúfo	½ pieza
Manzana	1 pieza
Pera	½ pieza
Piña	¼ taza
Pitahaya	2 piezas
Tejocote	2 piezas
Uva	½ taza
VERDURAS	
Berro cocido	½ taza
Betabel	½ taza
Cebolla rebanada cruda	1/3 taza
Chile jalapeño	6 piezas
Col cocida	½ taza
Coliflor cocida	½ taza
Flor de calabaza cocida	½ taza
Germen de alfalfa	3 tazas
Germen de soya	1/3 taza
Jicama	½ taza
Pimiento cocido	½ pieza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Queso cheddar	25 g
Queso mozzarella	30 g
Queso manchego	25 g
Requesón	4 cdas
CEREALES	
Arroz cocido	½ taza
Fécula de maíz	2 cdas

FRUTAS	
Cerezas	1 ½ taza
Ciruela roja/amarilla	3 piezas
Frambuesas	1 taza
Fresas	1 taza
Granada roja	1 pieza
Higo	3 piezas
Jugo de naranja/toronja	½ taza
Mandarina	2 piezas
Mango petacón	½ pieza
Pasitas	2 ½ cdas
Plátano	½ pieza
Sandia	1 taza
Toronja	1 pieza
Zapote	1 pieza
Zarzamora	¼ taza
VERDURAS	
Berenjena cocida	1 taza
Calabacita cocida	¼ taza
Champiñón cocido reb	¼ taza
Chayote cocido	1 taza
Col cocida	1 taza
Col de Bruselas cocida	½ taza
Coque cocido	1 taza
Manzanilla	½ taza
Integrante	1 pieza
Jugo de naranja	½ taza
Jugo de zanahoria	¼ taza
Rebanas	2 tazas
Soyas cocidas	1 taza
Tomate verde cocido	1 taza
Zanahoria	½ taza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Huevo	1 pieza
Queso ricotta	¼ taza/45 g
Queso de cabra	30 g
Queso parmesano	3 cucharadas
CEREALES	
Amaranto cocido	2 ½ taza
Baguette	1/5 pieza
Harina de maíz	3 cdas
Harina de trigo	2 ½ cda
Pan para hamburguesa	½ pieza
ACEITES Y GRASAS	
Queso crema	1 cucharada

FRUTAS	
Agua de coco	1 ½ taza
Chabacanos	4 piezas
Duraznos	2 piezas
Guayabas	3 piezas
Kiwi	1 ½ pieza
Lima	4 piezas
Mango manila	1 pieza
Melón	1 taza
Naranja/tangerina	2 piezas
Papaya	1 taza
Tuna	2 piezas
VERDURAS	
Acelga cocida	½ taza
Aplo crudo	1 ½ taza
Brócoli cocido	½ taza
Chile poblano	1 pieza
Espárragos cocidos	2 tazas
Espinacas cocidas/cruda	½ taza/2 tazas
Lechuga	2 tazas
Nabo cocido	150 g
Nopales	2 piezas/1 taza
Pepino rebanado	2 tazas
Verdolagas cocidas	½ taza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Atún en aceite	¼ lata
Camarón	5 piezas
Carne de res/cerdo/pollo	40 g
Pavo	40 g
Pulpo cocido	30 g
Salmón	40 g
LECHE	
Leche de soja	1 taza
Leche descremada/entera	1 taza
Yogurt	1 taza
LEGUMINOSAS	
Habas/triñoles/garbanzo	½ taza
lentejas cocidas	½ taza
CEREALES	
Palomitas de maíz	3 tazas
Arroz integral cocido	½ taza
ACEITES Y GRASAS	
Cacahuates	10 piezas
Nuez	6 mitades
Aguacate	1/3 pieza
Crema de cacahuete	2 cditas

Recomendaciones para reducir la cantidad de potasio en las frutas, verduras y leguminosas:

-Mediante congelamiento: cortar, pelar y lavar. Congelar. Remojar durante 4 horas las verduras y/o frutas.

-Mediante remojo: cortar, pelar y lavar. Remojar durante 3 - 4 horas las verduras y/o frutas. Cambiar el agua. Remojar durante 3 - 4 horas las verduras y/o frutas (doble remojo).

* No se debe aprovechar el agua de cocción para nada, las conservas pierden potasio en su elaboración, pero éste queda en su jugo, por tanto, debe desecharlo. Realizar cocción en medio acuoso.

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19



INCMNSZ

Servicio de Nutriología Clínica

Contenido de purinas en los alimentos por ración

BAJO <50mg

MEDIO 50-100mg

ALTO >100mg

VERDURAS	
Acelga	½ taza
Berenjena cocida	1 taza
Betabel	½ taza
Cebolla	1/3 taza
Col de Bruselas	½ taza
Ejote	½ taza
Espárrago blanco cocido	2 tazas
Jitomate	1 pieza
Pepino rebanado	1 taza
Pimiento	½ taza
Perejil crudo	1 taza
Rábano crudo	1 taza
Zanahoria	½ taza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Cangrejo de río	2 piezas
Cerdo (pancita)	35 g
Huevo	1 pieza
Pollo	30 g
Queso	40 g
Salami	40 g
LECHE	
Leche y yogurt natural (descremada o semidescremada)	1 taza
LEGUMINOSAS	
Alubias/garbanzo	½ taza
CEREALES	
Arroz	½ taza
Camote	¼ pieza
Harina de trigo	2 ½ cucharadas
Maíz	20 g
Pan blanco	1 rebanada
Papa	½ pieza
Pasta	½ taza
Sémola	½ taza
Tapioca	2 cucharadas
Trigo	1 ½ cucharada
ACEITES Y GRASAS	
Chorizo	15 g
Jamón serrano	15 g
Tocino	20 g
AZÚCARES	
Refresco	½ taza
OTROS	
Café, té, infusiones	1 taza
Jugo natural	½ taza

VERDURAS	
Apio cocido	¼ taza
Brócoli cocido	¼ taza
Berro	2 tazas
Champiñón	¼ taza
Chicharo	½ taza
Coliflor	½ taza
Espinaca	½ taza
Seta	½ taza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Almeja	4 piezas
Bacalao	45 g
Camarón	5 piezas
Calamar	45 g
Cangrejo	2 piezas
Carne de res	40 g
Conejo	40 g
Embutido	25 g
Carne para hamburguesa	30 g
Langosta	30 g
Pato	60 g
Pulpo	20 g
Salmón	¼ pieza
Sémola	30 g
Sesos de ternera	50 g
Cerdo	35 g
CEREALES	
Cereales (caja)	¼ taza
Pan integral	½ taza
Salvado de trigo	1 rebanada
8 cucharadas	
LEGUMINOSAS	
Frijoles/habas/lentejas	½ taza

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Atún fresco	30 g
Anchoas	30 g
Arenques	35 g
Boquerón	45 g
Carne de cerdo	40 g
Gallina	40 g
Ganso	40 g
Hígado	30 g
Molleja	25 g
Pavo	45 g
Sardina	3 piezas
Sesos	50 g
Ternera	35 g
Trucha cocida	30 g
Visceras	30 g
LEGUMINOSAS	
Soya	1/3 taza
OTROS	
Alcohol (en todas sus presentaciones)	50 ml
Caldo	¼ taza
Cerveza	355 ml
Cubitos de carne	1/3 pieza
Cubitos de consomé	1/3 pieza
Levaduras panificables	½ sobre
Patés	5 cucharaditas

Recomendaciones:

- Limitar el consumo de alimentos que contengan fructosa o jarabe de maíz.
- Tomar 8 vasos diarios de agua natural.
- Establecer horarios de comidas.
- Suprima el consumo de bebidas alcohólicas.

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS****Servicio de Nutriología Clínica****1. Procedimiento para Otorgar Atención de Nutriología Clínica a Pacientes Hospitalizados y Ambulatorios**INSTITUTO NACIONAL DE
CIENCIAS MÉDICAS
Y NUTRICIÓN
SALVADOR ZUBIRÁN**CÓDIGO:**
M.P./0.2.1.0.2**REV:** 01**HOJA:** 52**DE:** 52

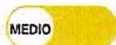
INCMNSZ

Servicio de Nutriología Clínica

Contenido de Sodio en los alimentos por ración



<140mg



400mg



>400mg

FRUTAS	
Frutas frescas	
VERDURAS	
Verduras frescas	
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Atún fresco	30 g
Camarón	5 piezas
Carne cerdo/res	40 g
Huachinango	35 g
Huevo	1 pieza
Pollo sin piel	30 g
Robalo	30 g
Surimi	2/3 barra
LECHE	
Leche de soya/yogurt	1 taza
Yakult	1 pieza
LEGUMINOSAS	
Frijoles/garbanzos/haba/ lentejas/soya cocida	½ taza
CEREALES	
Amaranto	1/3 taza
Arroz	½ taza
Avena natural	½ taza
Elote	½ taza
Papa	½ pieza
Pasta	½ taza
Quinoa	20 g
Tostadas horneadas	2 piezas
Tapioca	2 cucharas
ACEITES Y GRASAS	
Aceite vegetal	1 cucharada
Ajonjolí	2 cucharaditas
Almendra	10 piezas
Aguacate	1/3 pieza
Cacahuates naturales	10 piezas
Nuez	3 piezas
AZÚCARES	
Gelatina	½ pieza
OTROS	
Café	1 taza
Condimentos y especias	1 cucharadita
Vinagre	½ cucharada

VERDURAS	
Alcachofa	1 pieza
Acelga	½ taza
Coles de bruselas	½ taza
Coliflor	½ taza
Lechuga	2 tazas
Rábano	1 taza
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Atún de sobre	33 g
Jamón de pavo bajo en sodio	2 rebanadas
Pescado cocido	30 g
Queso cottage	3 cucharadas
Yema de huevo	2 piezas
LECHE	
Leche de vaca descremada	1 taza
Deslactosada	1 taza
CEREALES	
Bolillo sin migajas	½ pieza
Chile de avena	1 pieza
Galletas	5 piezas
Galletas	4 galletas
Pañalón	1/3 pieza
Pañalón integral	1 rebanada
Pañalón tostado	1 rebanada
ACEITES Y GRASAS	
Pistache	½ taza
Mostaza	½ taza
OTROS	
Agua mineral	355 ml
Bebidas rehidratantes para deportistas	¼ bote sport
Refresco	½ taza

FRUTAS	
Frutas enlatadas	
VERDURAS	
Verdura enlatada	
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Atún en lata	¼ lata
Bacalao	45 g
Cecina	25 g
Chuleta ahumada	½ pieza
Jamón de cerdo	2 rebanadas
Langostino	110 g
Pachaca	1/3 sobre
Marciscos enlatados	¼ lata
Mortadela	1 ½ rebanada
Queso amarillo	2 rebanadas
Quesos maduros	25 g
Salami	6 rebanadas
Salticha	¼ pieza
CEREALES	
Galletas saladas	4 piezas
Hojuela de maíz	3/4 taza
Sopas instantáneas	50 g
LECHE	
Leche de vaca saborizada/jocoque	1 taza
LEGUMINOSAS	
Frijoles/garbanzos/haba/ lentejas/soya enlatados	½ taza
ACEITES Y GRASAS	
Aderezo	½ cucharada
Crema	1 cucharada
Crema para café	1 cucharada
Tocino	1 rebanada
AZÚCARES	
Bebidas con clámato	1 taza
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Cátsup	1 cucharadita
Chiles en vinagre	6 piezas
Jugo Maggi	1 cucharadita
Sal de uvas	1 cucharadita
Salsa para botana y sazonzadores	1 cucharadita

Recomendaciones:

El tamaño de la porción es muy importante porque la mayoría de los alimentos contienen fósforo. Una gran cantidad de alimentos bajos en fósforo pueden resultar en una comida con alto contenido de fósforo.

CONTROL DE EMISIÓN

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Autorización		HOJA: 1
		INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	DE: 2

El presente documento fue autorizado por Comité de Mejora Regulatoria Interna en la tercera sesión ordinaria del fecha 21/082019.

AUTORIZACIÓN

ELABORADO POR:

Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga.
Coordinador del Servicio de Nutriología Clínica.

REVISADO POR:

Dr. Alfonso Gullías Herrero.
Subdirector de Servicios Médicos.

REVISIÓN METODOLÓGICA:

C.P. Miguel Angel Lima Alarcón.
Jefe del Departamento de Organización y Modernización Administrativa.


CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gullías Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		CÓDIGO: M.P./0.2.1.0.2
	Servicio de Nutriología Clínica		REV: 01
	Autorización		HOJA: 2
			DE: 2

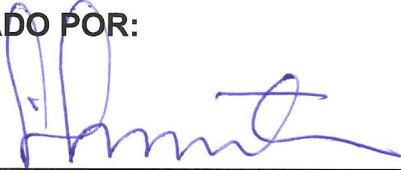
REVISIÓN METODOLÓGICA:


 C.P. Remedios Verónica Hernández Tenorio.
 Coordinadora de Organización y Modernización.


 Pas. L.I.A. Perla Donaji Cedillo Miralrio.
 Analista Especializado de Organización y Modernización.


 C. Verónica Elena Cervantes Navarro.
 Analista Especializado de Organización y Modernización.

AUTORIZADO POR:


 Dr. José Sifuentes Osorio.
 Director de Medicina.


 Dr. David Kershenobich Stalnikowitz.
 Director General.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Nombre:	Dra. Aurora Elizabeth Serralde Zúñiga	Dr. Alfonso Gulias Herrero	Dr. José Sifuentes Osorio
Cargo-puesto:	Coordinadora del Servicio de Nutriología Clínica	Subdirector de Servicios Médicos	Director de Medicina
Firma:			
Fecha:	07-06-19	07-06-19	07-06-19