

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 1 de 45

1. Objetivo

Establecer los lineamientos y las bases jurídicas y administrativas en las cuales el Área de alimentación y nutrición opera con la finalidad de ofrecer una guía en el ejercicio de la funciones del personal que lo integra.

2. Alcance

El presente manual debe aplicarse dentro de todas las actividades que se desarrollen en el servicio de alimentos, y está al alcance de todo el personal profesional de la salud y/o administrativo ligado a la organización, personal de evaluación externa y/o auditores de certificación(es). Así mismo el presente manual debe estar si así lo solicitan, al alcance de las organizaciones que prestan servicios subrogados actualmente a la organización.

3. Receptor del servicio

La organización integra el Área de Alimentación y Nutrición, con la finalidad de proporcionar un servicio completo e íntegro para los pacientes, personal clínico y no clínico del hospital, a la población en general, todo ello sujeto a principios científicos y éticos enmarcados en las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y los estatus básicos de la organización

4. Responsable

Área de Nutrición.

5. Áreas Involucradas

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Dirección General CEMA.	Director general.	
Área de alimentación y nutrición.	Nutriólogo	
Servicio de alimentos	Líder de comedor.	
Área médica.	Coordinación médica.	
Enfermería	Responsable de enfermería.	
Archivo Clínico	Responsable de Archivo Clínico	
Administración.	Gerente administrativo.	
Almacén	Responsable de almacén	

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 2 de 45

1. - PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESAMIENTO Y ADMINISTRACION DE ALIMENTOS.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 3 de 45

1.0 Propósito.

- 1.1 Proporcionar una nutrición óptima según los requerimientos estandarizados para el personal clínico y no clínico de la organización.

2.0 Alcance.

- 2.1 A nivel interno el procedimiento es aplicable al Área de Nutrición y Servicio de Alimentos.
- 2.2 A nivel externo el procedimiento es aplicable a los proveedores del servicio de alimentación, proveedores de alimento perecedero y no perecedero de la organización, con la finalidad de supervisar la calidad.

3.0 Políticas de Operación, Normas y Lineamientos.

- 3.1 El personal del Área de alimentación y nutrición es el responsable de cumplir este procedimiento y mantenerlo actualizado.
- 3.2 Todo personal adscrito a este Área deberá de mantener una conducta ética y de trato profesional para con los pacientes y con todo el personal del instituto en el cumplimiento al código de ética institucional.
- 3.3 Todo el personal deberá portar sin excusa, la credencial institucional, así mismo el personal ambulatorio, rotante, de servicio social y los que estén realizando prácticas profesionales deberá portar la identificación correspondiente.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 4 de 45

MANEJO DE MENÚS

Área de Alimentación y Nutrición

- Elabora el Menú Semanal (CEMA-DO-NU-MS-01), en base a los requerimientos energéticos del comensal.
- Racionaliza el menú elaborado en base a la Tabla de Raciones (CEMA-RG-NU-TR-15), donde se manejan tres grupos nutricionales: bajo peso, normal y sobrepeso.
- Captura los grupos nutricionales de los usuarios en el sistema VIENART.
- Proporciona el Menú Cíclico Semanal (CEMA-DO-NU-MS-01) los primeros 5 días de inicio de cada mes mismo que consta de 10 semanas, dependiendo el grupo nutricional del comensal.
- Lleva 3 copias del Menú (CEMA-DO-NU-MS-01) al momento de la entrega, una que proporcionará al Líder de comedor PCP y a la Administración de almacén, y otra que se firmará de recibido, archivándolo el nutriólogo en el expediente de menús de comedor.
- Cualquier modificación del Menú Cíclico Semanal (CEMA-DO-NU-MS-01) tanto anticipada como imprevista, deberá ser presentada por escrito por el Nutriólogo, Líder de comedor o administrador de almacén y deberá ser revisada, autorizada y firmada por Nutrición en caso de ser de alguno de los anteriores; de no contar con la firma del Nutriólogo, la modificación del menú no será válida, ni tendrá, bajo ninguna circunstancia justificación ni podrá ser aplicada.
- El Nutriólogo deberá hacer visitas al comedor en los diferentes horarios de alimentación, en diferentes tiempos de comida, para corroborar la elaboración del menú indicado, la sazón del alimento, así como el apego al sistema de raciones (CEMA -RG-NU-TR-15) de VIENART por el personal que sirve los alimentos en la línea.
- El Nutriólogo deberá entregar por escrito una copia al subchef de cualquier modificación de la alimentación de un colaborador a través de la Nota Nutricional (CEMA-RG-NU-NN-13) (en caso de enfermedad o lesiones graves o cambio de grupo nutricional, la cual estará firmada por el Sub chef para su conocimiento.
- El Nutriólogo deberá presentar al comité de comedor en reunión un reporte de Incidencias, modificaciones en el menú, sazón del platillo, desapego al sistema VIENART y cualquier anomalía y actividad que haya acontecido relacionada con la alimentación en los comedores institucionales.
- El Nutriólogo deberá atender cualquier sugerencia presentada por escrito, por parte del comité de comedor el cual deberá firmar de enterado y conservar una copia para archivo; de no firmar dicho escrito, las sugerencias no tendrán validez.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 5 de 45

Líder de Servicio de Alimentos

- Elabora estrictamente los platillos señalados en el Menú Cíclico Semanal (CEMA-DO-NU-MS-01) elaborado por el Área de Nutrición y Servicio de Alimentación. También deberá apegarse incondicionalmente al grupo nutricional señalado en el sistema VIENART de acuerdo a la Tabla de Raciones (CEMA-RG-NU-TR-15).
- El Líder de comedor o en su caso el Administrador de almacén de comedor deberá informar por escrito al Nutriólogo si existe alguna modificación en el Menú Cíclico Semanal (CEMA-DO-NU-MS-01), ya sea de forma anticipada (tres días antes de la elaboración del menú) o imprevista (menos de tres días de la elaboración del menú); a su vez también deberá exponerle los motivos por los cuales se hará la modificación de dicho menú, la fecha del día de cambio y el tiempo de comida que se cambiará. Este escrito deberá llevar la firma de autorización del Nutriólogo, de otra forma, la modificación no tendrá validez ni justificación alguna. El sub chef, recibirá por escrito una copia de la modificación alimenticia de un alumno, diseñada por el Área de Nutrición; firmará una copia que se anexará al expediente del colaborador en el Área de Nutrición y alimentación.

VIENART

Área de Alimentación y Nutrición

Evalúa y diagnostica nutricionalmente al personal clínico y no clínico de la organización.

- Ingresa el número de empleado al sistema VIENART, y asigna uno de los siguientes grupos nutricionales.
 - Bajo peso - Morado
 - Normal - Verde
 - Sobre peso - Naranja
- Se actualiza la asignación de grupo nutricional cada 2 meses de acuerdo a la evaluación nutricional correspondiente.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 6 de 45

ELABORACIÓN PLATO MUESTRA

Área de Alimentación y Nutrición

- Estandariza las porciones ofrecidas a los comensales.
- Antes de comenzar el servicio acudirá a cocina para supervisar la elaboración del plato muestra de acuerdo al gramaje establecido en la receta del SOFT RESTAURANT.
- Durante el servicio se encarga de verificar que las porciones servidas a los comensales sean acordes a lo establecido en el plato muestra.

Líder de Servicio de Alimentos

- Antes de comenzar el servicio debe elaborar el plato muestra de acuerdo al gramaje establecido en la receta del SOFT RESTAURANT.
- Solicitará a cada uno de los cocineros (A) las cantidades necesarias de alimento para dicha elaboración.
- Pesará cada alimento en una báscula colocada sobre una superficie plana y lo integrará al plato para hacer una representación visual al personal de línea sobre porciones y acomodo de los alimentos al momento de emplatar.
- Colocará el plato muestra cubierto con plástico auto adherible en la línea de servicio para vista de personal de cocina y comensales.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 7 de 45

PERCEPCIÓN DE ALIMENTOS

Área de Alimentación y Nutrición

- Realizar pruebas sobre la calidad del servicio y los alimentos constatando la: presentación, sabor, servicio, temperatura y olor sean los adecuados para los comensales.
- Después de realizar la aprobación el alimento puede salir a línea para ser ofrecido. Dichos hallazgos se registraran en el formato de Percepciones tomando como referencia para el apartado de: Presentación y servicio:

- Bueno
- Regular
- Malo

Para el apartado de Sabor:

- Agradable
- Regular
- Desagradable

Para los apartado de temperatura

- Adecuada
- No adecuada

Y para el apartado de olor:

- Agradable
- Desagradable

MERMAS

Área de Alimentación y Nutrición

- Asistirá al procedimiento de mermas en el lugar y horarios establecidos.
- Supervisar que se lleve a cabo el proceso de manera correcta, lo cual incluye:
 - Supervisión de cámaras de refrigeración en cocina y almacén
 - Pesaje de los alimentos a mermar
 - Vaciado en bolsa de basura transparente
 - Contaminación química de los alimentos (cloro o jabón)
 - Llenado correcto del formato de mermas (clave) (CEMA-RG-NU-DMP-12).

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 8 de 45

Líder del Servicio de Alimentos

- Se encarga de verificar con los cocineros (A) los productos que serán destinados a merma y trasladar al lugar acordado para realizar el proceso.
- Traslado de los alimentos de cámara de refrigeración y almacén de secos al área de la merma.
- Pesaje de los alimentos a mermar.
- Vaciado en bolsa de basura transparente.
- Contaminación química de los alimentos (cloro o jabón).
- Llenado correcto del formato de mermas ((CEMA-RG-NU-DMP-12)

Almacenista

- Se encarga de verificar los productos que serán destinados a merma y trasladar al lugar acordado para realizar el proceso.
- Traslado de los alimentos de cámara de refrigeración y almacén de secos al área de la merma.
- Pesaje de los alimentos a mermar.
- Vaciado en bolsa de basura transparente.
- Contaminación química de los alimentos (cloro o jabón)
- Llenado correcto del formato de mermas (CEMA-RG-NU-DMP-12)

Seguridad

- Documentar y dar acompañamiento al proceso de Mermas

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 9 de 45

DEVOLUCIONES

Área de Alimentación y Nutrición

- Dar acompañamiento al proceso de verificación de materia prima y víveres que reingresa al almacén
- Asiste al procedimiento de devolución en almacén en el horario establecido.
- Supervisará que se lleve a cabo el proceso de manera correcta, lo cual incluye:
- Traslado de los alimentos de cámara de refrigeración y almacén de secos al área de la devolución
- Pesaje y conteo de los alimentos a devolver
- Verificación de servicio de procedencia de los productos
- Verificación de caducidades de los productos
- Verificación de integridad en los empaques de los productos
- Verificación del llenado correcto del formato de devoluciones ((CEMA-RG-NU-DMP-12)

Porcionador

- Se encarga de verificar con los cocineros (A) y Sub Chef los productos que serán destinados a devolución y trasladar al lugar acordado para realizar el proceso.
- Traslada los alimentos de cámara de refrigeración y almacén de secos al área de la devolución.
- Pesaje y conteo de los alimentos a devolver.
- Verificación de servicio de procedencia de los productos.
- Verificación de caducidades de los productos.
- Verificación de integridad en los empaques de los productos.
- Llenado correcto del formato de devoluciones (CEMA-RG-NU-DMP-12)
- Captura de la devolución en programa Soft Restaurant.

Almacenista

- Asistirá al procedimiento de devolución en almacén en el horario establecido por el comité de comedor para recepcionar el producto lo cual incluye:
 - a) Pesaje y conteo de los alimentos a devolver
 - b) Verificación de características organolépticas de los alimentos
 - c) Verificación de servicio de procedencia de los productos
 - d) Verificación de caducidades de los productos
 - e) Verificación de integridad en los empaques de los productos

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 10 de 45

f) Acomodo de productos dentro del almacén de acuerdo al sistema PEPS

ACOMODO DE PRODUCTOS

Área de Alimentación y Nutrición

- Dar destino a insumos existentes en almacén y/o cocina evitando mermas.
- Asistirá al proceso de acomodo de productos en almacén en el horario establecido por el comité de comedor.
- Verificará el estado de la materia prima reportada por almacén y/o cocina de acuerdo a las características organolépticas de cada alimento.
- Verificará la caducidad de los productos.
- Decidirá el destino de cada uno de los productos reportados, el cual puede ser: merma o acomodo en servicio de alimentos.
- Llenará el formato correspondiente especificando el destino de los productos. (CEMA-RG-NU-AP-11)

Almacenista

- Llenará el formato correspondiente (CEMA-RG-NU-AP-11) con los insumos para acomodo, estos pueden ser derivados de devoluciones y/o sobrantes de compra
- Verificará las caducidades de cada producto
- Verificará el estado de la materia prima de acuerdo a las características organolépticas de cada alimento
- Entregará los productos acomodados en los diferentes servicios al área de porciones

Porcionador

- Tendrá copia del formato de acomodados (CEMA-RG-NU-AP-11)
- Verificará las caducidades de cada producto
- Verificará el estado de la materia prima reportada por almacén y/o cocina de acuerdo a las características organolépticas de cada alimento
- Entregará los insumos a las áreas correspondientes

Líder de Servicio de Alimentos / Chef

- Verificará el estado de la materia prima reportada por almacén y/o cocina de acuerdo a las características organolépticas de cada alimento
- Sugerirá posibles formas de preparación de platillos para acomodar los insumos

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 11 de 45

- Notificar a cocineros (A) de las distintas áreas dichos acomodados

VISITA A PROVEEDORES Y ACEPTACIÓN DE PRODUCTOS O SERVICIOS.

Área de Alimentación y Nutrición

- Acude a reunión de Comité de Comedor donde se da conocer el candidato que oferta productos y servicios.
- Solicita a proveedor certificados de calidad, fichas técnicas y muestras de los productos o servicios.
- Se evalúan los documentos y se realiza las pruebas correspondientes de sabor, frescura así como de rendimiento.
- A nivel interno determinar mediante visitas y auditorías al servicio de alimentos la correcta aplicación de procedimientos de operación, estrategias de seguridad alimentaria y normativa vigente con el fin de evitar posibles riesgos para la salud de la población consumidora.
- A nivel externo determinar mediante visitas y auditorías a los diferentes proveedores la correcta aplicación de procedimientos de operación, estrategias de seguridad alimentaria y normativa vigente con el fin de evitar posibles riesgos para la salud de la población consumidora.
- Toma decisiones para salvaguardar la salud de los comensales documentando evidencia para la aceptación, rechazo o continuidad de proveedores. (CEMA-RG-ADM-CP-03)

AUDITORÍAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS

Área de Nutrición y Alimentos

- Supervisar de manera semanal en base a la lista de verificación (CEMA-RG-NU-LV-10) el cumplimiento y apego a la normativa vigente:
 - a) Reglamento De Control Sanitario De Productos Y Servicios de la Ley General de Salud.
 - b) NOM-251-SSA1-2009 Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas O Suplementos Alimenticios.
 - c) NMX-F-605-NORMEX-2015 Establece Las Disposiciones De Buenas Prácticas De Higiene Y Sanidad Que Deben Cumplir Los Prestadores De Servicios De Alimentos Y Bebidas Para Obtener El Distintivo "H".
 - d) Manual de Procedimientos de Operación del servicio de Alimentación.
- Documenta y genera evidencia de los resultados de la auditoría.
- Expone los resultados de la auditoría analizando cada una de las incidencias y designando al responsable de implementar las acciones correctivas correspondientes.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 12 de 45

- Entrega una copia de los resultados a las áreas involucradas; servicio de alimentos, almacén, compras, operaciones y competitividad.
- En atención al cumplimiento de los puntos de la lista de verificación se llevará a cabo una retroalimentación con el personal que presentó incidencias en la auditoría semanal.
- Esta actividad se llevará a cabo los días martes en acompañamiento con el área de calidad y el responsable del área.

CONTROL MICROBIOLÓGICO DE AGUA, ALIMENTOS Y PERSONAL

Área de Nutrición y Alimentos

- Acude al servicio de alimentos tres veces por semana, indistintamente, durante los servicios de desayuno, comida, cena o colaciones para supervisar que el procedimiento de toma de muestra testigo para análisis microbiológico se realice en tiempo y forma.
- En caso de que se requiera el análisis de las muestras se solicita al laboratorio correspondiente el servicio para el procesamiento de las muestras.
- Calendariza de forma semestral y da acompañamiento a la solicitud y al muestreo para el análisis microbiológico del personal que manipula los alimentos.
- Calendariza y da acompañamiento a la solicitud semanal de controles de calidad de agua que incluyen: nivel de cloración y búsqueda de *Vibrio Cholerae*.
- Documenta e informa el resultado de los controles de calidad en reunión.

Chef

- Realizará la toma de muestra de cada platillo que se prepare, antes de que los comensales entren a hacer uso del servicio.
- La toma de muestras testigo se realizará en línea de servicio sobre una superficie limpia y seca.
- Anotará en la etiqueta para la bolsa de polietileno los siguientes datos:
 - a) Fecha: día/ mes/año
 - b) Lugar: Comedor ART, Comedor PCP, Comedor Pabellón o Comedor CEMA según corresponda
 - c) Hora del muestreo y servicio (desayuno, comida, cena, colación matutina, colación vespertina)
 - d) Platillo del cual se está tomando la muestra
 - e) Temperatura de la toma de muestra (si aplica)
- Para realizar la toma de muestra se lavará nuevamente las manos, se colocará guantes, tendrá preparada la bolsa correspondiente a la muestra (únicamente debe abrir la bolsa en el momento en que se esté tomando la muestra) y una cuchara, cucharón y/o pala limpia y desinfectada.
- Procederá a tomar de forma aleatoria del platillo que se encuentre en la barra un trozo de

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 13 de 45

aproximadamente 100 g de platillos sólidos, o 100 ml en líquidos (incluye agua o leche). En el caso de líquidos o semilíquidos se deberá agitar o mezclar hasta conseguir homogeneizar y después efectuar la toma de la muestra en diferentes niveles.

- Colocará la muestra dentro de la bolsa, no debe tocar el interior de la bolsa con las manos. Cerrará la bolsa evitando que quede aire dentro. Colocará en un recipiente y/o charola limpia, de uso exclusivo para este procedimiento, las muestras en el orden en que estas fueron recolectadas.
- Se llevarán las muestras a congelación, en donde se almacenarán en un espacio asignado. Se almacenarán de tal forma que sean visibles los datos escritos en la bolsa. Evitar que estén amontonados y encimados para prevenir ruptura y contaminación.
- Procederá a llenar el formato de registro de toma de muestra testigo.
- Entregará al chef al final de día el formato de registro de muestra testigo.
- Desechará las muestras testigo almacenada después de 3 días.

Líder de comedor

- Deberá contar con el registro de toma de muestra testigo, la descripción y características de la muestra.
- Proporcionará al Sub Chef el formato de registro de toma de muestra testigo, una hoja por día. El día que el chef se ausente por descanso o por otro motivo, deberá dejar el formato previo para el día de su ausencia.
- Supervisará que la muestra sea tomada y el formato se llene adecuadamente y tiempo oportuno.
- Una vez terminada la toma de muestras del día, firmará diariamente en el área correspondiente del formato de registro dando fe que el procedimiento se realizó de acuerdo a la metodología planteada.
- Archivará en una carpeta cada hoja del formato por orden de día y mes correspondiente; la tendrá en orden y a disposición del Nutriólogo y/o autoridades sanitarias si esta es solicitada.
- Supervisará el desecho de las muestras almacenadas después de 3 días.

Administración y Finanzas

- Realizará el pago al laboratorio por sus servicios en tiempo y forma convenida con el mismo.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 14 de 45

CAPACITACIONES Y RETROALIMENTACIONES

Área de Nutrición y Alimentos

- Calendariza en conjunto con comité de comedor de forma anual las capacitaciones continuas al personal administrativo y operativo involucrado en la manipulación y el manejo de alimentos.
- Programa la retroalimentación al personal que opera el servicio de alimentos, notificando las incidencias encontradas y la forma de corregirlas.
- Elaborará presentaciones o exposiciones retroalimentando al personal de comedor en temas de sanidad y normas institucionales, así como los resultados de análisis microbiológicos.

Líder de comedor

- Acompaña durante la retroalimentación, con aportaciones a su personal.
- Confirma fecha y hora de retroalimentación conforme a los tiempos de operación del servicio de alimentos.
- Será el responsable de notificar a su personal que acudan a la plática de retroalimentación.

Calidad

- Documenta la evidencia de la retroalimentación al personal.

PROCEDIMIENTO DE CONTINGENCIA POR ETAS.

Área de Nutrición y Alimentos

- Genera un plan preventivo, predictivo y reactivo con una estratégica operativa que ayuda a controlar una situación de emergencia y a minimizar sus consecuencias negativas.
- Elaborará y entrega un plan de alimentación según las características de los síntomas de los individuos afectados al servicio de alimentos para su elaboración.
- Realiza un diagnóstico situacional de los comedores institucionales con el objetivo de detectar problemas que pongan en peligro la salud de los comensales.
- Dará seguimiento nutricional según la evolución de los individuos afectados.
- Genera estrategias para garantizar un adecuado proceso de limpieza y desinfección de espacio físico, equipos y utensilios de comedor.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 15 de 45

Líder de Comedor / Chef

- Acatará las indicaciones del Servicio de Alimentos y Nutrición
- Elabora el menú indicado por el servicio de Alimentos y Nutrición.
- Reforzará medidas de higiene y sanidad en comedor.
- Implementa estrategias para garantizar un adecuado proceso de limpieza y desinfección de espacio físico, equipos y utensilios de comedor.

Almacén

- Proporcionará los insumos para la elaboración del menú indicado por el área de nutrición.

4.0 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

SECUENCIA DE PASOS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.0 Asignación del grupo VIEN ART	1.1 Se evalúa diagnostica y asigna grupo nutricional	Área de Alimentación y Nutrición.
2.0 Elaboración de Programa de Menú	2.1 Elabora Programa de Menú.	Área de Alimentación y Nutrición.
3.0 Recepción de solicitud	3.1 Recibe solicitud de compra para recepción y almacenamiento de materia prima	Área de Compras
4.0 Recepción de Materia Prima y Almacenamiento.	4.1 Recibe las entregas de materia prima y víveres de acuerdo a la solicitud de compra en tiempo y forma.	Almacén de Materia Prima y Viveres.
5.0 Porcionalización y Preparación de alimentos	5.1 Se porcionalizan y preparan de alimentos	Servicio de Alimentos

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 16 de 45

6.0 Auditorías al servicio de Alimentos	6.1 Documentar y generar evidencia de los resultados de las Auditorías al Servicio de Alimentación.	Área de Alimentación y Nutrición.
7.0 Control Microbiológico de Agua, Alimentos y Personal.	7.1 Efectuar y documentar controles de calidad.	Área de Alimentación y Nutrición.
8.0 Percepción y Elaboración de Plato Muestra.	8.1 Se degusta y se elabora el plato muestra	Área de Alimentación y Nutrición.
9.0 Distribución de Alimentos	9.1 Se distribuye según el grupo nutricional asignado	Servicio de Alimentos
10.0 Mermas, Devoluciones y Acomodos.	10.1 Se genera evidencia del adecuado manejo de productos y servicios con el fin de evitar posibles riesgos para la salud de la población consumidora.	Área de Alimentación y Nutrición.
11.0 Capacitaciones y Retroalimentaciones.	11.1 Calendarizar capacitaciones y retroalimentaciones a personal administrativo y operativo involucrado en el manejo de alimentos.	Área de Alimentación y Nutrición.
TERMINA PROCEDIMIENTO		

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

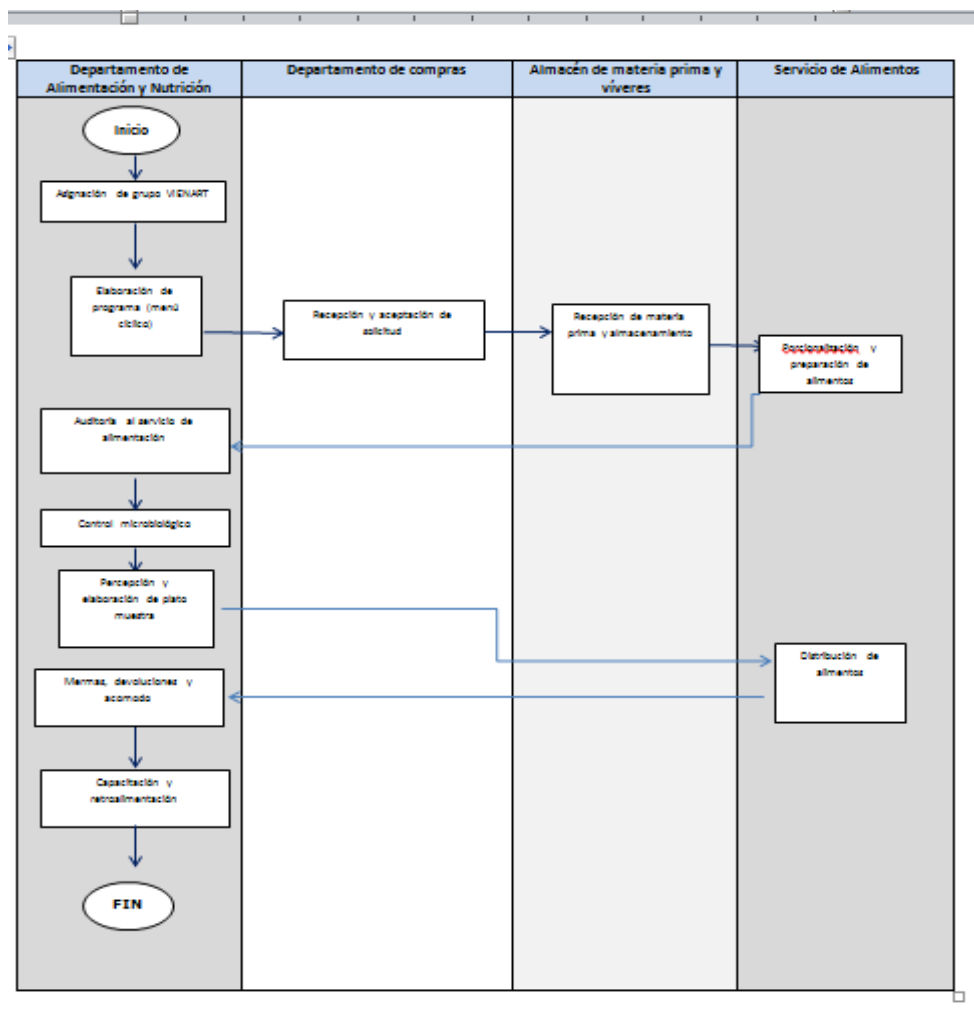
Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.

Vigente a partir de:
Marzo 2022
Versión: 3.0

Clave:
CEMA-MN-NU-PO-05
Página 17 de 45

5.0 Diagrama de flujo



Elaboró

L.N. KATYA REYES ESCAMILLA
NUTRIÓLOGA DE CEMA

Autorizó

DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL
DIRECTOR MÉDICO DE CEMA

Revisó

LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ
COORDINADORA DE CALIDAD

Libero

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 18 de 45

6.0 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

DOCUMENTOS	CODIGOS (CUANDO APLIQUE)
Guía técnica para la elaboración de manuales de procedimientos de la Secretaria de Salud.	NO APLICA

7.0 REGISTROS

REGISTRO	TIEMPO DE CONSERVACION	RESPONSABLE DE CONSERVARLO	CODIGO DE REGISTRO O IDENTIFICACION UNICA
Programa semanal de Menús	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-DO-NU-MS-01
Tabla de Raciones	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-RG-NU-TR-15
Tabla de Percepción	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-RG-NU-PA-14
Nota Nutricional	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-RG-NU-NN-13
Formato de Merms	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-RG-NU-DMP-12
Formato de Devoluciones	1 años	Servicio de Alimentos	CEMA-RG-NU-DMP-12
Formato de Acomodo	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-RG-NU-AP-11
Lista de Verificación	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	CEMA-RG-NU-LV-10
Calendario de Análisis Microbiológicos de Alimentos	1 años	Área de Alimentación y Nutrición	

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 19 de 45

8.0 GLOSARIO

- 8.1 Procesamiento de alimentos.-** procedimiento mecánico, físico químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación al que se somete los alimentos para su consumo.
- 8.2 Verificar calidad.-** conjunto de acciones de muestreo y supervisión que deben efectuarse en el momento de la recepción de los alimentos para cerciorarse de la calidad de los alimentos, con el fin de contribuir a la protección del consumidor.
- 8.3 Calidad.-** se entenderá como el cumplimiento de las características organolépticas como color, textura y olor característico, la integridad de los empaques y fechas de caducidad de los productos, a fin de aceptar o rechazar los productos (de origen animal, pesca, leche y derivados, huevo, frutas, verduras, granos y harinas, alimentos congelados, alimentos industrializados) que no cumplan los parámetros de calidad.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

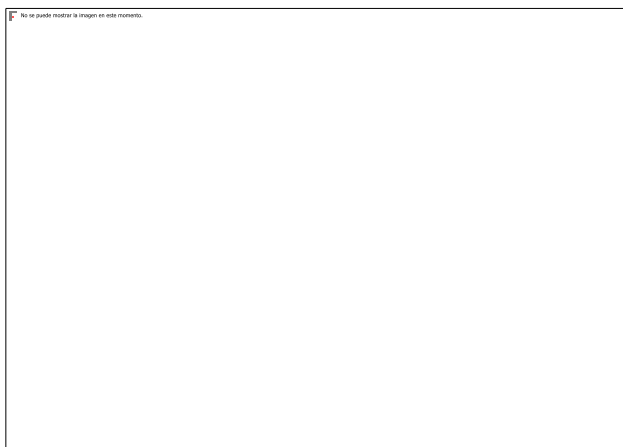
Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 20 de 45

9.0 ANEXOS

9.1. Plato muestra.



9.2 Menú semanal



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Clave:	CEMA-MN-NU-PO-05
	Página 21 de 45

Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.

Clave:	CEMA-MN-NU-PO-05
	Página 22 de 45

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 23 de 45

2. - PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESAMIENTO Y ADMINISTRACION DE ALIMENTOS POR PRESCRIPCION MEDICA EN HOSPITALIZACION.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 24 de 45

1.0 Propósito.

- 1.1 Proporcionar un tratamiento nutricional óptimo para el apoyo a la recuperación y el mantenimiento de la salud del paciente en el área hospitalaria, identificado a través de un proceso de evaluación inicial las necesidades de atención médica de todos los pacientes.

2.0 Alcance.

- 2.1 A nivel interno el procedimiento es aplicable al Área de Alimentación y Nutrición.
 2.2 A nivel externo este procedimiento es aplicable a los servicios clínicos y servicios especializados.

3.0 Políticas de Operación, Normas y Lineamientos.

- 3.1 El personal del Área de alimentación y nutrición es el responsable de cumplir este procedimiento y mantenerlo actualizado.
 3.2 Todo personal adscrito a este Área deberá de mantener una conducta ética y de trato profesional para con los pacientes y con todo el personal del instituto en el cumplimiento al código de ética institucional.
 3.3 Todo el personal deberá portar sin excusa, la credencial institucional, así mismo el personal ambulatorio, rotante, de servicio social y los que estén realizando prácticas profesionales deberá portar la identificación correspondiente.
 3.4 De manera estricta y protocolizada se deben corroborar dos datos esenciales de los pacientes que desean ser admitidos en el servicio de nutrición de la organización. Los cuales son: **Nombre completo** y **fecha de nacimiento**, mismos que corresponden al generado por el sistema informático en el que se incluyen los datos básicos de identificación del paciente.
 3.5 El personal de salud que se encuentra a cargo del paciente así como de las áreas de apoyo se recomienda (nutrición, intendencia, técnicos etc.) contar con el esquema de vacunación completo para el adulto. (Influenza, hepatitis B, TD y neumococo).
 3.6 El equipo multidisciplinario en nutrición clínica adscrito a al Área de nutrición y alimentación, realiza la evaluación inicial al ingreso del paciente al servicio de hospitalización y urgencias dentro de las primeras 12 hrs y de común acuerdo con el médico tratante se elabora un plan de manejo nutricional en cuya implementación tendrá una participación importante enfermería y el servicio de alimentación de la organización.
 3.7 La evaluación iniciará con la aplicación de Tamizaje de Riesgo Nutricional (CEMA-RG-UN-TNA-17) el cual determinará si el paciente necesita una evaluación más amplia o profunda de su estado nutricional y funcional, estas serán bajo los criterios específicos de los formatos de evaluación.
 3.8 El nutriólogo participará en la visita médica atendiendo y tomando nota de las indicaciones del médico en lo relacionado a la nutrición del paciente.
 3.9 La información obtenida de los pacientes hospitalizados, deberá documentarse a través de los formatos

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 25 de 45

autorizados.

- 3.10 El nutriólogo será responsable del plan y manejo nutricional del paciente hospitalizado.
- 3.11 El plan nutricional deberá de ser de manera individualizada y estará integrado en el expediente clínico del paciente.
- 3.12 El nutriólogo entregara al paciente y/o familiares una hoja de bienvenida, para dar información adicional de su tratamiento, así mismo podrá identificarlo e informara el tratamiento que llevara con base a su padecimiento y las modificaciones que pueda recibir, donde localizarlo y los servicios con los que cuenta.
- 3.13 Cuando los familiares participen en el suministro de los alimentos serán educados sobre el tipo de alimentos y los procedimientos de la dieta del paciente. (CEMA-RG-LAC-PFE_13)
- 3.14 El nutriólogo evaluara el estado de nutrición por medio del formato de evaluación nutricional básica en adulto (CEMA-RG-NU-HN-01) y pediátrica (CEMA-RG-NU-HNP-09) al momento de su ingreso y monitorización durante la hospitalización del paciente.
- 3.15 Las indicaciones se basaran en el estado y necesidades nutricionales del paciente.
- 3.16 El formato de identificación de dieta (CEMA-RG-NU-SA-03), deberán ser llenadas por el nutriólogo de acuerdo al tipo de alimento y variedad en su preparación.
- 3.17 En caso de pacientes con mayor riesgo nutricional y que requieran una valoración y un tratamiento especializado con base a una solicitud de interconsulta, acudirá el nutriólogo especialista dejando evidencia con el formato de evaluación Nutricional Especializada en Pacientes adultos (CEMA-RG-UN-HNEA-08) y pediátricos (CEMA-RG-NU -HNPE-07) los cuales se anexaran al expediente clínico.
- 3.18 Los pacientes con riesgos nutricionales reciben terapia nutricional, siguiendo el proceso de planificar, administrar y controlar el estado nutricional del paciente. Se dejara constancia de la respuesta del paciente al plan de soporte nutricional en su expediente clínico.
- 3.19 Para solicitudes extraordinarias, las indicaciones serán realizadas vía telefónica por el área de enfermería dando seguimiento mediante el formato de solicitud de dieta (CEMA-RG-NU-SA-03) apoyándose en el manual de dietas hospitalarias (CEMA-MN-NU-MD-04). Siendo registrado el evento en el formato de Bitácora de registros de resultados emitidos vía verbal o telefónica. (CEMA-RG-LAC - CE-10)

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 26 de 45

4.0 DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

SECUENCIA DE PASOS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.0 Prescripción médica del tratamiento nutricional.	1.1 Evalúa y diagnostica el estado y riesgo nutricional del paciente y llena la evaluación inicial.	Servicio Clínico (Nutriólogo, Médico tratante y /o Enfermería)
	1.2 Planifica tratamiento integral de recuperación	
	1.3 Incluye tratamiento nutricional como prescripción médica en expediente.	
2.0 Recopilación e integración de información de las indicaciones	2.1 Revisa anotaciones de la indicación nutricional en el expediente del paciente.	Área de Alimentación y Nutrición.
	2.2 Confirma y coteja indicaciones médicas en tarjeta de prescripción de los pacientes.	
3.0 Actualización de información nutricional	3.1 Verifica los ingresos, egresos, cambios de dieta y candidatos a algún estudio o tratamiento quirúrgico, para actualizar la información del plan nutricional y contabilizar el total de dietas solicitadas.	Área de Alimentación y Nutrición.
4.0 Elaboración del plan nutricional	3.2 Entrevista al paciente, familiar o responsable del interno a fin de tener indicaciones relevantes para el plan nutricional.	Área de Alimentación y Nutrición.
	3.3 Desarrolla e implementa un plan de cuidado nutricional.	
	3.4 Prescribe dieta habitual o individualizada, de acuerdo a la patología y condición del paciente.	
	3.5 Elabora la relación de indicaciones nutricionales solicitando la cantidad, consistencia y tipo de preparación que requiera el paciente.	
5.0 Recepción de documentación	5.1 Recepción de original relación de Indicaciones Nutricionales.	Servicio de alimentos.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	

Página 27 de 45

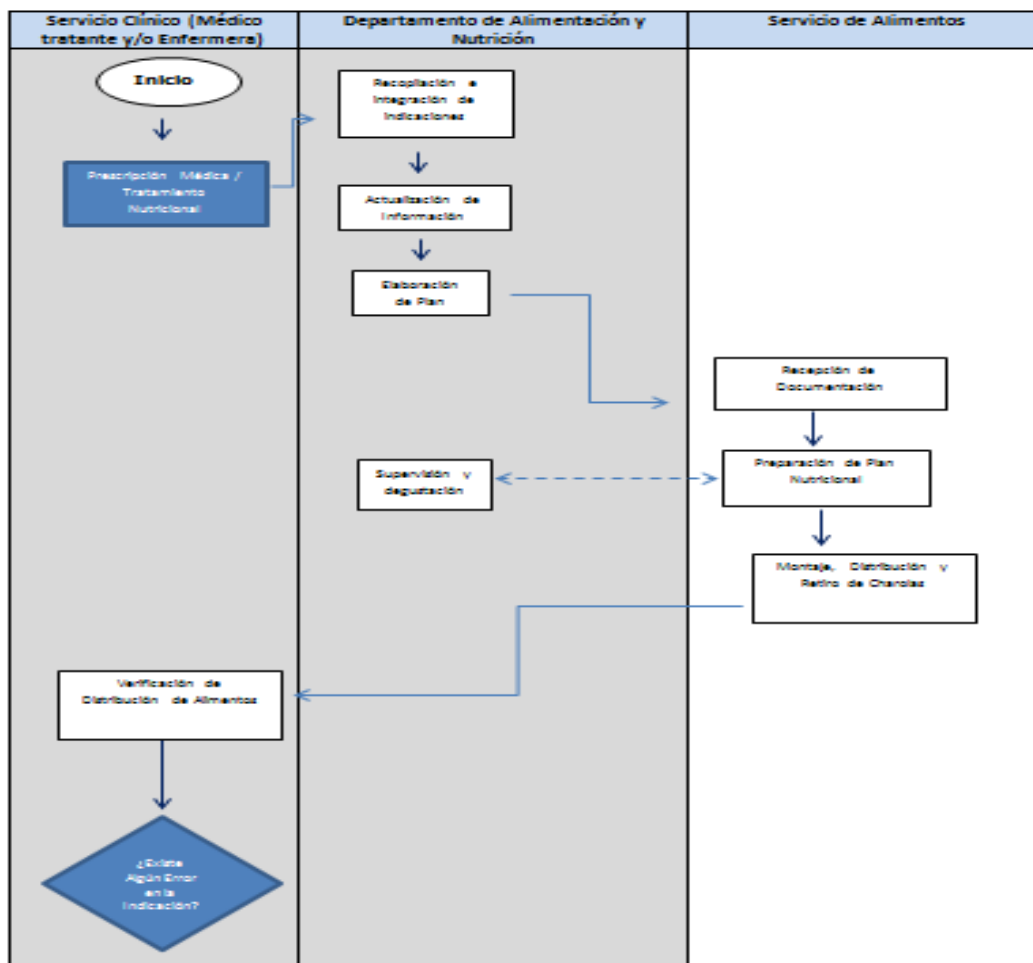
	5.2 Recibe y revisa indicaciones nutricionales.	
6.0 Preparación de planes nutricionales	6.1 Dispone de los productos para la preparación de las dietas especiales en tiempo y forma	Servicio de Alimentos
	6.2 Supervisa y degusta el grado de cocimiento, sazón, consistencia y temperatura de los alientos.	Área de Alimentación y Nutrición.
7.0 Montaje, Distribución y Retiro de Charolas.	7.0 Realiza el montaje de alimentos de acuerdo a las indicaciones, para montar en forma individual las charolas de cada paciente.	Servicio de alimentos.
	7.1 Verifica el montaje de los alimentos de acuerdo a las indicaciones nutricionales.	
	7.2 Traslada los alimentos a los servicios clínicos.	
	7.3 Distribuye charolas con alimentos por paciente de acuerdo a la solicitud de alimentos.	
	7.4 Retira charolas, lava utensilios y carro de servicio	
8.0 Verificación de Distribución	8.1 Verifica físicamente la distribución de los alimentos en el servicio clínico correspondiente y acuda paciente se le disponga sus alimentos. Existe algún error en la indicación de la dieta Si: Informa al Área de alimentación y nutrición que la dieta administrada no fue la indicada para que la retiren y la cambien. No: Continúa proceso en la actividad.	Servicio Clínico (Nutrición, Enfermería)
9.0 Actualización de plan Nutricional	9.1 Actualiza la relación de indicaciones nutricionales.	Área de Alimentación y Nutrición.
TERMINA PROCEDIMIENTO		

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 28 de 45

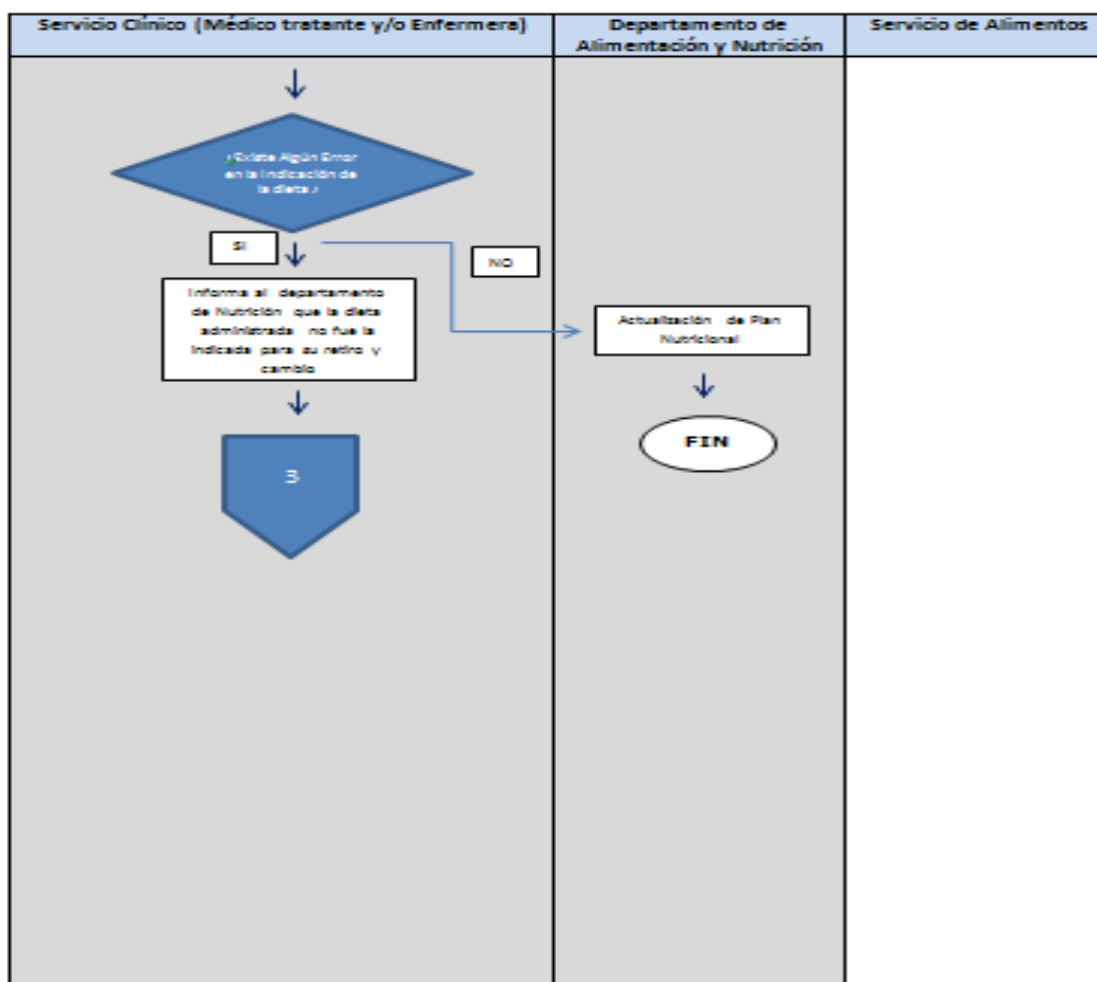
5.0 DIAGRAMA DE FLUJO



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 29 de 45



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 30 de 45

6.0 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

DOCUMENTOS	CODIGOS (CUANDO APLIQUE)
Guía técnica para la elaboración de manuales de procedimientos de la Secretaria de Salud.	NO APLICA
Manual de Dietas Hospitalarias	

7.0 REGISTROS

REGISTRO	TIEMPO DE CONSERVACION	RESPONSABLE DE CONSERVARLO	CODIGO DE REGISTRO O IDENTIFICACION UNICA
Tamizaje Nutricional Adulto	No Aplica	Expediente Clínico	CEMA-RG-NU-TNA-17
Tamizaje Nutricional Pediátrico	No Aplica	Expediente Clínico	CEMA-RG-NU-TNP-16
Tarjeta de Prescripción	No Aplica	Área de Enfermería	No aplica
Historia Clínica Básica Nutricional Adulto	1 año	Área de alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HN-01
Historia Clínica Básica Nutricional Pediátrica	1 año	Área de alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HNP-09
Hoja de Bienvenida	1 año	Área de alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HB-06
Historia Clínica Nutricional Especializada Adulto	1 año	Área de alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HNEA-08
Historia Clínica Nutricional Especializada Pediátrico	1 año	Área de alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HNPE-07
Formato de Solicitud de Alimentos	1 año	Área de alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-SA-03

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 31 de 45

8.0 ANEXOS

8.1 Historia clínica básica adulto



8.2 Historia clínica básica pediátrica.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 32 de 45

8.3 Historia clínica Especializada adulto.



8.4 Historia clínica especializada pediátrica



8.5 Formato solicitud de alimentos.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 33 de 45

3. PROCEDIMIENTO PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL EN LA CONSULTA EXTERNA

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 34 de 45

1.0 Propósito.

1.1 Continuar con el plan nutricional de los pacientes egresados de hospitalización, así como a pacientes que requieren de atención nutricional.

2.0 Alcance.

2.1 A nivel interno este procedimiento es aplicable al Área de nutrición.

2.2 A nivel externo este procedimiento es aplicable a los pacientes externos de la organización.

3.0 Política de operación, normas y lineamientos.

3.1 El personal del Área de alimentación y nutrición es el responsable de cumplir este procedimiento y mantenerlo actualizado.

3.2 Todo personal adscrito a este Área deberá de mantener una conducta ética y de trato profesional para con los pacientes y con todo el personal del instituto en el cumplimiento al código de ética institucional.

3.3 De manera estricta y protocolizada se deben corroborar dos datos esenciales de los pacientes que desean ser admitidos en el servicio de nutrición de la organización. Los cuales son: **Nombre completo y fecha de nacimiento**, mismos que corresponden al generado por el sistema informático en el que se incluyen los datos básicos de identificación del paciente.

3.4 Todo el personal deberá portar sin excusa, la credencial institucional, así mismo el personal ambulatorio, rotante, de servicio social y los que estén realizando prácticas profesionales deberá portar la identificación correspondiente.

3.5 En seguimiento con el cumplimiento de las metas internacionales de seguridad del paciente, el nutriólogo deberá apegarse a los cinco momentos para el lavado de manos aplicando la técnica correcta.

3.6 adscrito al Área de nutrición será el responsable del manejo nutricional del paciente externo.

3.7 El nutriólogo deberá presentarse puntualmente para iniciar la consulta nutricional con los pacientes citados.

3.8 El nutriólogo deberá dar un trato digno, con cortesía y amabilidad al paciente externo.

3.9 Se revisará el expediente para tener los antecedentes previos del estado de salud del paciente externo de la consulta.

3.10 El nutriólogo deberá valorar el estado nutricional del paciente externo.

3.11 La valoración nutricional deberá incluir los siguientes indicadores: datos antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.

3.12 El nutriólogo adscrito al Área de nutrición deberá determinar el tratamiento nutricional.

3.13 Con el objetivo establecer comunicación efectiva en caso de requerirse, el nutriólogo deberá establecer

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 35 de 45

contacto con el área clínica de forma verbal y/o telefónica siendo esta oportuna, precisa, completa, inequívoca y comprendida por quien la recibe disminuyendo errores y contribuyendo a la seguridad del paciente.

3.14 El nutriólogo explicará de manera sencilla, clara y paciente el tratamiento nutricional al paciente.

3.15 El paciente solicitará en recepción su próxima consulta

4.0 DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

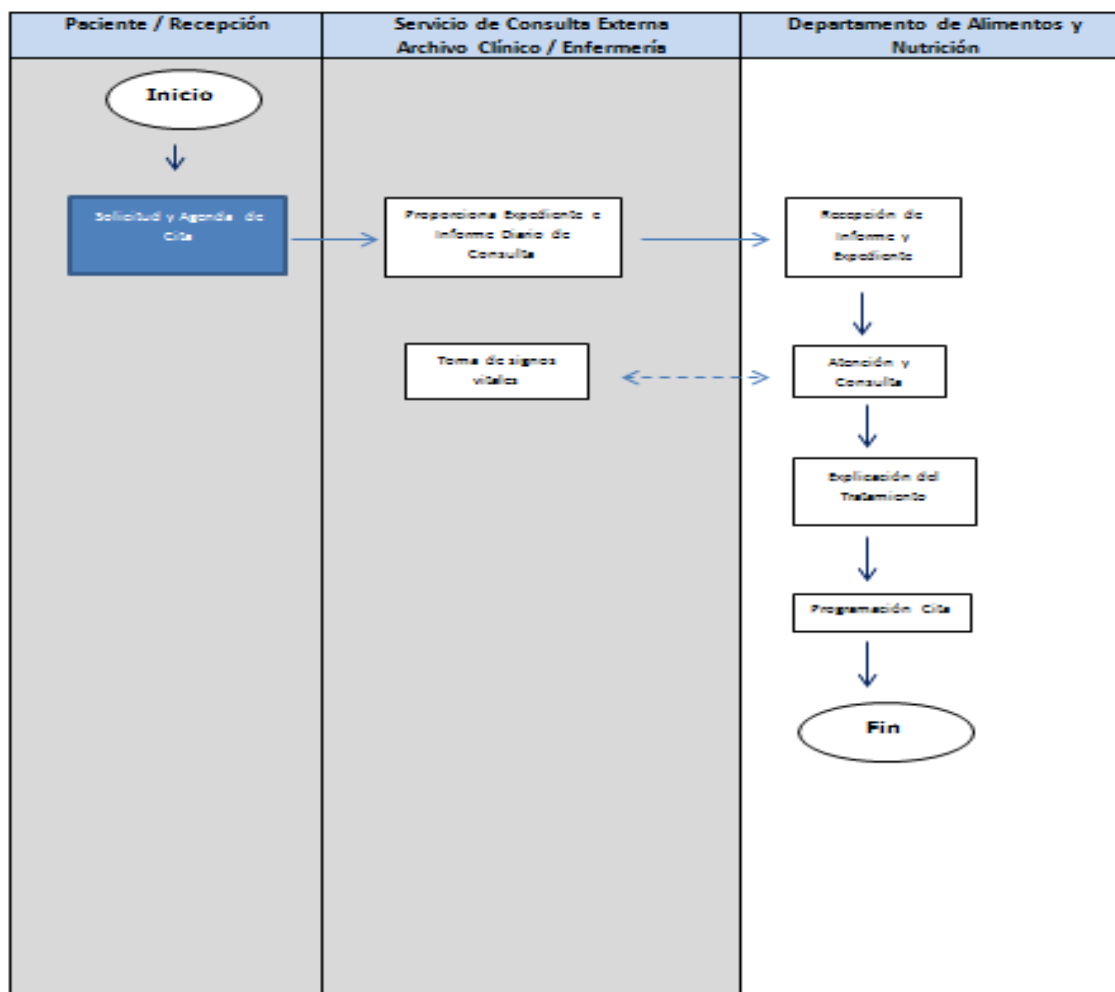
SECUENCIA DE PASOS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.0 Solicitud y Agenda de Citas	1.1 Solicita cita para la consulta de nutrición en recepción	Paciente
	1.2 Agenda de Cita	Recepción / Call Center
2.0 Proporción de Expediente e Informe Diario de Consulta.	2.0 Proporcionar expediente e informe diario de consultas programadas del día.	Servicio de Consulta Externa (Archivo Clínico / Enfermería)
3.0 Recepción de expediente e informe	3.1 Recibe informe diario de consultas	Área de Alimentación y Nutrición
	3.2 Verifica que correspondan en número y nombre cada expediente.	
	3.3 Revisa expedientes.	
4.0 Atención y consulta	4.1 Toma de Signos Vitales	Enfermería
	4.2 Interroga al paciente o familiar para conocer algunos indicadores útiles para el plan nutricional individualizado	Área de Alimentación y Nutrición.
	4.3 Realiza las mediciones antropométricas y anota los indicadores bioquímicos	
	4.4 Determina tratamiento nutricional	
	4.5 Llena formato de plan nutricional	
5.0 Explicación del tratamiento.	5.1 Explica tratamiento al paciente	Área de Alimentación y Nutrición.
6.0 Programación de cita.	6.1 Programa nueva cita	Área de Alimentación y Nutrición.
	TERMINA PROCEDIMIENTO	

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 36 de 45

5.0 DIAGRAMA DE FLUJO



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 37 de 45

6.0 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

DOCUMENTOS	CODIGOS (CUANDO APLIQUE)
Guía técnica para la elaboración de manuales de procedimientos de la Secretaria de Salud.	

7.0 REGISTROS

REGISTRO	TIEMPO DE CONSERVACION	RESPONSABLE DE CONSERVARLO	CODIGO DE REGISTRO O IDENTIFICACION UNICA
Informe Diario de Consultas	NO APLICA	Enfermería	Agenda HISTOCLIN
Evaluación Nutricional Completa Pediátrica	1 año	Área de Alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HNP-09
Evaluación Nutricional Completa Adulto	1 año	Área de Alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-HN-01
Formato de Plan de Alimentación	NO APLICA	Área de Alimentos y Nutrición	CEMA-RG-UN-PA-05

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 38 de 45

8.0 GLOSARIO .

- 8.1 Sistema VIENART.-** sistema virtual de huella utilizado en comedor del Alto Rendimiento Tuzo, donde se clasifican a los alumnos en base a su estado nutricional, se manejan tres grupos: bajo peso, normal y sobrepeso.
- 8.2 Alimento.-** El alimento es cualquier sustancia (sólida o líquida) ingerida por los seres vivos con fines:
- 8.3 Nutricionales.-** regulación del metabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como la temperatura corporal.
- 8.4 Psicológicos.-** satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes.
- 8.5 Menú Cíclico Semanal (SMEN-RG-02).-** menú que constará de 10 semanas de duración, , para dar variedad al comensal
- 8.6 Modificación anticipada.-** cambio de menú a preparar con un tiempo mayor o igual a tres días previos a la elaboración del menú determinado.
- 8.7 Modificación de improviso.-** cambio de menú a preparar con un tiempo menor a tres días previos a la elaboración del menú determinado
- 8.8 Expediente Clínico.-** Conjunto de documentos escritos, gráficos e imagenológicos o de cualquier otra índole, en los cuales el personal de salud, deberá hacer los registros, anotaciones y certificaciones correspondientes a su intervención, con arreglo a las disposiciones sanitarias.
- 8.9 Referencia y Contrarreferencia.-** Procedimiento médico administrativo entre unidades operativas de los tres niveles de atención para facilitar el envío-recepción-regreso de pacientes, con el propósito de brindar atención médica oportuna, integral y de calidad.
- 8.10 Sistema HISTOCLIN.-** Programa de computación tipo administrativo que sirve para realizar el control de las camas, para ingresos, egresos y traslados, contiene además otras aplicaciones de información de los pacientes como diagnósticos de ingreso y egreso, fechas de ingreso y egreso, etc.
- 8.11 Paciente externo.-** Se entenderá como aquel paciente que recibe atención médica en consulta externa.
- 8.12 Plan nutricional.-** Consiste en una valoración de la nutrición, identificando problemas nutricionales, estableciendo objetivos, educación y tratamiento.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 40 de 45

4.-PROCEDIMIENTO PARA LA ATENCIÓN A EVENTOS ESPECIALES

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 41 de 45

1.0 Propósito.

Proporcionar la atención de calidad en cada uno de los servicios que se proporcionen.

2.0 Alcance.

2.1 A nivel interno el procedimiento es aplicado al Área de nutrición.

2.3 A nivel externo el procedimiento es aplicable a las diferentes áreas de la organización.

3.0 Políticas de operación, normas y lineamientos.

- 3.1 El personal adscrito al Área de nutrición es el responsable de vigilar el cumplimiento de este procedimiento.
- 3.2 Todo personal adscrito a este Área deberá de mantener una conducta ética y de trato profesional para con los pacientes y con todo el personal de la organización en el cumplimiento al código de ética institucional.
- 3.3 Se solicitaran los servicios especiales mediante el formato de requisición, el cual deberá contener los siguientes datos: Nombre del evento, tipo de servicio, número de servicios, fecha, hora y lugar
- 3.4 Toda solicitud de servicio para alimentos deberá registrarse y programarse.
- 3.5 El área solicitante firmara de conformidad en la solicitud de servicio para alimentos.
- 3.6 Toda solicitud de servicio deberá archivarse para su reporte correspondiente.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 42 de 45

4.0 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

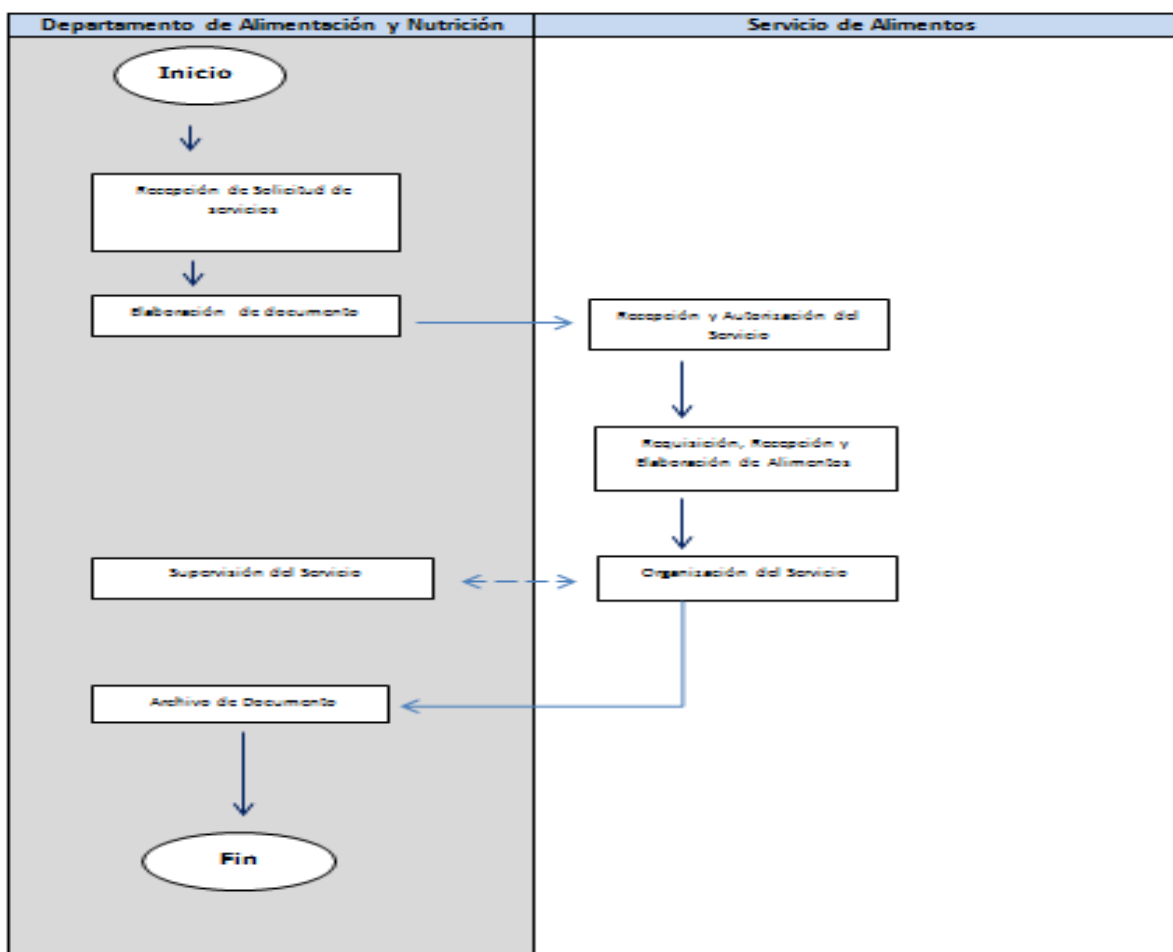
SECUENCIA DE PASOS	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.0 Recepción de Solicitud de Servicio	1.1 Recepción de Solicitud de servicio de programación de evento especial.	Área de alimentación y nutrición.
2.0 Elaboración de documento	2.1 Elabora el formato de requisición en el que se solicita apoyo para el servicio de alimentación	Área de alimentación y nutrición.
3.0 Recepción y autorización del servicio	3.1 Recibe solicitud de servicio para alimentos, la revisa (datos correspondientes como: tipo de servicio, número de servicios, lugar, hora y fecha) y tiene conocimiento de lo requerido.	Servicio de alimentos
4.0 Requisición, recepción y elaboración de alimentos.	4.1 Elabora requisición de compra a almacén.	Servicio de alimentos.
	4.2 Elabora y dispone de alimentos	
5.0 Organización del servicio.	5.1 Organiza el servicio en tiempo y forma.	Servicio de alimentos
	5.2 Atiende y proporciona el servicio.	Servicio de alimentos.
	5.3 Supervisión del Servicio	Área de alimentación y nutrición.
	5.3 Recaba firma de conformidad en el formato de requisición de alimentos, al finalizar el evento.	Servicio de alimentos.
6.0 Archivo de Documentos	6.1 Recibe oficio de solicitud de alimentos debidamente otorgados y se archiva	Área de Alimentación y Nutrición.

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 43 de 45

5.0 DIAGRAMA DE FLUJO



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Manual de Procedimientos del Área de Alimentación y Nutrición.

Área de Alimentación y Nutrición.	Vigente a partir de: Marzo 2022	Clave: CEMA-MN-NU-PO-05
	Versión: 3.0	Página 44 de 45

6.0 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

DOCUMENTOS	CODIGOS (CUANDO APLIQUE)
Guía técnica para la elaboración de manuales de procedimientos de la Secretaria de Salud.	

7.0 REGISTROS

REGISTRO	TIEMPO DE CONSERVACION	RESPONSABLE DE CONSERVARLO	CODIGO DE REGISTRO O IDENTIFICACION UNICA
Formato de Requisición CEMA	1 año	Administración y Finanzas	NO APLICA
Solicitud de Servicio de Alimentos	1 año	Servicio de Alimentos	CEMA-RG-NU-SAEE-04

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Clave:	CEMA-MN-NU-PO-05
	Página 45 de 45

[illegible]

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
L.N. KATYA REYES ESCAMILLA NUTRIÓLOGA DE CEMA	DR. JOSÉ MARÍA BUSTO VILLAREAL DIRECTOR MÉDICO DE CEMA	LIC. ROSA ANGELICA BEJARANO LOPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			