



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN**  
 UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN  
 COORDINACIÓN DE CONSERVACIÓN Y SERVICIOS GENERALES  
 COORDINACIÓN TÉCNICA DE SERVICIOS GENERALES  
**DIVISIÓN DE VIÁTICOS, CORRESPONDENCIA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS**  
**INFORME DE LA COMISIÓN**

<b>NÚMERO DE PLIEGO</b>
-------------------------

<b>6535</b>
-------------

Ciudad de México, a 17 de septiembre de 2019

Nombre del Coordinador Normativo: **RAUL PEÑA VIVEROS**Nombre de la Coordinación Normativa: **COORDINACIÓN INTEGRAL DE SEGUNDO NIVEL****ADSCRIPCIÓN: DIVISIÓN DE HOSPITALES****LUGAR DE LA COMISIÓN: GUADALAJARA, JAL.****DEL: 09/09/2019****AL: 13/09/2019****OBJETO DE LA COMISIÓN: APOYO DELEGACIONAL****1. PROPÓSITO DE LA COMISIÓN**

Se asistió a realizar el Diagnóstico de los procesos del Departamento de Nutrición y Dietética del HGR No. 46 de la delegación Guadalajara Jalisco. Se evaluó al Departamento con enfoque de riesgos en las Infecciones Asociadas a la Atención a la Salud (IAAS), Calidad de atención en el proceso de higiene, desinfección, preparación y distribución de alimentos a pacientes y personal con derecho a alimentos, atención clínica nutricional al paciente hospitalizado y Modelo Directivo de la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.

**2. ACTIVIDADES REALIZADAS**

Se acudió acompañada del Coordinador, Supervisor y Jefe de la Departamento de Nutrición y Dietética del HGZ No. 46 de Guadalajara. Las actividades se realizaron en los servicios de urgencias, camas de hospitalización, consultorio de consulta externa y áreas del departamento de la unidad médica. Asimismo se evaluó el procedimiento del Almacén de Víveres, el manejo del Sistema Placa Web y contratos vigentes. Se realizó el recorrido verificando el área de preparación previa, producción y ensamble de dietas, comedor, almacén de enseres de cocina y comedor. Se verificó la Gestión Directiva del Jefe de la Departamento de Nutrición con asesoría en el Carpeta de Directiva, se realizó supervisión a través de las Cédula de Única de Evaluación de Nutrición y Dietética y se elaboró matriz de riesgos, Plan de trabajo con los compromisos a efectuar.

**3. CONCLUSIONES**

1. Implementar el adecuado "Procedimiento para la higienización, procesamiento y distribución de alimentos en unidades médicas hospitalarias de segundo nivel de atención" en las buenas prácticas de higiene, desinfección de los alimentos.
2. En el procedimiento del Almacén de Víveres del Departamento de Nutrición y Dietética es necesario implementar el sistema de Planeación y Control de Alimentos (Pla.C.A) otorgando las correctas dietas por tipo de variedad en platillos y
3. Fortalecer el Modelo de Gestión supervisando y verificando los riesgos en las IAAS, realizando y ejecutando Matriz de riesgos, el orden y limpieza en los almacenes de enseres, implementar los procesos de ensamble y distribución de dietas y actualizar los planes operativos que mejoren el desempeño del procesos.
4. Reorganizar las actividades de la consulta externa de especialidad agendar un día a la semana para otorgar el servicio. Las nutricionistas dietistas deberán de cumplir con la elaboración las tarjetas de identificación. compromisos en la supervisión del ensamble de dietas, realizar la evaluación nutricional, monitoreo del paciente, entrega del plan plan nutricional a pacientes dados de alta. En el servicio de hospitalización es necesario mejorar el proceso de otorgamiento de kilo calorías enviadas en la dieta al paciente de acuerdo a solicitud médico nutricional, diagnóstico nutricional.

**4. RESULTADOS OBTENIDOS**

Se evaluó la calidad del proceso de procedimiento del Almacén de Víveres, encontrando que se encuentra un deficit en el manejo del Sistema Placa Web ( dietas no acorde a la variedad del dietoterapéutica), dando asesoramiento en su manejo con cálculo nutricional, variedad por tipo dieta, elaboración de platillos sintéticos, platillos desarrollados por las 28 minutos, la importancia de la elaboración de la orden de compra y requisición interna acorde a los alimentos licitados. Sin la elaboración de la tarjeta de identificación del paciente por tipo de dieta(nd-02), haciendo el ensamble y la entrega con mayor dificultad, no se realiza el ensamble acorde al "Procedimiento para le recepción, distribución de alimentos en el ensamble de dietas para pacientes hospitalizados," en el lineamiento del ensamble de dietas lo que ocasiona un riesgo al paciente al otorgar su dieta en la manera que es ensamblada. Se capacita en el procedimiento clínico nutricional para el pacientes en hospitalización. Actualizar la Carpeta Directiva de la jefe de servicio.

**5. CONTRIBUCIONES PARA LA DEPENDENCIA**

Mejorar la calidad de atención médica- nutricional, la calidad de atención, la seguridad de los pacientes y personal de la unidad médica.

Derivado de los resultados se otorgó asesoría en el procesos de almacén de víveres, hospitalización y consulta externa en nutrición, distribución de actividades y acciones de mejora con el personal operativo y profesional, gestión directiva en la solicitud de CPM del grupo 120 artículos de cocina y comedor, 320 impresos de nutrición ( tarjetas de identificación nd-02), supervisión en los procesos conforme a los lineamientos de los departamentos en el segundo nivel de atención.

**"Declaro bajo protesta de decir verdad, que los datos contenidos en este informe son verídicos, y manifiesto tener conocimiento de las sanciones que se aplicarán en caso contrario"**



**MARIA CONCEPCION DOMINGUEZ CORREA**

Nombre y Firma del servidor público comisionado

1270-009-032