



MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN

7.1.9 Departamento de Nutrición y Dietética

1. Elaborar el diagnóstico situacional y programa de trabajo del Departamento de Nutrición y Dietética con participación del personal a su cargo, entrega a la Dirección y/o Subdirección Médica para su autorización, aplicación y control.
2. Conocer, difundir y aplicar las políticas, normas y procedimientos institucionales emitidos por la Dirección de Prestaciones Médicas, relativas a los procesos médico-asistenciales del Departamento de Nutrición y Dietética, supervisando y evaluando su eficiencia y eficacia.
3. Coordinar, controlar y evaluar el desarrollo de programas específicos de atención clínico nutricional individual y grupal en los procesos de atención médica.
4. Colaborar con el Departamento de Finanzas y Sistemas de la Unidad, en la elaboración del presupuesto anual de gasto y programación de raciones del departamento, análisis de su comportamiento, justificación de variación presupuestal y levantamiento de inventarios del almacén de víveres, así como revisión de facturas para el pago oportuno a proveedores de víveres conforme al contrato vigente.
5. Elaborar el requerimiento anual del grupo 480 (víveres) y lo entrega al Coordinador de Nutrición o Supervisor de Nutrición y Dietética.
6. Colaborar en la evaluación de la propuesta técnica en el evento de licitación de víveres.
7. Supervisar y evaluar el cumplimiento o incumplimiento de las obligaciones del proveedor de víveres con apego al contrato vigente e informará al Subdirector Administrativo de la Unidad Médica Hospitalaria.
8. Administrar y controlar el uso eficiente de los recursos humanos, tecnológicos, materiales y presupuestales asignados al Departamento, programar su dotación oportuna conforme la demanda de la operación.
9. Supervisa de forma permanente la planeación y control de alimentos destinados a pacientes hospitalizados y personal con derecho al suministro de alimentos.
10. Vigilar la actualización de periodos del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (sistema Pla.C.A), verificando el registro oportuno de las raciones calculadas para pacientes hospitalizados y personal.



MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN

11. Elaborar el programa de control bacteriológico del Departamento de Nutrición y Dietética y exponerlo en el Comité para la Detección y Control de las Infecciones Nosocomiales (CODECIN) para que se determine los estudios bacteriológicos y microbiológicos a sucedáneos de leche materna, dietas enterales, alimentos, áreas físicas, equipo, mobiliario y personal adscrito al Departamento de Nutrición considerando los recursos necesarios para su aplicación y la frecuencia conforme a la normatividad vigente y vigilar su cumplimiento, estableciendo estrategias para su corrección.
12. Supervisar en las áreas a su cargo se realicen las actividades de la vigilancia, prevención y control de las Infecciones Asociadas a la Atención a la Salud de acuerdo con la normatividad vigente, así como la notificación inmediata de los casos sujetos a la vigilancia epidemiológica.
13. Establecer con las Coordinaciones Clínicas y/o Jefaturas de servicio de las diferentes especialidades con que cuenta la Unidad Médica Hospitalaria, los criterios de manejo del tratamiento nutricional.
14. Informa a los responsables de las Coordinaciones Clínicas y/o Jefaturas de Servicio sobre la integración del personal Profesional de Nutrición en los equipos multidisciplinarios, de acuerdo con las necesidades y prioridades de la atención médica.
15. Verificar la participación del profesional de nutrición en la visita conjunta médica, con el equipo de salud, sesiones clínicas y académicas, proyectos de investigación, entre otros.
16. Coordinar con el Departamento de Enfermería la entrega de solicitudes individuales de dietas, colaciones, sucedáneos de leche materna y dietas enterales a pacientes hospitalizados.
17. Validar con el usuario asignado por el Director de la Unidad Médica la solicitud del requerimiento de equipo y mobiliario de cocina y comedor en el sistema PREI Millenium.
18. Colaborar con el Jefe del Departamento de Conservación en las evaluaciones técnico-operativas de equipos de cocina e instalaciones del Departamento de Nutrición y Dietética, para estructurar el programa de mantenimiento preventivo y/o adoptar acciones correctivas procedentes; asimismo coordinar y controlar su ejecución.



MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN

19. Coordinar con el Departamento de Abastecimiento de la Unidad, la gestión del requerimiento y suministro mensual del consolidado de materiales e insumos correspondientes a los grupos 060, 311, 312, 350 y 372 para la operación del Departamento de acuerdo con los criterios de calidad, cantidad y unidad.
20. Colaborar con el Coordinador Clínico de Educación e Investigación en Salud y en su caso con el Director en las necesidades de educación continua, capacitación e investigación del Personal Profesional de Nutrición.
21. Colaborar en los cursos de capacitación y adiestramiento promocional a plazas escalonarias a la segunda categoría (cocinero técnico 2) y tercera categoría (cocinero técnico 1), así como los cursos para personal aspirante a nuevo ingreso de la categoría de Manejadores de Alimentos.
22. Desarrollar e implementar la programación de capacitación, adiestramientos e inducción al puesto del personal profesional y operativo en colaboración con la Coordinación Clínica de Educación e Investigación en Salud de la Unidad o en su caso con el Director de la Unidad Médica.
23. Supervisar la correcta preparación, ensamble, presentación y distribución de alimentos a pacientes hospitalizados con apego a la normatividad vigente.
24. Supervisar y evaluar los procesos de las áreas que integran al Departamento de Nutrición y Dietética, elaborando y aplicando "Cédulas de evaluación por proceso de Nutrición" e implementará alternativas de mejora
25. Realizar cada vez que sea necesario planes de acción de mejora con base a los resultados de la supervisión en los procesos de higienización, preparación previa, cocción, aderezo final, ensamble, distribución de dietas y atención al personal en comedor y aplican los "Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética".
26. Analizar la productividad sobre el número de raciones y colaciones otorgadas a pacientes y personal, establecer comunicación continua con el Departamento de Personal y Relaciones Contractuales y Coordinador Clínico de Educación e Investigación en Salud o en su caso con el Director de la Unidad Médica, para el control del personal con derecho a suministro de alimentos y determinar el cálculo de raciones por turno.
27. Colaborar en los comités y reuniones del Cuerpo de Gobierno de la Unidad en el ámbito de su competencia, en la evaluación de acciones y toma de decisiones para las propuestas de mejora en calidad de la atención médica integral que se proporciona a los pacientes y personal conforme a la normatividad vigente.



MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN

28. Supervisar la aplicación de encuestas de satisfacción a pacientes y personal y con base en resultados evaluar la calidad en la atención nutricional y del servicio otorgado.
29. Elaborar los informes mensuales e informar a la Dirección y/o Subdirección Médica los resultados de indicadores de los procesos del Departamento.
30. Analizar la productividad, eficacia y eficiencia de los procesos de los indicadores de desempeño del Departamento y con base en los resultados establecer estrategias de mejora continua.
31. Proporcionar al Área de Información Médica y Archivo Clínico (ARIMAC) de la Unidad los informes correspondientes que se generen de la operación del Departamento.
32. Verificar los registros estadísticos y de información en las plataformas institucionales.
33. Proporcionar a la Coordinación de Nutrición y Dietética y/o Supervisor de Nutrición y Dietética del OOAD, la información de los resultados de los informes e indicadores del Departamento y atiende las observaciones que se emitan.
34. Cooperar en las supervisiones que realiza el Supervisor de Nutrición y Dietética y/o Coordinador de Nutrición.
35. Las demás que se deriven de las Leyes, Reglamentos, así como las que encomiende sus superiores jerárquicos.