



Resolución Ministerial

Lima, 23 de Octubre del 2013

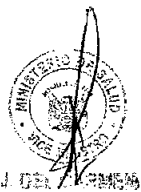
Visto, el Expediente N° 12-008450-018, que contiene el Memorando N° 3046-2013-DGSP/MINSA de la Dirección General de Salud de las Personas;



M. De Habich

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud y del desarrollo de un entorno saludable, con pleno respeto de los derechos fundamentales de la persona, desde la concepción hasta su muerte natural;



J. DEL ROSARIO

Que, conforme a lo previsto en el literal b) del artículo 41° del Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, la Dirección General de Salud de las Personas es el órgano técnico normativo en los procesos relacionados a la atención integral, servicios de salud, calidad, gestión sanitaria y actividades de salud mental; estando a cargo de establecer las normas, supervisión y evaluación de la atención de la salud de las personas en las diferentes etapas de vida, así como la categorización, acreditación y funcionamiento de los servicios de salud y la gestión sanitaria en el Sector Salud;



D. CESPEDES M.



D. LITUMA A.

Que, en el marco de sus competencias, la Dirección General de Salud de las Personas ha elaborado el Proyecto de la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, el cual tiene por finalidad mejorar la calidad de atención de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del país;



J. Zavaña S.

Con el visado de la Directora General (e) de la Dirección General de Salud de las Personas, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud; y,

De conformidad con lo dispuesto en el literal l) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", la misma que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.



Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Salud de las Personas la difusión, supervisión y evaluación del cumplimiento de la presente Norma Técnica de Salud.

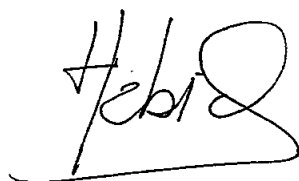
Artículo 3°.- Las direcciones de salud y las direcciones regionales de salud o las que hagan sus veces en el ámbito regional, son responsables de la difusión, implementación, supervisión del cumplimiento y aplicación de la citada Norma Técnica de Salud, dentro de sus respectivos ámbitos.



Artículo 4°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones publique la presente Resolución Ministerial en la dirección electrónica <http://www.minsa.gob.pe/portada/transparencia/normas.asp> del Portal Institucional del Ministerio de Salud.



Regístrese, comuníquese y publíquese.



MIDORI DE HABICH ROSPIGLIOSI
Ministra de Salud



J. Zavaña S.

**NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE
SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

1.- FINALIDAD

Mejorar la calidad de atención de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del territorio nacional.

2.- OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los criterios mínimos de organización y funcionamiento que estandaricen y den congruencia científica y técnica a las funciones desarrolladas por la UPSS de Nutrición y Dietética, en los establecimientos de salud públicos y privados del sector, según nivel de complejidad del establecimiento.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2.2.1 Establecer los requerimientos de recursos humanos y recursos físicos (instalaciones y equipamiento), para brindar atención de calidad en condiciones de seguridad alimentaria nutricional.

2.2.2 Contribuir a recuperar y mantener el estado nutricional de los pacientes hospitalizados.

2.2.2. Promover, proteger y recuperar el estado nutricional a través de la consulta nutricional.

2.2.3. Fomentar la investigación y docencia en el ámbito alimentario nutricional hospitalario.

3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma Técnica de Salud es de aplicación obligatoria en los establecimientos de salud, tanto públicos (del Ministerio de Salud, de EsSalud, de los Gobiernos Regionales y Locales, Sanidad de las Fuerzas Armadas, Policía Nacional del Perú), como privados.

4.- BASE LEGAL

- 1) Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 2) Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- 3) Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 4) Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 5) Decreto Supremo N° 013-2002-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley del Ministerio de Salud.
- 6) Decreto Supremo N° 023-2005-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias.
- 7) Decreto Supremo N° 009-2006-SA, que aprueba el Reglamento de Alimentación Infantil.



- 8) Decreto Supremo N° 013-2006-SA, que aprueba el Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- 9) Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 10) Resolución Ministerial N° 573-92-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Administración de Guardias Hospitalarias para el personal asistencial de los Establecimientos del Ministerio de Salud.
- 11) Resolución Ministerial N° 482-96-SA/DM, que aprueba las “Normas Técnicas para los Proyectos de Arquitectura Hospitalaria”.
- 12) Resolución Ministerial N° 184-2000-SA/DM, que modifica el Reglamento de Administración de Guardias Hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de Salud.
- 13) Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas.
- 14) Resolución Ministerial N° 616-2003-SA/DM, que aprueba el Modelo de Reglamento de Organización y Funciones de los Hospitales.
- 15) Resolución Ministerial N° 610-2004/MINSA, que aprueba la Norma Técnica N° 010-MINSA/INS-V.01 “Lineamientos de Nutrición Infantil”.
- 16) Resolución Ministerial N° 456-2007/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 050-MINSA/DGSP-V.02 “Norma Técnica de Salud para la Acreditación de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo”.
- 17) Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. “Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”.
- 18) Resolución Ministerial N° 464-2011/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Modelo de Atención Integral de Salud Basado en Familia y Comunidad”.
- 19) Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA, que aprueba las “Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud”.
- 20) Resolución Ministerial N° 546-2011/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 021-MINSA/DGSP-V.03, Norma Técnica de Salud “Categorías de Establecimientos del Sector Salud”.
- 21) Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 096-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Técnica de Salud: “Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo”.



5.- DISPOSICIONES GENERALES

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

Alimento

Todo aquel producto o sustancia que, ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.

Productos perecibles

Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).

Productos no perecibles

Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración.

Consulta nutricional

Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el profesional nutricionista colegiado y habilitado.

Dieta

Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.

Dietoterapia

Es la parte de la nutriología que se encarga del estudio de las modificaciones de la dieta con el objetivo de dar tratamiento especializado a personas con diferentes estados fisiológicos o patológicos.

Estado Nutricional

Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calórico proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.

Indicaciones nutricionales

Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dietoterapéutica.

Nutrición

Conjunto de procesos fisiológicos y bioquímicos que comprenden la digestión, absorción, metabolismo y excreción de las sustancias nutritivas y no nutritivas presentes en los alimentos.

Fórmulas enterales

Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.

Nutriente

Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.

Ración alimentaria

Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.

Unidad Productora de Servicios de Salud de Atención de Soporte

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Atención de Soporte, es aquella establecida para desarrollar funciones homogéneas y producir servicios donde se realizan las prestaciones que coadyuvan al diagnóstico y tratamiento de los problemas clínicos o quirúrgicos de los usuarios que acuden a las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Atención Directa.

Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética

Es una de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Atención de Soporte, y es una unidad básica de la oferta de servicios de salud, constituida por el conjunto de recursos humanos, físicos, tecnológicos, organizados para desarrollar funciones homogéneas y producir determinados servicios de salud, en relación directa a la complejidad del establecimiento de salud.



- 5.2 Los establecimientos de salud del segundo y del tercer nivel de atención cuentan de manera obligatoria con una Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

Los establecimientos de salud del primer nivel de atención realizan la actividad de Nutrición Integral.

- 5.3 Los Establecimientos de Salud del segundo y del tercer nivel de atención, cuentan con la UPSS de Nutrición y Dietética, sea que ésta brinde directamente el servicio o se efectúe mediante terceros, de manera total o parcial. En caso de estar tercerizado, no exime al establecimiento de salud de brindar las condiciones de infraestructura o logística que correspondan de manera que se garantice la adecuada prestación de servicios dentro del establecimiento.

- 5.4 La NTS de Categorías de Establecimientos del Sector Salud vigente, refiere que para establecer alguna modalidad de participación de la inversión privada de los servicios de una UPSS en forma total o parcial, el establecimiento de salud debe cumplir con los siguientes criterios demostrados técnicamente: Insuficiente capacidad de oferta y/o mayor costo beneficio al tercerizar el servicio.

- 5.5 La UPSS de Nutrición y Dietética está incluida en el Reglamento de Organización y Funciones del establecimiento de Salud según su nivel de complejidad y categoría; y cuenta con documentos de gestión como el Manual de Organización y Funciones y el Manual de Procedimientos, donde se precisan las responsabilidades de los puestos de trabajo y los procedimientos para su adecuado funcionamiento.



6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- 6.1.1 La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética integra la organización de los establecimientos de salud según nivel de complejidad. La norma de categorización vigente dispone lo siguiente:

En el Segundo y Tercer Nivel de Atención la presencia de la UPSS de Nutrición y Dietética es de obligatorio cumplimiento.

En el Primer Nivel de Atención, los Establecimientos de Salud con población asignada es de obligatorio cumplimiento contar con la actividad de atención de soporte de Nutrición Integral. Para los Establecimientos de Salud sin población asignada es opcional contar con dicha actividad.

- 6.1.2 La UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar procesos de atención de soporte dentro del establecimiento de salud.

- 6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

- a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.
- b) Promover y recuperar la salud nutricional del paciente en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/o interfieren en la salud nutricional del mismo.
- c) Supervisar la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a las normas técnicas de preparación y de bioseguridad respectivas.
- d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.

- e) Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.
- f) Estimular, orientar y monitorear la investigación, en el campo de su competencia, así como apoyar la docencia, en el marco de los convenios correspondientes.
- g) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, e instalaciones, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.

6.1.4 La UPSS de Nutrición y Dietética y la actividad de Nutrición Integral está a cargo de profesionales Nutricionistas, titulados y colegiados.

6.1.5 La UPSS de Nutrición y Dietética se organiza para brindar atenciones a sus usuarios directos, según los horarios de atención de los establecimientos.

6.1.6 La UPSS de Nutrición y Dietética para un adecuado funcionamiento se organiza, según el nivel de complejidad y categoría del establecimiento de salud, en las siguientes unidades:

- a) *Unidad Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales*
- b) *Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia*
- c) *Unidad de Nutrición Integral*

6.1.7 **Unidad Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.**

Es la unidad encargada de programar y elaborar las preparaciones culinarias planificadas de acuerdo a guías, protocolos y estándares nacionales e internacionales, con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales; individuales y colectivos de las personas hospitalizadas, personal y otros usuarios que el establecimiento determine.

Recibe materias primas e insumos que son transformados en regímenes dietéticos, dieto terapéuticos y fórmulas especiales, debiendo asegurar la calidad óptima, inocua y adecuada a las necesidades nutricionales de sus usuarios.

Su principal responsabilidad es garantizar que estos productos lleguen en las mejores condiciones al usuario final: paciente o personal de la institución.

Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y dietoterapia

Es la unidad encargada de planificar, supervisar, y evaluar el tratamiento dietético del paciente hospitalizado teniendo en cuenta la evaluación clínica, diagnóstico clínico, necesidades nutricionales y hábitos alimentarios.

Realiza la evaluación y diagnóstico nutricional, así como provisión de cuidados alimentarios, nutricionales y metabólicos, monitoreo y educación de los pacientes hospitalizados adultos y niños, incluso antes y después de la atención quirúrgica; tiene como objetivo contribuir a la prevención, mantenimiento y/o recuperación de su estado de nutrición y salud.

Unidad de Nutrición Integral

Es la unidad encargada de programar, dirigir, supervisar y evaluar los programas que se desarrollan en las áreas de influencia del establecimiento, y de la atención de los usuarios que acuden al establecimiento para *consulta nutricional* ambulatoria.

Los establecimientos de salud del primer nivel de atención con población asignada, cuentan con esta unidad para el desarrollo de las actividades correspondientes.



- 6.1.8 La UPSS de Nutrición y Dietética, así como las unidades que la integran, podrán estar incluidas en los documentos de gestión del establecimiento de salud, según corresponda atendiendo al nivel de atención y de categoría.
- 6.1.9 Toda UPSS de Nutrición y Dietética debe contar como mínimo con recursos humanos calificados, infraestructura, equipamiento, reactivos, materiales e insumos necesarios que garanticen la adecuada prestación del servicio en condiciones razonables de operatividad y seguridad. Es responsabilidad de los niveles de dirección de los establecimientos de salud, asegurar dicha disponibilidad.
- 6.1.10. El Jefe de la UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de asegurar la operatividad del servicio durante el horario de atención establecido.

6.2. DE LA GESTIÓN CLÍNICA

6.2.1. La UPSS de Nutrición y Dietética está a cargo de un jefe o responsable que debe ser un profesional de Nutrición, el cual es responsable de realizar las actividades de

- *Planificación:* relacionado a los procesos y procedimientos propios de la UPSS, los requerimientos de recursos humanos, infraestructura, equipamiento, mantenimiento, abastecimiento de materiales e insumos, entre otros.
- *Organización:* relacionado al funcionamiento operativo de las unidades, y de las medidas de bioseguridad correspondientes, que aseguren la calidad y seguridad del servicio.
- *Dirección:* relacionado a conducir el funcionamiento de la UPSS según lo planificado y organizado, en el marco de la política institucional y de la gestión del establecimiento de salud.
- *Control:* relacionado a ejecutar las acciones que permitan verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio. Este control se ejecuta a través del monitoreo, la supervisión, y la evaluación, utilizando los indicadores pertinentes, incluidos los referidos a medir la satisfacción de los usuarios.

6.2.2. Los indicadores a usarse son los siguientes:

- Estándares de atención en la UPSS de Nutrición y Dietética:
 - En consultorio: de 20 minutos por paciente.
 - En hospitalización: 10 a 15 minutos por paciente.

6.3. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS

6.3.1 La UPSS de Nutrición y Dietética garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del establecimiento, según las respectivas unidades que la integran.

6.3.2 El servicio relacionado a la alimentación se brinda a los pacientes hospitalizados, así como al personal del establecimiento que se encuentre de guardia.

6.3.3 ATENCIÓN A PACIENTES

6.3.3.1 Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia deberán recibir alimentación del hospital.

6.3.3.2 La alimentación se almacenará, preparará y transportará de modo que se garantice la seguridad, y el contenido nutricional de los alimentos.



Dicha alimentación estará sujeta a las indicaciones y restricciones del profesional médico tratante.

- 6.3.3.3 Las raciones de alimentos estarán sujetos a las diferentes etapas de vida según corresponda.
- 6.3.3.4 Las raciones de alimentos que se proporcionan a los pacientes deben estar estandarizadas, según las disposiciones de la UPSS, aprobadas por la Dirección del Establecimiento, las mismas que estarán acordes con la normativa vigente y la que apruebe la Autoridad de Salud.
- 6.3.3.5 Los alimentos preparados por la UPSS de Nutrición y Dietética para los pacientes hospitalizados, deben caracterizarse por la calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado sólo a las restricciones dispuestas por la terapéutica clínica para cada paciente.
- 6.3.3.6 Se debe asegurar que los regímenes y/o fórmulas especiales proporcionadas por el hospital se almacenen, preparen y transporten de modo que se garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.
- 6.3.3.7 La distribución de los alimentos para los pacientes hospitalizados, será de acuerdo al horario previsto por cada establecimiento de salud, sugiriéndose los siguientes aspectos:

Ración	Hora de Entrega al Paciente	Tiempo para Ingesta	Hora Acopio
Desayuno	07:30 hrs.	60 minutos	08:30 hrs.
Almuerzo	12:00 hrs.	60 minutos	13:00 hrs.
Comida	18:00 hrs.	60 minutos	19:00 hrs.

Cuando corresponda, se debe considerar que el tiempo para ingesta, pudiera ser mayor para aquellos servicios o pacientes que por su condición clínica lo ameriten.

- 6.3.3.8 El horario para la administración de fórmulas enterales, soporte nutricional y adicionales, será de acuerdo a las necesidades de los pacientes.

6.3.4 ATENCIÓN AL PERSONAL

- 6.3.4.1 La alimentación que se brinde será al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas. La atención se realiza exclusivamente en el comedor para personal.
- 6.3.4.2 Los jefes de los diferentes departamentos y/o servicios, responsables de la programación de guardias del personal a su cargo en forma mensual, deben remitir copia de la misma, debidamente autorizada por la Dirección General y visada por la Oficina de Personal, a la UPSS de Nutrición y Dietética. Es responsabilidad de dichos jefes, cautelar que los roles enviados a la UPSS de Nutrición y Dietética guarden estricta correspondencia, con la programación de guardia efectiva.
- 6.3.4.3 La UPSS de Nutrición y Dietética deberá establecer un horario de atención para el personal que será respetado estrictamente por los usuarios, y dependerá de cada establecimiento, sugiriéndose los siguientes aspectos



Ración	Inicio de Atención	Término de Atención
Desayuno	07:00 hrs.	08:30 hrs.
Almuerzo	13:00 hrs.	14:30 hrs.
Cena	22:00 hrs.	23:30 hrs.

6.3.4.4 Están exceptuados de este horario, previa coordinación el personal de guardia que se encuentre laborando en sala de operaciones y en unidades de cuidados críticos.

6.3.4.5 Los usuarios serán atendidos por el sistema de autoservicio, salvo que el establecimiento tenga otra forma de atención; es indispensable para la atención la identificación previa con la presentación de fotocheck y tarjeta de comedor, que son de uso personal e intransferible.

6.3.4.6 El personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo.

6.3.5 Excepcionalmente, la Dirección del Establecimiento de Salud podrá indicar a la UPSS de Nutrición y Dietética la atención con alimentos preparados, siempre y cuando haya asignado un presupuesto con ese fin.



6.4. DE LA BIOSEGURIDAD

6.4.1. El establecimiento de salud debe garantizar que al personal de la UPSS de Nutrición y Dietética se le realicen 02 evaluaciones médicas anuales y los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax.

6.4.2. No está permitido que personas con problemas de salud mental, laboren en áreas que estén directamente relacionadas con la elaboración, manipulación, y distribución de alimentos en el establecimiento de salud, bajo responsabilidad.

6.4.3. El personal que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, cuyo costo debe ser asumido por la entidad.

6.4.4. El personal profesional y técnico de la UPSS de Nutrición y Dietética durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario, el cual debe ser proporcionado por la entidad, así como debe contar con la debida identificación visible.

6.4.5. El uniforme reglamentario del personal en el área de producción según corresponda será:

- Pantalón y/o falda, chaqueta color blanco
- Mandilón blanco
- Gorro blanco
- Mascarilla
- Guantes de material de vinil o polietileno descartables.
- Mandil impermeable no inflamable
- Zapatos negros de cuero con planta antideslizante (varones)
- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres)
- Botas de jebe blancas
- Delantal blanco.
- Sacón Térmico para ingreso a cámara de congelamiento.

- 6.4.6. El responsable de la unidad correspondiente, debe supervisar que el personal que manipula, prepara, distribuye los alimentos mantenga el cabello corto y/o cabello recogido y protegido con un gorro, uñas cortas sin pintura y sin joyas, no usar barbas, ni bigotes, e impedir que el personal que presente lesiones en las manos o que no se encuentre en buen estado de salud, manipule alimentos.
- 6.4.7. El responsable de la unidad correspondiente, debe establecer por escrito y garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad del personal a su cargo para evitar la contaminación de los alimentos.

6.5. DE LOS RECURSOS HUMANOS

6.5.1 El Establecimiento de Salud garantiza que la UPSS de Nutrición y Dietética, cuente con el recurso humano necesario para garantizar su correcto funcionamiento; la cantidad de este personal se determina según la complejidad y demanda del establecimiento. Se recomienda contar con:

- 01 Licenciado(a) en Nutrición, responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética.
- 01 Licenciado(a) en Nutrición responsable por cada unidad de la UPSS.
- Licenciados(as) en Nutrición en cantidad según estándares de atención.
- Personal técnico capacitado en la preparación de alimentos y los procedimientos afines.
- Personal administrativo de apoyo.

6.5.2 Se consideran como estándares de atención en la UPSS de Nutrición y Dietética:

- En la unidad *Unidad Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales*
 - Un Licenciado en Nutrición planificador de regímenes por cada 40 camas hospitalarias
 - Un Licenciado en Nutrición supervisor de producción de regímenes por cada 40 camas hospitalarias
 - Un Licenciado en Nutrición supervisor de distribución de regímenes por cada 40 camas hospitalarias
 - 14 técnicos y auxiliares por cada 100 camas hospitalarias.
- En la Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y dietoterapia:
 - Para pacientes adultos:*
 - Un Licenciado(a) en Nutrición por turno por cada 40 pacientes hospitalizados
 - Un Licenciado en Nutrición por turno por cada 15 pacientes hospitalizados en unidades de cuidados intensivos.
 - Para pacientes pediátricos:*
 - Un Licenciado(a) en Nutrición por turno por cada 15 pacientes pediátricos hospitalizados.
- En la Unidad de Nutrición Integral (Consultorio de Nutrición):
 - Según la demanda y el nivel de complejidad del establecimiento.



6.6. DE LA INFRAESTRUCTURA

6.6.1. La infraestructura relacionada a la UPSS de Nutrición y Dietética está vinculada a las unidades correspondientes de un establecimiento de salud del segundo o del tercer nivel de atención.

6.6.2. La infraestructura debe tener una distribución que se base en 4 sectores:

SECTOR	ZONA	SUB ZONA	ÁREA	
1) SECTOR TÉCNICO	Zona de control y recepción de materia prima e insumos (*)		Muelle de carga y descarga de suministros.	
			Control de suministros.	
	Zona de Almacenamiento de las materias primas o insumos (*)		Almacén de productos no perecibles.	
			Almacén de productos perecibles.	
	Zona de Conservación (*)		Área de conservación de productos lácteos.	
			Área de conservación de productos cármicos	
			Área de conservación de pescados	
			Área de conservación de verduras y hortalizas	
			Área de conservación de productos congelados	
	Zona de producción de regimenes dietéticos y dieto terapéuticos (*)	Sub Zona de preparación de alimentos.		Área de Preparación de Carnes
				Área de Preparación de Verduras
				Área de Preparación de Pescados
				Área de Preparación de Platos fríos
				Área de Preparación de Regímenes dietéticos especiales
		Sub Zona de servido y distribución de alimentos preparados.		Área central de distribución de alimentos
				Áreas periféricas de distribución de alimentos
	Sub Zona lavado de vajillas.			
	Sub Zona lavado y almacenamiento de coches térmicos transportadores de alimentos			
Zona de central de fórmulas enterales (CFE) y lácteos (*)	Sub Zona de recepción, almacenamiento y sanitizado de insumos.			
	Sub Zona de exclusiva o filtro sanitario.			
	Sub Zona de producción y distribución			
Zona de Coordinación del Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia (**)		Oficina de Coordinación		
Zona de Atención de Nutrición Integral (***)		Consultorio de Nutrición - Adultos.		
		Consultorio de Nutrición - Niños.		



NTS N° 103 -Minsa/DGSP – V.01
NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2) SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO			Cuarto de Limpieza
			Depósito de Residuos
3) SECTOR ADMINISTRATIVO	Oficina de la Jefatura de la UPSS		
4) SECTOR DE PERSONAL			Vestuario
			SSH
			Comedor Central de Personal
			Comedor de Personal de la UPSS

(*) Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales

(**) Corresponde a la Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia

(***) Corresponde a la Unidad de Nutrición Integral

6.6.3. La infraestructura correspondiente a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales, independiente del nivel de complejidad del establecimiento de salud, tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Facilitar la secuencia funcional del trabajo en cada uno de los distintos flujos (personal, equipos y materia prima), impidiendo el cruce en los procedimientos (flujo unidireccional).
- Considerar la distancia hacia las unidades usuarias, el transporte horizontal y vertical, y la zona de carga y descarga de víveres.
- Asegurar la recepción y la distribución fácil, rápida y cómoda de alimentos y tener acceso a ascensores o montacargas de carácter exclusivo.
- Preferentemente se ubicará en la planta baja con distribución de circulación a la unidad de hospitalización.
- Su ubicación no debe presentar riesgo de fuentes de contaminación que podrían ser una amenaza para la inocuidad de los alimentos (cerca a las áreas de mantenimiento, a tuberías de desagües, ambientes calientes donde proliferan insectos).

6.6.4. La infraestructura correspondiente a la Unidad de tratamiento nutrioterapéutico y dietoterapia debe existir un área o ambiente equipado donde el profesional Nutricionista responsable de la unidad, pueda coordinar las actividades a desarrollar diariamente con el personal a su cargo.

6.6.5. La infraestructura correspondiente a la Unidad de Nutrición Integral debe contar como mínimo con un consultorio destinado a la consulta nutricional en la UPSS de Atención Ambulatoria del establecimiento de salud, cuyas características arquitectónicas permitan la adecuada atención del paciente/usuario.

6.6.7. SECTOR TÉCNICO

Zona de control y recepción de materia prima e insumos

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

- i. La zona de control y recepción deberá contar con un área que permita la entrada y salida de vehículos para la carga y descarga de materia prima e insumos necesarios para la producción de regímenes nutricionales.



- ii. Muelle de carga y descarga de suministros: es un vestíbulo de 10m² aproximadamente, techado, que se usa para recibir y verificar la materia prima e insumos que ingresan al establecimiento de salud, tendrá comunicación directa al exterior y una plataforma de descarga que facilite el acceso de materia prima e insumos.
- iii. Control de suministros: es un ambiente de aproximadamente 8m² con visión al muelle de carga y descarga. Debe contar con un espacio para mesa de trabajo y archivos.

6.6.8. Zona de almacenamiento

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

- i. Vestíbulo: Es un espacio de receso previo al área funcional de la actividad a realizar.
- ii. Almacén de Productos No Perecibles: De acuerdo al número de camas hospitalarias según la complejidad del establecimiento.
- iii. Almacén de Productos Perecibles: De acuerdo al número de camas hospitalarias según la complejidad del establecimiento. Deberá mantener una temperatura promedio de 18°C.
- iv. Almacén diferenciado para tubérculos: De acuerdo al análisis de estudio de la complejidad del establecimiento. Deberá mantener una temperatura de 10°C promedio, humedad relativa de 85 a 95% y con baja producción de gas etileno.
- v. Para el cálculo del área de Almacenamiento se considerará su volumen de acuerdo al número de camas hospitalarias según la complejidad del establecimiento.

6.6.9. Zona de conservación

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

Las áreas mencionadas abajo deben contar con una antecámara, donde las puertas de las cámaras abran a este ambiente, y como ubicación deben estar alejadas de fuentes de calor.

- i. Área de conservación de productos lácteos: Su temperatura oscilará entre 3 a 10° C.
- ii. Área de conservación de productos cárnicos: Su temperatura oscilará en -1° C.
- iii. Área de conservación de pescados: Su temperatura oscilará entre 3 a 10° C.
- iv. Área de conservación de frutas, verduras y hortalizas: Su temperatura oscilará entre 3 a 10° C.
- v. Área de conservación de productos congelados: Su temperatura oscilará entre 2 a -10° C.

6.6.10. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

- i. **Sub-zona de preparación de alimentos:**



Se contará con áreas de preparación diferenciadas según la actividad. Contará con mesas de trabajo, lavaderos, sistemas de drenaje y lavamanos para el personal.

Se diferenciarán las siguientes áreas o salas de preparación, debidamente delimitadas y con los equipos y materiales apropiados:

- Preparación de carnes
- Preparación de verduras
- Preparación de pescados
- Preparación de platos fríos
- Preparación de regímenes dietéticos especiales

Además, la preparación de alimentos incluye un área para la distribución del equipo de cocina, plancha freidora, marmitas con campana extractora y el mobiliario dispuesto, así como las mesas de preparación con su respectivo lavadero.

ii. Sub-zona de distribución de alimentos preparados:

Se contará con un ambiente para el ordenamiento previo de los productos terminados y su instalación en los coches térmicos transportadores de alimentos.

En los hospitales de mayor complejidad, en consideración a la distribución de los pacientes hospitalizados, se debe contar además con **áreas periféricas de distribución de alimentos**. En cada piso de hospitalización, se debe tener en cuenta un área periférica de distribución de alimentos para la atención adecuada de los pacientes con las características básicas que incluye: Área de estacionamiento para el carro de transporte, área de preparado, área de servido y área de lavado de vajilla. Asimismo, se debe considerar la ubicación de una refrigeradora, microhondas y cocina eléctrica de sobremesa, como equipos mínimos básicos, y un coche de transporte para el servicio de bandejas personalizadas

iii. Sub-zona de lavado de vajillas:

Se dividirá en 2 ambientes de acuerdo a la complejidad del servicio.

- Sala para el lavado y escurrido de vajillas.
- Sala de almacén de menaje: para el guardado de menaje y vajilla, debe estar situada en una zona cercana al lavado de vajilla.

iv. Sub-zona de lavado y almacenamiento de coches térmicos transportadores de alimentos

Se dividirá en dos ambientes: ambiente para el lavado y ambiente de almacenamiento de los coches transportadores de alimentos (de acuerdo a la complejidad del establecimiento).

6.6.11. Zona de central de fórmulas enterales (CFE) y lácteas

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

La superficie total de esta área estará determinada por el volumen de producción y complejidad del establecimiento. Las CFE y lácteas de baja complejidad requieren al menos de tres sub-áreas:

- i. **Sub-zona de exclusiva o filtro sanitario:** Área destinada al lavado de manos del personal y colocación de ropa estéril o de trabajo.



- ii. **Sub- zona de producción y distribución:** Corresponde a un área de contaminación controlada, cuya temperatura ambiental no debe sobrepasar los 22° C y está delimitada y constituida físicamente por:
- Ambiente de preparación. Destinada a la preparación de fórmulas enterales a base de productos líquidos, polvo y fórmulas listas para usar.
 - Ambiente de envase y refrigeración. Destinada al envasado de fórmulas, a la rotulación e individualización de los envases y su conservación en frío.
 - Ambiente de esterilización y distribución. Destinada a la esterilización final, cuando corresponda y entrega de las unidades de alimentación.
 - Ambiente de sanitizado. Destinado a la limpieza y/o sanitización de envases de la materia prima o insumos, previo al ingreso a la central de fórmulas.

6.6.12. Zona de Coordinación del Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia

Corresponde a la Unidad de tratamiento nutrioterapéutico y dietoterapia.

Destinado a que el profesional Nutricionista responsable de la unidad, pueda coordinar las actividades a desarrollar diariamente con el personal a su cargo, referidas a las raciones que se requieren preparar para los pacientes hospitalizados, según su condición clínica, y para el personal.

6.6.13. Zona de Atención de Nutrición Integral

Corresponde a la Unidad de Nutrición Integral.

Destinado al funcionamiento del consultorio nutricional, y que puede estar ubicado en la UPSS de Atención Ambulatoria del establecimiento de salud, cuyas características arquitectónicas permitan la adecuada atención del paciente/usuario.

6.6.14. SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO

i. Área de Limpieza

La misma que debe incluir el cuarto de limpieza y el área del depósito de residuos. Asimismo, en depósito de residuos se sugiere incorporar espacios para residuos orgánicos e inorgánicos y residuos sólidos hospitalarios; especificando los insumos adecuados según normatividad (tachos con tapa o depósitos herméticos a prueba de insectos y roedores).

Asimismo, las extracciones de los depósitos de los residuos acumulados se realizarán diariamente, y en horarios establecidos, diferenciado por residuos orgánicos e inorgánicos según normatividad.

6.6.15. SECTOR ADMINISTRATIVO

- i. **Oficina de la Jefatura de la UPSS.** La ubicación de esta oficina debe ser estratégica, de manera tal que permita visualizar y/o acceder rápidamente a las áreas de trabajo del personal.
- ii. Área para la secretaría administrativa.



6.6.16. SECTOR DE PERSONAL

- i. **Vestuario de personal profesional y técnico de la UPSS:** Debe estar ubicado en un área separada por un corredor o doble entrada (con puertas de cierre automático) del recinto donde se ejecutan los procesos relacionados con los alimentos, con guardarropas personales.
- ii. **Servicios higiénicos:** Con ducha y diferenciados por sexo
- iii. **Comedor de personal de la UPSS:** De acuerdo al número de recursos humanos del establecimiento.
- iv. **Comedor Central de Personal**

Estará ubicado cerca al área de producción y con fácil acceso para los usuarios internos.

El área de comedor central contará con los siguientes ambientes:

- Ambiente de lavado de manos
- Ambiente de servido distribución
- Ambiente de consumo del usuario
- Ambiente de recojo de vajilla
- Ambiente de lavado y depósito de vajilla
- Ambiente de limpieza y depósito de desperdicios
- Servicio higiénico diferenciado por sexo para los usuarios internos.

La capacidad del comedor será de acuerdo al número de recursos humanos del establecimiento.



6.6.17. Ingeniería Hospitalaria

- 1) **Instalaciones sanitarias:** Debe garantizarse el suministro ininterrumpido de agua fría y caliente; dependiendo de la ubicación y de la complejidad del hospital se debe contar con un tanque reservorio.

Todo lavamanos debe contar con jabón líquido colocado en dispensadores sanitizados que permitan su fácil extracción.

Los lavamanos contarán con llave de tipo mezclador de agua caliente y fría, accionada con pedal, codo, sensor automático u otro mecanismo.

- 2) **Instalaciones eléctricas:** Debe asegurarse buena iluminación natural, y además contar con suministro directo de energía eléctrica del hospital y según su complejidad, podría contar con un grupo electrógeno propio que garantice la continuidad del fluido eléctrico en casos de emergencia.

La iluminación adecuada será de 220 luxes como mínimo para cualquier área, considerándose que para las áreas de recepción y cámaras de conservación será de 500 y 300 luxes, respectivamente. La iluminación artificial será sobre la base de lámparas fluorescentes herméticas.

Cada área deberá contar con su propio tablero eléctrico.

Se debe contar con pozo a tierra de acuerdo a normatividad.

- 3) **Instalaciones especiales:** Se debe contar con un sistema de aire acondicionado. La climatización debe ser técnicamente calculada de modo de generar presión positiva y recambio de aire necesario. La climatización debe otorgar una temperatura de 22°C (temperatura de confort) considerando al 100% del personal y maquinaria trabajando. La extracción de calor incluye campanas con filtro desmontables de material lavable y con

luz interior protegida. Estas campanas deben cubrir un perímetro aproximado de 20 cm sobre las fuentes de calor. En todas las áreas se dispondrá además de un sistema de intercomunicación interna entre áreas.

Debe contarse con adecuado sistema de drenaje (sumideros).

- 4) **Extintores:** Cuenta con extintores de acuerdo a normatividad vigente, los mismos que deben encontrarse operativos y el personal debe estar capacitado para su uso.
- 5) **Señalización:** El servicio cuenta con señalización para identificación de las áreas y con señalización de seguridad.
- 6) **Acabados**
 - i. **Pisos:** Deben ser de materiales impermeables, resistentes a impactos, no absorbentes, lavables, antideslizantes; no tendrán grietas, de fácil limpieza, esquinas y ángulos redondeados. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües sanitarios. Preferentemente debe contar con canaletas de desagüe, las mismas que estarán cubiertas con rejillas metálicas a nivel de piso terminado y serán fáciles de remover.
 - ii. **Paredes:** Deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos, y serán de color claro, lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, el acabado debe ser de plancha de acero quirúrgico y la altura del zócalo debe ser de 2.10 m.
 - iii. **Cielos rasos:** Deberán ser lisos, exento de hendiduras, tendrán un acabado impermeable, que reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua, la formación de hongos y deberán ser fáciles de limpiar.
 - iv. **Ventanas:** Los alféizares de las ventanas deben estar contruidos con pendiente. En áreas de producción y distribución, las ventanas deben ser fijas, mientras que en áreas donde las ventanas se abran, éstas deben estar provistas de protección contra vectores.
 - v. **Puertas:** Las puertas interiores y sus marcos, deben ser de estructura de aluminio, con panel resistente a la humedad y vidriadas a partir de 0.80 m de altura.



6.7. DEL EQUIPAMIENTO

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética deberá contar con el equipamiento necesario para su producción, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

6.1.1 Sector de Producción de regímenes y fórmulas especiales

A. Zona de control y recepción de materia prima e insumos

- Balanzas.
- Termómetro para alimentos.
- Una tarima para productos cárnicos.
- Una mesa para verduras y frutas.

B. Zona de Almacenamiento de las materias primas o insumos

- Anaqueles fabricados con materiales fáciles de limpiar y de desinfectar, además de ser resistentes a la corrosión.

- Equipo deshumecedor
- Balanzas.
- Coches o tarimas móviles.
- Superficies para fraccionamiento y despacho.

C. Zona de Conservación

- Cámaras de refrigeración.
- Cámaras de congelación.
- Termómetro para alimentos.
- Equipo deshumecedor.
- Anaqueles de acero

D. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

➤ **Sub-zona de preparación de alimentos**

- Mesas de trabajo con superficies de acero.
- Mesas con lavaderos de acero inoxidable, provistas de agua caliente y fría.
- Unidades de Refrigeración
- Unidades de Congelamiento
- Cocina de alta presión con quemadores industriales, parrilla o plancha
- Horno Industrial (Cocina semi industrial o industrial según nivel de complejidad)
- Campana con extractora de grasa de acero.
- Licuadoras industriales volcables
- Licuadoras semi industriales
- Estantes y tarimas de acero.
- Hornos Microondas
- Cafetera Industrial
- Abridor de tarros
- Balanza digital
- Pelador de naranjas industrial
- Exprimidor industrial.
- Extractor de jugo industrial.
- Termos industriales.
- Dispensador de agua de acero agua fría y caliente
- Procesador de vegetales o máquina universal
- Balanzas digitales.
- Peladora de papas industriales.
- Freidoras industriales volcables



- Marmitas volcables
- Marmitas fijas
- Tabolas
- Esterilizadora de charolas
- Lavador de vajilla
- Lavador de charolas
- Equipos de Baño María.
- Sartenes volcables industriales
- Purificador de agua con ozono (medidor de cloro residual)
- Pelador de papas industrial
- Cortadora de papas
- Sierra para cortar carnes

➤ **Sub-zona de distribución de alimentos preparados:**

- Coches térmicos transportadores de alimentos de acero.
- Coches térmicos transportadores de bandejas de acero.
- Cajas refrigerantes o térmicas.
- Termos rodables, de acero inoxidable con dispensador.

➤ **Sub-zona lavado de vajillas**

- Mesón íntegramente en acero inoxidable, provisto de terminación ajustable que permita nivelación.
- Lavadero triple, íntegramente de acero inoxidable o lavadero simple según complejidad del establecimiento.
- Lavamanos de acero inoxidable con combinación de agua fría y caliente.
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador de toallas desechables.
- Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.
- Estantería de acero inoxidable destinado al almacenamiento de vajilla limpia.

➤ **Sub-zona lavado y almacenamiento de coches térmicos transportadores de alimentos**

- Carros de transporte de acero inoxidable, provisto de puertas, repisas de altura regulable.
- Carro para aseo con mopa de uso exclusivo para cada área.
- Lavamanos de acero inoxidable
- Compresor de aire para el secado de carros en CFE según complejidad.

➤ **Sub-zona de recepción, almacenamiento y sanitizado de insumos**

- Mueble o mesón cerrado, íntegramente en acero inoxidable, provisto de patas ajustables que permitan nivelación, destinado al almacenamiento de materias primas (alimentos en polvo).



- Mueble o mesón cerrado, íntegramente en acero inoxidable provisto de patas ajustables que permitan nivelación, destinado al almacenamiento de insumos como jeringas, guantes, mascarillas, cubre calzado, gorro, etc.
- Mueble o mesón, íntegramente en acero inoxidable provisto de patas ajustables que permitan nivelación, destinado al almacenamiento de bombas de infusión enteral, cuando corresponda, con acceso a toma corriente.
- Lavadero cuba simple íntegramente de acero inoxidable.

➤ **Sub-zona de exclusiva o filtro sanitario**

- Lavamanos
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador toallas desechables.
- Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.
- Mueble cerrado para almacenamiento de vestuario y material de trabajo estériles.
- Depósito individualizado para disposición del vestuario sucio.
- Banqueta lavable.
- Percheros metálicos.
- Mueble cerrado destinado a guardar implementos de calzado limpio o botas desechables.
- Pedilubio
- Cortina de lamas (en las áreas que corresponda)

➤ **Sub-zona de producción y distribución**

Ambiente de preparación

- Mesón íntegramente en acero inoxidable recomendable con patas ajustables que permitan regular su altura.
- Mezclador industrial o batidor manual, según necesidad.
- Balanza de precisión.
- Lavadero doble cuba con grifería combinada.
- Lavamanos empotrado de acero inoxidable (u otro metal de igual o superior calidad), con combinación de agua fría y caliente.
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador de producto desinfectante.
- Dispensador de toalla desechable.
- Contenedores de acero inoxidable o vidrio pírex graduados.
- Dosificadores graduados para productos líquidos y en polvo, en acero inoxidable, calidad sanitaria.
- Menaje y utilería, cucharas, cucharones de acero inoxidable con mangos de seguridad
- Depósito con tapa accionada a pedal, de acero inoxidable para disposición de desechos
- Reloj mural



Ambiente de envase y refrigeración

- Mesón íntegramente en acero inoxidable provisto de patas ajustables que permitan nivelación
- Equipo de refrigeración provisto de termómetro para control de temperatura en cámara y producto o tipo refrigerador doméstico provisto de termómetros de control máxima/mínima y termómetro para el control de temperatura en cámara según complejidad de CFE
- Autoclave. Aplíquese en CFE de alta y mediana complejidad, con ciclo de esterilización terminal de fórmulas enterales naturales, dotado de puerta de entrada y salida. En CFE de baja complejidad, sólo de una puerta para esterilización terminal. Este equipo debe estar certificado por una institución autorizada y el operador acreditado por la Autoridad Sanitaria.
- Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.
- Jarros graduados, en vidrio termo resistente.
- Contenedores de acero inoxidable y/o vidrio termo resistente.
- Material de escritorio mínimo necesarios para la rotulación.



Ambiente de esterilización y distribución

- Lavamanos de acero inoxidable, con combinación de agua fría y caliente, accionada a pedal, codo rodilla o sensor automático
- Mesón íntegramente en acero inoxidable, provisto de patas ajustables que permitan nivelación.
- Carros de acero inoxidable, provistos de puertas con cierre hermético y bandejas desmontables para CFE de alta complejidad, canastillas cerradas en los de mediana y baja complejidad.
- Depósito para desecho, provisto de tapa accionada a pedal.
- Autoclave para esterilización inicial de envases en CFE de alta complejidad, dotado de puerta de entrada y salida, para la conexión entre el área de lavado y el área de producción. El equipo debe contar con certificación de la Autoridad Sanitaria. No aplicable a los Servicios de menor complejidad

E. Zona periférica de distribución de alimentos

- Cocina eléctrica
- Termas eléctricas para agua caliente
- Refrigeradora
- Mesas de trabajo de acero inoxidable
- Coches térmicos con puertas y bandejas térmicas en cantidad proporcional al número de pacientes a atender
- Paredes revestidas con mayólicas hasta el techo y con armarios sin puertas para colocar los enseres, vajilla
- Menaje y vajilla en cantidad según pacientes a atender

- Lavadora de vajilla
- Esterilizadora de bandejas, menaje y vajilla

F. Sector administrativa

- Escritorio y sillas ergonómicas.
- Equipo de cómputo con impresora
- Servicio de internet
- Equipo de comunicaciones (teléfono y anexo con línea abierta)
- Estantes, credenzas, armarios.
- Depósito para disposición de desechos, con tapa accionada con pedal.

G. Zona de comedor

- Lavadora, esterilizadora de vajillas y cubiertos
- Táboas Caldas (Mesa caliente con baño maría)
- Reposteros de pie y pared, mínimo de tres cuerpos
- Mesa y sillas de acuerdo al número de comensales
- Contenedor grande de apertura con pedal y con tapa
- Vajilla de loza y portacubiertos de acero inoxidable
- Lavabo de manos y dispensador de gel satinizante
- Bandejas de acero inoxidable

6.6.2. Sector de tratamiento nutriterapéutico y dietoterapéutico.

A. Para pacientes adultos

- Una balanza por cada 30 pacientes hospitalizados.
- Un tallímetro estandarizado.
- Un plicómetro estandarizado por cada 40 pacientes.
- Bioimpedanciómetro multifrecuencia, como mínimo 5kHz, 50kHz, 100kHz, 200kHz.

B. Para pacientes pediátricos:

- Dos tipos de balanzas, de preferencia digitales:
 - Balanza de plato para lactantes, por cada 30 pacientes.
 - Balanza de pie para niños preescolares y mayores, por cada 30 pacientes.
- Un infantómetro estandarizado que reúna las siguientes condiciones:
 - Un tallímetro estandarizado.
 - Un plicómetro estandarizado por cada 40 pacientes.

6.6.3. Zona de Atención de Nutrición Integral

A. Del Consultorio de nutrición pediátrica



- Dos tipos de balanzas:
- Balanza de plato para lactantes.
- Balanza de pie para niños preescolares y mayores.
- Un infantómetro estandarizado según normativa nacional.
- Un tallímetro estandarizado según normativa nacional.
- Un plicómetro estandarizado
- Cinta métrica estandarizada inextensible.

B. Del Consultorio de nutrición de adulto

- Una balanza.
- Un tallímetro estandarizado
- Un plicómetro estandarizado
- Cinta métrica estandarizada inextensible.

6.8. DE LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

- 6.8.1. Los residuos sólidos producidos por la Unidad Productora de Servicios de Salud del Servicio Nutrición y Dietética deben ser clasificados, almacenados y acondicionados en el área donde hayan sido generados, de acuerdo al tipo de residuo.
- 6.8.2. Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los usuarios deben reunirse y ser manejados como residuos biocontaminados, almacenados en bolsas de color rojo.
- 6.8.3. Los residuos sólidos originados en la preparación de alimentos, son considerados como residuos comunes, por lo cual deben ser almacenados en bolsas negras. Asimismo los residuos reciclables (papeles, cartones, bolsas, etc.) deben almacenarse en otras bolsas negras.

7.- RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL:

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud de las Personas del Ministerio de Salud, y de la Dirección de Servicios de Salud, se encargará de la difusión de la presente Norma Técnica de Salud, así como de la asistencia técnica y la supervisión de su cumplimiento.

7.2. NIVEL REGIONAL

Las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o quien haga sus veces en el nivel regional, así como las Direcciones de Red de Salud donde corresponda, son las responsables de la difusión, asistencia técnica, implementación y supervisión de la presente Norma Técnica de Salud en los establecimientos de salud públicos, privados o mixtos de su jurisdicción.

7.3. NIVEL LOCAL

Los Directores, Jefes o Administradores de los Establecimientos de Salud públicos o privados, del Segundo o Tercer Nivel de Atención, son responsables de la aplicación de lo dispuesto en la presente Norma Técnica de Salud.



8.- ANEXOS

Anexo N° 1. Zonas funcionales UPSS de Nutrición y Dietética según categoría del Establecimiento de Salud.

9.- BIBLIOGRAFÍA

- 1) Cruz, R. Fundamentos de la Nutrioterapia. Primera edición. Lima, 2007
- 2) Alvarado Carlos, Blanco Teresa. Alimentos. UPC, Fondo Editorial. Lima, 2008.
- 3) Cruz, R. Visión general de la profesión de Nutrición en el Perú para el Siglo XXI. Renut (2010) 4 (11):525-542
- 4) Manual de Dietas Normales y Terapéuticas, 4ta edición 2000 México Distrito Federal.
- 5) Tabla de Dosificación de Alimentos Instituto Nacional de Salud Lima Perú 2005.
- 6) Manual de Consultorios. Instituto Nacional de Salud. Dirección Ejecutiva de Prevención de riesgo y Daño Nutricional. Perú Lima 2005.
- 7) Schmidt-Hebbel H; Avances en Aditivos alimentarios y la reglamentación de los alimentos; Fundación Chile, Ed. Universitaria; Chile 1990.
- 8) Organización Panamericana de la Salud; Principios de Orientación para la Alimentación Complementaria del Niño Amamantado; Washington DC, 2003.
- 9) Norma oficial Mexicana NOM- 155-CSFI-2003; Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, México – 2003.
- 10) Bambarén Alatriza, Celso; Programa Médico Arquitectónico para el Diseño de Hospitales Seguros; Editorial SINCO; Lima – 2008.
- 11) Blanca Dolly Tejada; Planificación de Locales y Equipos de los Servicios de Alimentación. Medellín. Colombia. 1990.
- 12) Repullo Picasso, Nutrición Humana y Dietética. 2004
- 13) Cruz, R. Nutrientes y Fármacos. Fundamentos de la interacción. Primera edición. Lima 2008



Anexo N° 1
Zonas funcionales UPSS de Nutrición y Dietética según categoría del Establecimiento de Salud

ZONA	ÁREA	SUB ÁREA	SALA / AMBIENTE	III 1	III 2	III E	II1	II2	II E	I*		
1) SECTOR TÉCNICO	Zona de control y recepción de materia prima e insumos		Muelle de carga y descarga de suministros.	X	X	X	X	X	X			
			Control de suministros.	X	X	X	X	X	X			
	Zona de Almacenamiento de las materias primas o insumos		Almacén de productos no perecibles.	X	X	X	X	X	X			
			Almacén de productos perecibles.	X	X	X	X	X	X			
	Zona de Conservación		Área de conservación de productos lácteos.	X	X	X	X	X	X			
			Área de conservación de productos cármicos	X	X	X	X	X	X			
			Área de conservación de pescados	X	X	X	X	X	X			
			Área de conservación de verduras y hortalizas	X	X	X	X	X	X			
			Área de conservación de productos congelados	X	X	X	X	X	X			
	Zona de producción de regímenes dietéticos y dieto terapéuticos	Sub Zona de preparación de alimentos.		Área de Preparación de Carnes	X	X	X	X	X	X		
				Área de Preparación de Verduras	X	X	X	X	X	X		
				Área de Preparación de Pescados	X	X	X	X	X	X		
				Área de Preparación de Platos fríos	X	X	X	X	X	X		
				Área de Preparación de Regímenes dietéticos especiales	X	X	X	X	X	X		
		Sub Zona de servido y distribución de alimentos preparados.		Área central de distribución de alimentos	X	X	X	X	X	X		
				Áreas periféricas de distribución de alimentos	X	X	X	X	X	X		
		Sub Zona lavado de vajillas.			X	X	X	X	X	X		
		Sub Zona lavado y almacenamiento de coches térmicos transportadores de alimentos			X	X	X	X	X	X		
		Zona de central de fórmulas enterales (CFE) y lácteas	Sub Zona de recepción, almacenamiento y sanitizado de insumos.			X	X	X	X	X	X	
			Sub Zona de exclusión o filtro sanitario.			X	X	X	X	X	X	
			Sub Zona de producción y distribución			X	X	X	X	X	X	
	Zona de Coordinación del Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia			Oficina de Coordinación	X	X	X	X	X	X		



NTS N°103 -Minsa/DGSP - V.01
 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

	Zona de Atención de Nutrición Integral		Consultorio de Nutrición - Adultos.	X	X	X	X	X	X	X
			Consultorio de Nutrición - Niños.	X	X	X	X	X	X	X
2) SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO			Cuarto de Limpieza	X	X	X	X	X	X	
			Depósito de Residuos	X	X	X	X	X	X	
3) SECTOR ADMINISTRATIVO	Oficina de la Jefatura de la UPSS			X	X	X	X	X	X	
4) SECTOR DE PERSONAL			Vestuario	X	X	X	X	X	X	
			SSHH	X	X	X	X	X	X	
			Comedor Central de Personal	X	X	X	X	X	X	
			Comedor de Personal de la UPSS	X	X	X	X	X	X	

