Manual de Instrucciones de Trabajo de Nutrición de las Áreas de Salud CCSS

Código M. IT.GM.DDSS. ARSDT.N.181018

Versión 3

Caja Costarricense del Seguro Social
Gerencia Médica
Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud
Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento
Coordinación Nacional de Nutrición

Noviembre, 2025

	Nombre	Unidad
Elaborado por	Dra. Grace Murillo Loaiza	Coordinación Nacional de Nutrición
	Dra. Maricruz Ramírez Di Leoni	Coordinación Nacional de Nutrición
	Dra. Lisseth Serrú Díaz	Área de Salud de Desamparados 3
	Dra. Natalia Marín Montoya	Área de Salud de Talamanca
	Dra. Jahaira Barrantes Parrales	Área de Salud de Naranjo
	Dra. Sileny Sandoval González	Área de Salud de Palmares
	Dra. Doris Chaves Salas	Área de Salud de San Rafael Puntarenas
	Dra. Dra. Ketrín Gazel Slon	Área de Salud de Coronado
Validado por	Dra. Cecilia Vargas Hernández	Coordinación Nacional de Nutrición
	Dra. Karla Sandí Saravia	DRIPSS Chorotega
	Dr. Ronald Chaves Alvarez	Área de Salud de Paquera
	Dra. Silvia Barrantes López	Área de Salud de Área de Salud de Puriscal
	Dra. Karla Venegas Zapata	Área de Salud de Barranca
	Dra. Kattia Vanesa Altamirano Saballos	Área de Salud de Los Chiles
	Dra. Ana Laura Mejía Vargas	Área de Salud de Cañas
	Dra. Karlissa Pereira Marchena	Área de Salud de Valle de la Estrella
	Dra. Emilio José Matamoros Sequeira	Área de Salud de Chacarita
	Dra. Nicole Villalobos Leal	Área de Salud de Guácimo
	Dra. Mónica Alfaro López	Área de Salud de Ciudad Quesada
	Dra. Laura Beatriz Valverde Solano	Área de Salud de Aserrí
	Dra. Marlin Iveth Gutiérrez Peña	Área de Salud de Esparza
	Dra. Nancy Rebeca Agüero Barrantes	Área de Salud de Goicoechea 1
	Dra. Andrea Francini Venegas Mendoza	Área de Salud de Bagaces
	Dra. Ana María Pérez Oviedo	Área de Salud de Heredia Virilla
Aprobado por	Dr. Alexander Sánchez Cabo	Gerente Médico
	Dra. Jessica Navarro Ramírez	Directora Dirección Desarrollo Servicios de Salud
	Dr. Mario Mora Ulloa	Jefe ARSDT
Para	Profesionales de nutrición de las Áreas de Salud del país.	
Fecha de emisión	2026	
Próxima revisión	2031	

TABLA DE CONTENIDOS

1 Introducción 4
2 Objetivo 5
3 Alcance 6
4 Referencias Normativas 6
5 Responsabilidad 7
6 Definiciones y abreviaturas 7
6.1 Definiciones 7
6.2 Abreviaturas 10
7 Metodología. 10
8 Contenido. 10
8.1 Planificación anual de actividades de nutrición 11
8.2 Programación anual de las actividades de nutrición 14
8.3 Consulta Externa de Nutrición Individual. 18
8.4 Consulta Externa de Nutrición Grupal. 22
8.5 Atención Domiciliar. 27
8.6 Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional 31
8.7 Educación Nutricional 35
8.8 Capacitación. 38
8.9 Administración de la Alimentación (Área de Salud tipo 3 Quirúrgica) 42
9 Contacto para consultas 45
10 Referencias 45
11 Anexos. 47

1 Introducción

Según la Dirección de Proyección de Servicios de Salud, las Áreas de Salud son una organización para la prestación de servicios integrales de salud ambulatorios de un primer nivel de atención en una población delimitada geográficamente. Este nivel es esencial en la red de servicios de salud, ya que desarrolla los vínculos más cercanos con los individuos, familias y comunidades. Esto facilita el abordaje de las necesidades de prestación de servicios de salud en la población adscrita; participando en conjunto con los demás actores sociales en los servicios de salud.

Según criterio experto, con base en la experiencia de las acciones de la CCSS, considerando que cada EBAIS atiende en promedio de 4000 a 5000 habitantes, se ocupa un nutricionista por cada 2 a 3 EBAIS disponibles en la red para cubrir las acciones enfocadas en promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

Los profesionales de Nutrición son parte de los Equipos de Apoyo de las Áreas de Salud Tipo 1, Tipo 2, Tipo 3 Médico y Tipo 3 Quirúrgico. Trabajan según los problemas nutricionales prioritarios identificados en el diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional (CAN) en prevención de la enfermedad y promoción de la salud. Estos proyectos se derivan en actividades de capacitación y educación en diferentes escenarios (Salud, Educativo, Familiar, Comunitario) en el curso de la vida. Además, trabajan en temas relacionados con la lactancia materna, antropometría, enfermedades crónicas no transmisibles, obesidad y alimentación saludable basado en la Guías Alimentarias, así como otros temas relacionados al campo alimentario nutricional. Se brinda atención nutricional a través de la consulta externa de manera individual o grupal unidisciplinaria o multidisciplinaria, presencial o por medios alternativos y la visita domiciliar. En las Áreas de Salud tipo 3 quirúrgico, se brinda alimentación a los pacientes que así lo ameriten, lo cual se hace a través de la compra de servicios por terceros, cuyos controles están a cargo del nutricionista asignado a este centro de salud.

El presente manual detalla las instrucciones de trabajo de los procedimientos de:

- Gestión Técnico-Administrativa: Planificación anual de actividades de nutrición y Programación de actividades.
- Atención Nutricional: Consulta externa nutricional individual, Consulta externa nutricional grupal, Atención domiciliar.
- Promoción de la Salud en el campo alimentario nutricional: Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional, Educación nutricional y Capacitación
- Prevención de la enfermedad en el campo alimentario nutricional: Educación nutricional y Capacitación
- Administración de alimentación: Programación del menú, Gestión de compras de bienes y servicios, Recibo de alimentación, Control, Supervisión y Evaluación.

Este documento es un complemento del Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición que establece el accionar de los nutricionistas de las Áreas de Salud de la Caja Costarricense de Seguro Social. Constituye una herramienta operativa que facilita y estandariza la forma en que se deben realizar las actividades. Deja sin efecto el Manual de Instrucciones de Trabajo Servicios de Nutrición de las Áreas de Salud Código M. IT.GM.DDSS. ARSDT.N.181018 Versión 2, publicado en el 2018.

2 Objetivo

Estandarizar la ejecución de los procesos que realizan los profesionales de nutrición en las Áreas de Salud, para el abordaje nutricional de la población, enfocándose en las personas y su bienestar en el curso de la vida mediante instrucciones de trabajo estructuradas y alineadas con criterios de calidad y eficiencia, que garanticen consistencia, trazabilidad y mejora continua en la prestación de servicios.

3 Alcance

Las instrucciones de trabajo descritas en este Manual deben ser aplicadas en el primer nivel de atención de la CCSS, en las Áreas de Salud, tipo I, II y III médico y tipo III quirúrgico, de acuerdo con la demanda y la capacidad instalada de cada centro, acorde con los parámetros descritos en el Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición en los tres niveles de atención vigente.

4 Referencias Normativas

- Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición en los tres niveles de atención. Coordinación Nacional de Nutrición, 2025.
- Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 2. 2025.
- Manual de Instrucciones de Trabajo para los Profesionales de Nutrición de las Áreas de Salud de la CCSS. 2018.
- Manual para la Gestión de los Servicios de Consulta Externa en el Marco de un Plan de Atención Oportuna. 2018.
- Lineamiento para la Prestación de Servicios en Promoción de la Salud para Niñas, Niños o Adolescentes en el Primer Nivel de Atención. 2024.
- Lineamiento de Referencia y Contrarreferencia de las Personas Usuarias de los Servicios de Consulta Externa de Nutrición en los establecimientos de salud de la CCSS 2025.
- Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los Establecimientos de Salud de la Caja Costarricense de Seguro Social. 2024.
- Lineamiento para la Administración de la Alimentación en Establecimientos de Salud de Corta Estancia. 2023.
- Manual de Procedimientos Multidisciplinario para la Atención y Enseñanza de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles. 2017.
- Manual de Procedimientos para la Atención Integral del Niño y la Niña en el Primer Nivel de Atención. 2016.

- Manual de Procedimientos en Antropometría para Uso del Personal de Salud de la CCSS. 2018.
- Instrucción de Trabajo para Profesionales de Nutrición en el Desarrollo de la Consulta Externa para Personas con Obesidad en los Tres Niveles de Atención. 2024.
- Guía de usuario manejo integrado expediente en salud SIES y Módulo de Nutrición CCSS.
- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para los Primeros Mil Días de Vida en Costa Rica. 2021.
- Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios para la Población Adulta en Costa Rica. 2021.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE)
- Procedimientos Operativos Estandarizados Sanitarios (POES)
- Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público, vigente

5 Responsabilidad

La elaboración de las Instrucciones de Trabajo es responsabilidad de la Coordinación Nacional de Nutrición y es de acatamiento obligatorio para todos los profesionales de nutrición ubicados en los Servicios de Nutrición de las Áreas de Salud de la CCSS.

La Supervisión Regional de Nutrición y la Dirección Médica del Área de Salud son los responsables de verificar el cumplimiento de este Manual.

6 Definiciones y abreviaturas

6.1 Definiciones

Capacitación: proceso educativo intencional que busca desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes específicas para mejorar el desempeño profesional, especialmente en áreas críticas como la gestión de la calidad en salud. (Leó-Ramentol, 2021)

Componente Alimentario-Nutricional: insumo clave en el análisis de situación de salud, ya que incorpora variables que permiten comprender la situación alimentaria y nutricional de la población, facilitando la planificación estratégica en las áreas de salud. (Jiménez, 2002)

Coordinación Nacional de Nutrición: Dependencia del Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento, Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud, encargada del establecimiento de normativas, lineamientos, procesos, procedimientos, manuales y documentación para el cumplimiento de las políticas institucionales en materia de Nutrición. (CCSS, 2025)

Educación en Nutrición: La educación nutricional se define como el conjunto de estrategias educativas y apoyos ambientales diseñados para facilitar la adopción voluntaria de elecciones alimentarias que conducen a un estado óptimo de salud y bienestar **(**Espejo, Tumani, Aguirre Fernández, Sánchez, & Parada, 2022).

Estado Nutricional: Se define como el resultado del balance entre las necesidades y el gasto de energía alimentaria y otros nutrientes esenciales. Este balance está influenciado por múltiples factores, incluyendo aspectos físicos, genéticos, biológicos, culturales, psico-socioeconómicos y ambientales. (Muñiz, 2023)

Instrucción de trabajo: Descripción de actividades detalladas que responden a uno o varios procedimientos. (CCSS,2013)

Margen de error: es un indicador de la fiabilidad del estudio y de la exactitud de tus resultados. Se expresa como un porcentaje que indica que los resultados obtenidos están dentro de más o menos este porcentaje de los valores presentados. (Rodríguez, 2025)

Nivel de confianza: es el grado de certeza (o probabilidad) expresado en porcentaje con el que se pretende realizar la estimación de un parámetro a través de un estadístico muestral. Es la tasa de éxito a largo plazo del método, es decir, la frecuencia con la que este tipo de intervalo capturará el parámetro de interés. (Sarasola, 2024)

NOVAPLAN: es el Sistema Integrado de Planificación utilizado por instituciones públicas en Costa Rica para gestionar la planificación estratégica, táctica y operativa. Permite formular,

monitorear y controlar planes institucionales, programas y proyectos, asegurando eficiencia, trazabilidad y alineación con el Sistema Nacional de Planificación. (MIDEPLAN, 2019)

Porcentaje de rendimiento: Se refiere a la eficiencia de un proceso al comparar el resultado real con el teórico. La CCSS maneja un porcentaje de rendimiento deseable entre 90% y 110%. (Ruiz, 2022)

Procedimiento: Forma específica para llevar a cabo una actividad o proceso en orden secuencial. (CCSS,2013)

Promoción de la Salud: Es un componente de la atención en salud, mediante el cual se generan los medios necesarios para lograr un empoderamiento, tanto individual como colectivo, por medio de la modificación de condiciones de vida de la población, mediante procesos de educación, comunicación, participación, el cual se enfoca en el fomento de los factores protectores de la salud. (CCSS, 2024)

Prevención de la enfermedad: Es un componente de la atención en salud, mediante el cual se previene la aparición de la enfermedad por medio de la reducción de factores de riesgo. También se enfoca en detener el avance de la enfermedad y atenuar sus complicaciones una vez establecida. (CCSS, 2024)

Prescripción dietoterapéutica: Es el resultado final de la consulta nutricional, donde el profesional de la nutrición establece un plan de alimentación y recomendaciones personalizadas para el paciente. (Academy of Nutrition and Dietetics, 2013)

Supervisores de Nutrición o encargado del proceso: Nutricionista, que realiza tareas de control y monitoreo en las diferentes áreas que conforman un Servicio de Nutrición. (CCSS, 2025)

Tamaño de la muestra: es una selección significativa de la población que se pretende estudiar. Entre mayor sea el tamaño de tu muestra, mayor será la seguridad de que las respuestas realmente reflejan a la población (Reyes, 2016)

6.2 Abreviaturas

ARSDT	Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
CCSS	Caja Costarricense del Seguro Social
DDSS	Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud
EDUS	Expediente Digital Único en Salud
EFES	Escenarios fuera de los establecimientos de salud
POE	Procedimientos Operativos Estandarizados
POES	Procedimientos Operativos Estandarizados Sanitarios
REDES	Registros de Salud
SICOP	Sistema Integrado de Compras Públicas
SIES	Sistema Integrado de Expediente en Salud
SINU	Sistema Integrado de Nutrición
SIPE	Sistema de Ingresos y Prestaciones Económicas
SOAP	Subjetivo, Objetivo, Análisis y Plan

7 Metodología.

Este documento se elaboró durante el año 2025, en conjunto con un equipo de trabajo de profesionales de nutrición del primer nivel de atención, actualizando el documento original.

Una vez el documento finalizado, se envía a los nutricionistas de áreas de salud de todo el país para el proceso de validación correspondiente, utilizando la metodología DELPHI MODIFICADA, por medio de un formulario de Microsoft.

De acuerdo con el formulario, 16 nutricionistas realizaron la validación y de ese total, el 95% calificó como “muy apropiado” el desarrollo de todas las partes de la normativa.

Además, una vez finalizado el proceso de validación, se realizaron los ajustes sugeridos al documento, resultando en la versión final que se remite para aval gerencial.

8 Contenido.

El subproceso *Abordaje Nutricional de la Población* se deriva en los siguientes procedimientos e instrucciones de trabajo:

Cuadro 1. Subproceso, procedimientos e instrucciones de trabajo de nutrición en las Áreas de Salud.

Subproceso	Procedimientos	Instrucciones de trabajo
Abordaje Nutricional de la población	**Gestión Técnico Administrativo**	– Planificación anual de actividades de nutrición – Programación de actividades
	Atención Nutricional	– Consulta externa nutricional individual – Consulta externa nutricional grupal – Atención domiciliar
	Promoción de la Salud en el campo alimentario nutricional.	– Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional – Educación nutricional – Capacitación
	Prevención de la enfermedad en el campo alimentario nutricional.	– Educación nutricional – Capacitación
	Administración de alimentación normal y terapéutica	– Programación del menú – Gestión de compras de bienes y servicios – Recibo y distribución de alimentación normal y terapéutica – Control, supervisión y Evaluación

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición 2025.

A continuación, se presentan las instrucciones de trabajo relacionadas con la Gestión Técnico-Administrativa, las cuales son:

- Planificación anual de actividades de nutrición.
- Programación de actividades.

8.1 Planificación anual de actividades de nutrición

Caja Costarricense de Seguro Social
Gerencia Médica
Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud
Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento
Coordinación Nacional de Nutrición

1. Título	**Instrucción de Trabajo: Planificación anual de actividades de nutrición.**	**2. Código**	**IT.N.001**
3, Documentación de referencia	Manual de Gestión de Nutrición. 2025. NOVAPLAN Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 2. 2025.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Planificar las actividades anuales de nutrición para establecer las metas de evaluación y de esa manera monitorear el avance de los procedimientos.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud.		

7. Descripción de actividades

1	Inicio
2	El profesional de nutrición establece las metas de los indicadores, tomando en cuenta la capacidad instalada y, como línea base, el resultado del período anterior.
3	El profesional de nutrición monitorea el comportamiento de los datos relacionados con los indicadores, por medio de los cubos estadísticos del EDUS y de controles propios del nutricionista.
4	El profesional de nutrición analiza los resultados de la evaluación.
5	El profesional de nutrición elabora el plan remedial de las metas que no se alcanzaron.
6	El profesional de nutrición realiza el informe respectivo.
7	El profesional de nutrición realiza seguimiento al plan remedial.
8	Fin

8. Controles	
Herramienta Anual de Planificación de Actividades de Nutrición. Manual de indicadores Machote para los informes de seguimiento de metas. Machote para el plan remedial.	
9. Recursos e insumos requeridos	Computador con el programa EXCEL.
10. Normativa aplicable	
Ley General de Control Interno. N°8292 Manual de Normas Generales de Control Interno para la Contraloría General de la República y las Entidades y Órganos Sujetos a su Fiscalización, norma 4.19 “Disfrute oportuno de vacaciones” Ley Marco de Empleo Público. N° 10159 Código de Ética del Servidor de la CCSS Normativa de Relaciones Laborales CCSS 2017 Manual Descriptivo de Puestos de la CCSS	
11. Formularios	Herramienta Anual de Planificación de Actividades de Nutrición.
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13.Referencias	Manual de Gestión vigente

8.2 Programación anual de las actividades de nutrición.

Caja Costarricense de Seguro Social **Gerencia Médica** **Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud** **Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento** **Coordinación Nacional de Nutrición**			
1. Título	**Instrucción de Trabajo:** **Programación anual de actividades de nutrición**	**2. Código**	**IT.N.002**
3. Documentación de referencia	Manual de Gestión de Nutrición. 2025. Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 2. 2025.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Programar las actividades anuales para una adecuada gestión del tiempo y cumplimiento de la normativa relacionada, que garantice el desarrollo de todos los procesos y colabore con la programación de la agenda del nutricionista.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud.		
7. Descripción de actividades			
1	Inicio		
2	El profesional de nutrición estudia y comprende el Lineamiento de la Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social (2025), normativa que define la capacidad instalada del profesional de nutrición.		

3	El profesional de nutrición completa la Herramienta para la Planificación Anual de las Actividades de Nutrición, definiendo la actividad que se va a realizar cada 30 minutos para cada día laboral del año.
4	El profesional de nutrición anota en la pestaña de Capacidad Instalada, de la Herramienta para la Planificación Anual de las Actividades de Nutrición, las horas no sustituidas de cada mes, que se refiere a horas de vacaciones, permisos, licencias, entre otros, en donde el nutricionista no va a ser sustituido y, por lo tanto, dejan de ser horas laborables y se descuentan de la capacidad instalada. Los feriados ya se encuentran descontados en la capacidad instalada que muestra la herramienta.
5	El profesional de nutrición selecciona los minutos que se requieren para la alimentación.
6	El profesional de nutrición selecciona los minutos que se requieren para asistir a las reuniones de comisiones, equipos locales, con la Supervisión Regional y con la Coordinación Nacional de Nutrición. El nutricionista participa solamente en las comisiones relacionadas con el quehacer de la disciplina.
7	El profesional de nutrición selecciona los minutos que se requieren para las actividades relacionadas con el proceso de consulta externa (individual, grupal y visita domiciliar), recordando que, se utilizan 60 minutos para la consulta individual de primera vez y 30 minutos para la consulta individual subsecuente. Cada consulta grupal posee una duración de 2 horas y, además, se requieren 2 horas de planeamiento de prevención de la salud, tanto para la organización antes de iniciar los grupos, como para el registro de la atención al finalizar. Los nutricionistas de las Áreas de Salud tipo 1, 2 y 3 médica forman entre 10-20 grupos al año. Los nutricionistas de las Áreas de Salud tipo 3 quirúrgica que desarrollan el proceso de Administración de la Alimentación junto con los demás procesos planifican mínimo 4 grupos al año. Los nutricionistas que se dedican exclusivamente al proceso de Administración de la Alimentación no planifican consulta externa grupal.
8	El profesional de nutrición selecciona los minutos que se requieren para la ejecución y la elaboración de material educativo de las actividades de educación/capacitación. Deben contemplarse los refuerzos educativos de PINEC.
9	Para seleccionar los minutos que se requieren para las actividades relacionadas con Promoción de la Salud, el nutricionista toma en cuenta si existe o no la necesidad de elaborar o actualizar el Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional (CAN). Si

	existe la necesidad, se continúa con el **paso 10** y si el CAN está vigente, se continúa con el **paso 11.**
10	El profesional de nutrición utiliza las horas destinadas al componente de Promoción de la Salud, para elaborar o actualizar el Diagnóstico del CAN.
11	El profesional de nutrición selecciona los minutos que se requieren para la ejecución y la elaboración de material educativo de las actividades de educación/capacitación. Debe contemplarse la celebración de las efemérides relacionadas con nutrición que son: Día Mundial de las Leguminosas el 10 de febrero, Día Mundial de la Lucha Contra la Obesidad el 4 de marzo, Semana Nacional de la Nutrición y Semana Mundial de Sensibilización sobre el Consumo de Sal en la semana del 15 de mayo, Semana Mundial de la Lactancia Materna del 1 al 7 de agosto y el Día Mundial de la Alimentación el 16 de octubre.
12	El profesional de nutrición termina de seleccionar los minutos que se requieren para las actividades relacionadas con los procesos administrativos, definidos en la página 4 del Lineamiento de la Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la CCSS.
13	El profesional de nutrición verifica que los porcentajes de rendimiento de cada proceso se encuentren entre 90%-110%. Si los porcentajes no se ajustan a lo permitido, continúa con el **paso 14**. Si los porcentajes se ajustan a lo permitido, continúa con el **paso 15**.
14	El profesional de nutrición realiza ajustes a las actividades seleccionadas en la Herramienta de Planificación Anual de Actividades de Nutrición, hasta que los porcentajes de rendimiento de los procesos sean los permitidos.
15	El profesional de nutrición envía la planificación anual de las actividades de nutrición a la dirección médica para el visto bueno.
16	Una vez avalada la planificación de actividades, el profesional de nutrición la traslada a REDES acorde con el Catálogo de Estandarización de Actividades SIAC-Diccionario vigente.
17	El profesional de nutrición registra diariamente sus actividades en el cuadro estadístico 43b.
18	El profesional de nutrición elabora el informe anual de labores y envía a la Dirección Médica.

19	Fin
8. Controles	
Herramienta Anual de Planificación de Actividades de Nutrición.	
9. Recursos e insumos requeridos	Computador con el programa EXCEL.
10. Normativa aplicable	
Ley General de Control Interno. N°8292 Manual de Normas Generales de Control Interno para la Contraloría General de la República y las Entidades y Órganos Sujetos a su Fiscalización, norma 4.19 “Disfrute oportuno de vacaciones” Ley Marco de Empleo Público. N° 10159 Código de Ética del Servidor de la CCSS Normativa de Relaciones Laborales CCSS 2017 Manual Descriptivo de Puestos de la CCSS	
11. Formularios	Herramienta Anual de Planificación de Actividades de Nutrición.
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13. Referencias	Manual de Gestión vigente

A continuación, se presentan las instrucciones de trabajo relacionadas con la Atención Nutricional, las cuales son:

- Consulta Externa Individual.
- Consulta Externa Grupal.
- Atención Domiciliar

8.3 Consulta Externa de Nutrición Individual.

Caja Costarricense de Seguro Social Gerencia Médica Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento Coordinación Nacional de Nutrición			
1. Título	**Instrucción de Trabajo: Consulta Externa Individual.**	**2. Código**	**IT.N.003**
3. Documentación de referencia	Guía de usuario manejo integrado expediente en salud SIES y Módulo de Nutrición CCSS. Lineamiento de referencia y contrarreferencia de las personas usuarias de los Servicios de Consulta Externa de nutrición en los establecimientos de Salud de la CCSS. Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los establecimientos de salud CCSS. Manual de Procedimientos en Antropometría para uso del personal de salud de la CCSS.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Evaluar el estado nutricional de cada paciente mediante indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos que permitan emitir un diagnóstico nutricional y la prescripción dietética según la condición fisiopatológica del paciente.		

6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud

7. Descripción de actividades	
1	Inicio
2	El profesional de nutrición recibe una referencia digital de parte del médico tratante.
3	El profesional de nutrición revisa y aprueba la referencia conforme los criterios establecidos en el Lineamiento de Referencia y Contrarreferencia.
4	El profesional de nutrición completa el “Registro de Referencias” .
5	¿El motivo de consulta corresponde a un paciente de primera vez o de seguimiento? Si es de primera vez continua con el **paso 6** y si es de seguimiento continua con el **paso 15**.
6	El profesional de nutrición en la atención de consulta individual accesa el EDUS, se presenta, saluda al paciente y establece un ambiente cordial. En caso de haber un estudiante universitario en práctica, pregunta al paciente si está de acuerdo con su permanencia y verifica el consentimiento informado.
7	El profesional de nutrición realiza una revisión del expediente, valora el diagnóstico de referencia y las comorbilidades que presente el paciente.
8	El profesional de nutrición lleva a cabo la valoración antropométrica. Para ello, emplea técnicas de medición, indicadores y equipo especializado, conforme al Manual de Procedimientos en Antropometría.
9	El profesional de nutrición registra los datos antropométricos en la funcionalidad de signos vitales y apartado Objetivo del SOAP en el EDUS.
10	El profesional de nutrición lleva a cabo la valoración clínica nutricional, bioquímica y dietética, revisando en el EDUS la información pertinente relacionada con las patologías y el diagnóstico y siguiendo la “Guía de Usuario Manejo Integrado Expediente en Salud SIES y Módulo de Nutrición”.

11	El profesional de nutrición integra los resultados de los indicadores nutricionales para emitir el diagnóstico nutricional, el cálculo de requerimientos y la indicación de la dieta.
12	El profesional de nutrición, partiendo de la valoración nutricional realizada, integrando las diversas variables e indicadores analizados, establece junto al paciente las metas y objetivos de tratamiento.
13	El profesional de nutrición define el plan de intervención nutricional. Si inicia el abordaje dietoterapéutico a través de recomendaciones nutricionales, justifica su decisión. El cálculo del requerimiento nutricional y la prescripción dietética se debe realizar en todos los casos, pero es decisión del nutricionista si entrega un plan de alimentación o recomendación nutricionales.
14	El profesional de nutrición brinda educación nutricional enfocada en mejorar el estado de salud y la condición nutricional, mediante el cambio de hábitos y prácticas alimentarias. Para ello utiliza el plan de alimentación o recomendaciones nutricionales adaptadas a las patologías y comorbilidades del paciente, según criterio profesional. En caso de que el paciente requiera seguimiento nutricional, se le consulta si está de acuerdo en recibir atención nutricional a través de teleconsulta. Si el paciente está de acuerdo se le solicita el llenado del Consentimiento Informado y se informa al personal de REDES.
15	El profesional de nutrición atiende al paciente subsecuente y se da seguimiento a los resultados alcanzados y si es necesario realiza los ajustes al plan de alimentación y las recomendaciones establecidas en la consulta previa y lo registra en el expediente. Si es teleconsulta continúa con el **paso 16**, si es presencial continúa con el **paso 18**.
16	El profesional de nutrición contacta al paciente vía telefónica, le informa sobre la modalidad de atención y le consulta sobre la conformidad para realizarla. ¿El paciente está de acuerdo con la modalidad de atención? Si la respuesta es afirmativa continua el **paso 17**, si la respuesta es negativa coordina con REDES para programar la cita de manera presencial. Es importante recordar que la teleconsulta se brinda a pacientes subsecuentes.
17	El profesional de nutrición verifica que el paciente cuenta con el formulario de consentimiento informado general oficial de la CCSS para la teleconsulta. ¿El paciente cuenta con consentimiento informado? Si la respuesta es afirmativa continua con **el paso 18**, si la respuesta es negativa continua con la actividad deja nota en expediente y coordina con REDES una cita presencial.

18	El profesional de nutrición revisa el historial de signos vitales y valora la evolución del paciente a través del tiempo por medio de la verificación del cumplimiento del plan de alimentación y las recomendaciones.
19	El profesional de nutrición registra en el apartado de Procedimientos: “Modalidad no presencial en la prestación de servicios de salud”.
20	El profesional de nutrición determina si dará seguimiento nutricional en la consulta individual o mediante la Intervención Nutricional PINEC e indica la periodicidad de las citas, o si se da de alta en la especialidad y elabora la referencia en EDUS, completando toda la información requerida
21	Fin

8. Controles

Referencia médica

Anotación en expediente digital

Módulo de Nutrición completo

9. Recursos e insumos requeridos	Consultorio de nutrición (según el DAI descrito en el Catálogo estandarizado para espacios modulares. Materiales de oficina Material impreso Equipo de cómputo Impresora Equipo antropométrico (según el catálogo institucional) – Tallímetro extensible de pared – Estadiómetro – Cinta métrica inextensible – Cáliper de altura de rodilla – Infantómetro – Analizador de composición corporal – Balanza pediátrica, menores de 2 años – Balanza, mayores de 2 años – Dinamómetro Material Educativo Servicio de Nutrición

	Tazas y cucharas medidoras, medidas de uso común. Mueble cerrado para guardar equipo antropométrico Teléfono
10. Normativa aplicable	
Ley General de Salud. Gaceta No 12 de 1984. Ley General de Control Interno. Ley 8292. Gaceta No 169 del 2002. Código de Ética de los Trabajadores de la CCSS. Art 15 de la Sesión 7308. 25 de febrero de 1999.	
11. Formularios	Referencia Consentimiento informado Plan de Alimentación Listas de intercambio de alimentos Recomendaciones nutricionales
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13. Referencias	Manual de Gestión de los Servicios de Consulta Externa de la CCSS

8.4 Consulta Externa de Nutrición Grupal.

Caja Costarricense de Seguro Social Gerencia Médica Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento Coordinación Nacional de Nutrición			
1. Título	**Instrucción de Trabajo: Consulta externa nutricional grupal**	**2. Código**	**IT.N.004**

3. Documentación de referencia	Guía de usuario manejo integrado expediente en salud SIES y Módulo de Nutrición CCSS. Lineamiento de referencia y contrarreferencia de las personas usuarias de los Servicios de Consulta Externa de nutrición en los establecimientos de Salud de la CCSS. Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los establecimientos de salud CCSS. Manual de Procedimientos en Antropometría para uso del personal de salud de la CCSS.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
	Manual de Procedimiento Multidisciplinario para la Atención y Enseñanza de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles.		
5. Objetivo y alcance	Brindar atención nutricional a las personas con riesgo cardiovascular mediante la consulta externa nutricional grupal. La modalidad de consulta grupal aplica tanto para la atención unidisciplinaria como multidisciplinaria para la atención de: hipertensión arterial, hiperlipidemia, prediabetes, diabetes mellitus y obesidad.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud		
7. Descripción de actividades			
1	Inicio		
2	¿La atención grupal es multidisciplinaria? Si la respuesta es afirmativa continúa con el **paso 3**, si es unidisciplinaria continúa con el **paso 4**.		

3	El profesional de nutrición realiza las coordinaciones necesarias: gestión del equipo multidisciplinario, organización de las sesiones (ver Anexo 8 y 9 del Manual de Procedimientos Multidisciplinario para la Atención y Enseñanza de las enfermedades crónicas no transmisibles: Metodología PINEC), laboratorios, solicitud de insumos, traslados, solicitud de equipo audiovisual, espacio físico donde se realizarán las sesiones.
4	El profesional de nutrición indica al encargado de REDES para que asigne en agenda grupal unidisciplinaria o multidisciplinaria la fecha y hora de la cita. Coordina para que el paciente sea informado de la cita asignada, ya sea vía telefónica o por otro medio.
5	El profesional de nutrición ingresa al EDUS y verifica el listado de pacientes agendados.
6	El profesional de nutrición se presenta, da la bienvenida, establece un ambiente cordial y registra la asistencia.
7	En las sesiones donde corresponde, el profesional de nutrición realiza la toma de medidas antropométricas (peso, talla, circunferencia abdominal, grasa corporal, entre otras) de todos los participantes y lleva el registro, para posteriormente ser anotado en el EDUS.
8	El profesional de nutrición junto con el equipo multidisciplinario (en caso de que aplique) desarrolla la temática de la consulta grupal correspondiente aplicando la metodología de la educación terapéutica grupal.
9	El profesional de nutrición entrega o remite material educativo y recomendaciones acordes al tema impartido.
10	El profesional de nutrición finaliza la consulta grupal e indica la periodicidad y fechas de las citas. Se despide de los participantes.
11	El profesional de nutrición ingresa al EDUS y realiza registro múltiple de la atención grupal, anotando en subjetivo el número y tema de la sesión, profesionales a cargo, tipo de atención.
12	El profesional de nutrición registra en EDUS los datos correspondientes a la valoración antropométrica de cada paciente y lo reporta en el apartado de signos vitales.
13	El profesional de nutrición reporta el estado nutricional diagnosticado en el paciente en la funcionalidad correspondiente, para ello utiliza el código CIE-10 pertinente. Si

	el diagnóstico ya está seleccionado, se marca como seguimiento para dejar registro en el EDUS.
14	El profesional de nutrición revisa la evolución antropométrica, bioquímica (incluyendo la glicemia postprandial), la presión arterial; analiza los resultados y registra en la atención SOAP.
15	El profesional de nutrición actualiza la matriz de gestión PINEC y la base de datos PINEC (si corresponde) luego de cada sesión, en el caso de la atención multidisciplinaria.
16	El profesional de nutrición envía a la Coordinación Nacional de Nutrición la evidencia y estadística de la consulta nutricional grupal cuando es solicitada.
17	Fin
8. Controles	
Referencia médica Anotación en el Expediente Digital Único en Salud	
9. Recursos e insumos requeridos	Consultorio (según el DAI descrito en el Catálogo estandarizado para espacios modulares. Consultorio de Nutrición) Aula o sala de reuniones Sillas y mesas Materiales de oficina Material impreso Equipo de cómputo Proyector Impresora

	Equipo antropométrico (según el catálogo institucional) – Tallímetro extensible de pared – Estadiómetro – Cinta métrica inextensible – Cáliper de altura de rodilla – Infantómetro – Analizador de composición corporal – Balanza pediátrica, menores de 2 años – Balanza, mayores de 2 años – Dinamómetro Material Educativo Modelos de Alimentos Tazas y cucharas medidoras, medidas de uso común. Mueble cerrado para guardar equipo antropométrico
10. Normativa aplicable	
Ley General de Salud. Gaceta No 12 de 1984. Ley General de Control Interno. Ley 8292. Gaceta No 169 del 2002. Código de Ética de los Trabajadores de la CCSS. Art 15 de la Sesión 7308. 25 de febrero de 1999.	
11. Formularios	Referencia Plan de Alimentación Listas de intercambio de alimentos Recomendaciones nutricionales
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr

13. Referencias	Manual de Gestión de los Servicios de Consulta Externa de la CCSS

8.5 Atención Domiciliar.

Caja Costarricense de Seguro Social Gerencia Médica Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento Coordinación Nacional de Nutrición			
1. Título	**Instrucción de Trabajo: Atención Domiciliar**	**2. Código**	**IT.N.005**
3. Documentación de referencia	Guía de usuario manejo integrado expediente en salud SIES y Módulo de Nutrición CCSS. Lineamiento de referencia y contrarreferencia de las personas usuarias de los Servicios de Consulta Externa de nutrición en los establecimientos de Salud de la CCSS. Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los establecimientos de salud CCSS. Manual de Procedimientos en Antropometría para uso del personal de salud de la CCSS.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Evaluar el estado nutricional de cada paciente mediante indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos que permitan emitir un diagnóstico nutricional y la prescripción dietética según la condición fisiopatológica del paciente referido a la consulta domiciliar de nutrición.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud		

7. Descripción de actividades	
1	Inicio
2	¿El paciente requiere atención nutricional domiciliar multidisciplinaria o unidisciplinaria? Si es unidisciplinaria continúa con el **paso 3**, si es multidisciplinaria continúa con el **paso 6.**
3	El profesional de nutrición recibe referencia de parte del médico tratante para la atención domiciliar.
4	El profesional de nutrición revisa y aprueba la referencia acorde a los criterios establecidos en el Lineamiento de Referencia y Contrarreferencia vigente y coordina con el personal de REDES para que procedan con la asignación de la cita a través del EDUS, según la disponibilidad en agenda. Además, coordina para que el paciente sea informado de la cita asignada, ya sea vía telefónica o por otro medio.
5	El profesional de nutrición coordina el transporte requerido para realizar la atención domiciliar según agenda. Además, se asegura tener el vale de transporte y continúa con el **paso 8.**
6	El profesional de nutrición que participa en la visita domiciliar integral y multidisciplinaria es informado de parte del médico especialista en Medicina Familiar, Clínica del Dolor y Cuidados Paliativos sobre los pacientes que han sido referidos al Programa de Visita Domiciliar.
7	El profesional de nutrición participa con el equipo multidisciplinario para establecer la fecha de la visita. REDES se encarga de asignar las citas e informar al paciente sobre el día programado.
8	El profesional de nutrición ingresa al EDUS, realiza autenticación en SIES, selecciona Agenda visita domiciliar y visualiza los pacientes que serán atendidos ese día en la visita e imprime listado.
9	El profesional de nutrición revisa los expedientes de cada paciente en el EDUS, imprime laboratorios recientes (en caso de contar con ellos), revisa el motivo de referencia (paciente nuevo), diagnóstico y comorbilidades, si ha recibido atención nutricional previa, histórico de signos vitales y revisa cualquier otra información pertinente que requiera conocer previo a la cita. En caso de contar con tableta o computadora portátil, se realiza esta actividad *in situ*. La revisión la puede realizar previamente con el perfil de consultor.

10	El profesional de nutrición prepara el equipo de antropometría a utilizar en la consulta domiciliar: cinta métrica, balanza portátil, tallímetro portátil, entre otros; según la disponibilidad.
11	El profesional de nutrición se desplaza en el transporte previamente coordinado para atender la agenda de visita domiciliar.
12	El profesional de nutrición se presenta, saluda al paciente, familiares y/o acompañantes y establece un ambiente cordial.
13	El profesional de nutrición lleva a cabo la valoración antropométrica y clínica del paciente.
14	El profesional de nutrición lleva a cabo la valoración dietética a través de los diversos indicadores. Observa condiciones de acceso y disponibilidad de alimentos, almacenamiento en el hogar y las buenas prácticas en inocuidad.
15	El profesional de nutrición integra los resultados de los indicadores nutricionales para emitir el diagnóstico nutricional.
16	El profesional de nutrición calcula el requerimiento nutricional, la prescripción dietética y define el plan de intervención, según su criterio profesional.
17	El profesional de nutrición explica al paciente, familiar o acompañante el plan de alimentación prescrito y/o recomendaciones.
18	El profesional de nutrición brinda educación nutricional enfocada en mejorar el estado de salud y la condición nutricional, mediante el cambio de hábitos y prácticas alimentarias.
19	El profesional de nutrición se despide de paciente, familiar o acompañantes.
20	El profesional de nutrición ingresa al EDUS registra los signos vitales valorados en el paciente. En caso de realizar estimación de peso y talla lo anota en el apartado de observaciones.
21	El profesional de nutrición reporta el estado nutricional diagnosticado en el paciente en la funcionalidad correspondiente, para ello utiliza el código CIE-10 pertinente.
22	El profesional de nutrición ingresa al Módulo de Nutrición y registra el consumo usual del paciente, así como cualquier otra información que considere. Además, registra los datos correspondientes a requerimientos nutricionales y prescripción dietética.

23	El profesional de nutrición completa la nota del expediente en el SOAP partiendo de la valoración antropométrica, clínica, bioquímica y dietética realizada.
24	El profesional de nutrición determina si dará seguimiento nutricional e indica la periodicidad de las citas o si se da de alta en la especialidad.
25	Fin

8. Controles

Referencia médica

Anotación en el Expediente digital único en salud

9. Recursos e insumos requeridos	Materiales de oficina Material impreso Computadora portátil y Mifi para la conexión a Edus, Impresora Equipo antropométrico (según el catálogo institucional): Tallímetro portátil Cinta métrica inextensible Balanza portátil, mayores de 2 años Caliper de altura de rodilla. Material Educativo. Transporte institucional Modelos de alimentos

10. Normativa aplicable

Ley General de Salud. Gaceta No 12 de 1984.

Ley General de Control Interno. Ley 8292. Gaceta No 169 del 2002. Código de Ética de los Trabajadores de la CCSS. Art 15 de la Sesión 7308. 25 de febrero de 1999.	
11. Formularios	Referencia Recomendaciones nutricionales Plan de alimentación Listas de intercambio de alimentos
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13. Referencias	Manual de Gestión de los Servicios de Consulta Externa de la CCSS

A continuación, se presentan las instrucciones de trabajo relacionadas con la Promoción de la Salud y la Prevención de la Enfermedad en el campo alimentario nutricional, las cuales son:

- Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional.
- Educación Nutricional
- Capacitación

8.6 Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional

Caja Costarricense de Seguro Social **Gerencia Médica** **Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud** **Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento**

Coordinación Nacional de Nutrición			
1. Título	**Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional**	**2. Código**	**IT.N.006**
3. Documentación de referencia	Manual de Gestión de Nutrición. 2025. Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 2. 2025.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Analizar la situación nutricional y de salud, de acuerdo con las variables biológica, económica, de conciencia y conducta y de seguridad alimentaria para establecer los problemas nutricionales prioritarios en el Área de Salud, con el fin de elaborar los proyectos de Promoción de la Salud y Prevención de la Enfermedad que respondan a las necesidades específicas. El CAN es un documento de recolección y análisis que permite establecer la situación de alimentación y nutrición en un Área de Salud y determinar los problemas más relevantes relacionados con la alimentación y nutrición, para así, desarrollar un plan de acción para atender las necesidades prioritarias (Jiménez & Chinnock, 2002).		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud.		
7. Descripción de actividades			
1	Inicio		
2	Todas las Áreas de Salud cuentan con un Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional, elaborado por un profesional de nutrición, que se actualiza cada 5 años. Cuando se requiere actualizar el diagnóstico, continúa con el **paso 3**. Cuando no existe un diagnóstico del CAN, continúa con el **paso 4.**		
3	Para la actualización del diagnóstico del CAN, el profesional de nutrición toma como base el documento existente y verifica los datos cuantitativos y cualitativos de todas		

	las variables, utilizando la misma fuente, para determinar si existe algún cambio en la información recopilada hace 5 años. Continúa con el **paso 11.**
4	El profesional de nutrición elabora el diagnóstico del CAN a partir del análisis de la información recopilada por medio de encuestas a pobladores, entrevistas a personas claves y expertos, la observación y la búsqueda de datos existentes, en un documento que contiene las siguientes partes: portada, índice, objetivos (general y específicos), justificación, metodología, variable biológica, variable económica, variable de conciencia y conducta, variable de seguridad alimentaria y nutricional, listado de actores sociales de la comunidad, listado de problemas nutricionales prioritarios, conclusiones y plan de acción. Se estima que el diagnóstico se elabore en mínimo 6 meses o máximo un año.
5	El profesional de nutrición recopila la información referente a la variable biológica, que se compone de los siguientes aspectos: características demográficas de la población (edad, distribución por grupos etarios, género, número total de habitantes, tasas de natalidad y mortalidad, esperanza de vida, nivel educativo, tipo de trabajo o actividad económica, distribución geográfica, etnicidad), principales problemas de salud, estado nutricional de la población atendida en el área de salud, estado nutricional de la población de escuelas y colegios, estado nutricional de la población atendida en CEN-CINAI, problemas de salud relacionados con alimentación y problemas nutricionales según edad. Dicha información se extrae en el ASIS del Área de Salud, Informe de la Vigilancia Epidemiológica, en los cubos estadísticos del EDUS, con personal de REDES, ATAPS, la municipalidad y en el Ministerio de Salud.
6	El profesional de nutrición recopila la información referente a la variable económica, que se compone de los siguientes aspectos: servicios de salud existentes, número y tipo de establecimientos de educación formal, fuentes de empleo, nivel de ingresos familiar, situación de vivienda, presencia de hacinamiento, número de servicios de alimentación (sodas, restaurantes y comedores), número de ventas de alimentos frescos o empacados y precios (ferias del agricultor, pulperías, carnicerías, verdulerías, entre otros expendios de comida) y número de programas de alimentación complementaria, CEN-CINAI, comedores institucionales, CECUDI y otras organizaciones no gubernamentales que brindan alimentación. Dicha información se extrae del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), Ministerio de Educación Pública, Sistema Integrado de Ficha Familiar (SIFF) en EDUS, SENASA, Ministerio de Salud, ATAPS, líderes comunales, por medio de la observación y la aplicación de entrevistas a los pobladores, utilizando el **anexo 1** sobre la disponibilidad de alimentos.
7	El profesional de nutrición determina una muestra significativa de la población adscrita para obtener la información de las variables de conciencia y conducta y de

	seguridad alimentaria nutricional. Existen calculadoras digitales que realizan el cálculo, utilizando el tamaño de la población con un nivel de confianza del 95% y un margen de error entre 5%-7%. La calculadora QuestionPro se encuentra en el siguiente enlace: **https://www.questionpro.com/es/calculadora-de-muestra.html#calculadora_de_muestra**
8	El profesional de nutrición recopila la información referente a la variable de conciencia y conducta, que se compone de los siguientes aspectos: nivel de escolaridad, religión y cultura de los pobladores, conocimientos y creencias relacionadas con la alimentación, diversidad de la dieta por medio de la frecuencia de consumo de alimentos, nivel de actividad física, uso de sustancias fármaco dependientes y otros problemas sociales, lugares para recreación, presencia de instituciones públicas y privadas, instancias de enseñanza de nutrición y temas relacionados para futuras coordinaciones estratégicas. Dicha información se extrae de entrevistas a la muestra de la población, de la población atendida en la consulta externa, ATAPS y líderes comunales.
9	El profesional de nutrición recopila la información referente a la variable de seguridad alimentaria. Dicha información se extrae de entrevistas a la muestra de la población y a la población atendida en la consulta externa, aplicando la escala ELCSA, que mide la experiencia de los hogares sobre su propia seguridad alimentaria. Se muestra en el **anexo 2**.
10	El profesional de nutrición elabora un listado de actores sociales de la comunidad y su contacto, para futuras coordinaciones estratégicas.
11	El profesional de nutrición realiza el análisis de las variables del CAN, con el respaldo de los estudios científicos y nacionales sobre alimentación y nutrición (con no menos de 5 años de publicación) y con base en la información recopilada.
12	El profesional de nutrición identifica los problemas nutricionales prioritarios de la población adscrita al Área de Salud, en el plano de la promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
13	El profesional de nutrición elabora el informe técnico correspondiente, con las partes que se mencionan en el **paso 4**.
14	El profesional de nutrición envía el documento a la dirección médica, solicitando su aprobación y visto bueno.
15	El profesional de nutrición socializa el diagnóstico del CAN, presentando los resultados obtenidos al equipo de apoyo y cualquier otra instancia interesada.

16	El profesional de nutrición vincula los temas que desarrolla en las sesiones de educación nutricional y capacitación con los problemas nutricionales priorizados en el diagnóstico del CAN.
17	El profesional de nutrición registra los datos correspondientes en el cuadro 43B.
18	Fin
8. Controles	
Cuadro estadístico 43B	
9. Recursos e insumos requeridos	Instrumentos digitales o físicos para las entrevista y encuestas para las personas. Computador con el programa EXCEL y WORD Teléfono para realizar llamadas y solicitar datos
10. Normativa aplicable	
Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición, vigente	
11. Formularios	Instrumento ELCSA para medir el nivel de Seguridad alimentaria y nutricional en hogares. Encuesta para la evaluación de la disponibilidad de alimentos.
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13. Referencias	Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición, vigente

8.7 Educación Nutricional.

Caja Costarricense de Seguro Social **Gerencia Médica**

Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud **Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento** **Coordinación Nacional de Nutrición**			
1. Título	**Instrucción de Trabajo: Educación Nutricional**	**2. Código**	**IT.N.007**
3. Documentación de referencia	Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 3. 2025. Lineamiento para la Prestación de Servicios en Promoción de la Salud para Niñas, Niños o Adolescentes en el Primer Nivel de Atención. 2024. Guías Alimentarias para Costa Rica vigentes.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Aplicar estrategias educativas para contribuir con la promoción de factores protectores de la salud y la prevención de los factores de riesgo modificables relacionados con la alimentación y nutrición, por medio de los mensajes de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para los Primeros Mil Días de Vida en Costa Rica y las Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios para la Población Adulta en Costa Rica.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud		
7. Descripción de actividades			
1	Inicio		
2	El profesional de nutrición realiza las coordinaciones administrativas necesarias (solicitud de insumos, traslados, solicitud de equipo audiovisual, espacio físico donde se realizarán las sesiones, convocatoria, coordinación con líderes comunales y escuelas, entre otros) para la ejecución de las actividades definidas en los proyectos de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.		

3	El profesional de nutrición elabora el planeamiento educativo de las actividades a ejecutar utilizando la matriz de planificación educativa que se muestra en el **anexo 3.** El tiempo invertido en esto se registra en el informe estadístico 43B, según corresponda, como PROMOCIÓN DE LA SALUD O PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD /EDUCACIÓN/PLANEAMIENTO. Recuerde que todas las sesiones educativas se basan en los mensajes de las Guías Alimentarias para Costa Rica.
4	El profesional de nutrición elabora el material educativo necesario para el desarrollo de las actividades educativas. El tiempo invertido en esto se registra en el informe estadístico 43B, según corresponda, como PROMOCIÓN DE LA SALUD O PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD /EDUCACIÓN/ELABORACIÓN DE MATERIAL EDUCATIVO
5	El profesional de nutrición registra la asistencia con el **anexo 4**.
6	El profesional de nutrición desarrolla la sesión, de acuerdo con la matriz de planificación educativa. Si es sólo una sesión continua con el **paso 8**, si son varias sesiones continua con el **paso 7**.
7	El profesional de nutrición entrega a cada participante el cronograma de sesiones con el lugar, hora y fechas.
8	El profesional de nutrición finaliza la sesión educativa.
9	El profesional de nutrición elabora el Informe de la Actividad Educativa, tomando en cuenta el **anexo 5.**
10	El profesional de nutrición archiva el Informe de la Actividad Educativa, como evidencia de la actividad ejecutada.
11	El profesional de nutrición registra los datos correspondientes en el cuadro 43B.
12	Fin
8. Controles	
Listas de Asistencia Fotografías Informes de la actividad educativa	

Matrices de planificación educativa Cuadro estadístico 43B	
9. Recursos e insumos requeridos	Espacio físico para educación y demostraciones Útiles y materiales de oficina Materiales impresos Computadora y proyector o pantalla. Material Educativo: modelos de alimentos, ente otros. Medios de transporte Recursos financieros
10. Normativa aplicable	
Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición, vigente	
11. Formularios	Matriz de planificación educativa. Lista de asistencia. Informe de actividad educativa.
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13. Referencias	Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición, vigente

8.8 Capacitación.

Caja Costarricense de Seguro Social **Gerencia Médica** **Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud** **Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento**

Coordinación Nacional de Nutrición			
1. Título	**Instrucción de Trabajo: Capacitación**	**2. Código**	**IT.N.008**
3. Documentación de referencia	Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 2. 2025. Guías Alimentarias para Costa Rica vigentes.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Mejorar los conocimientos en nutrición con el fin de unificar los conceptos que se transmiten a la población y lograr cambios en el comportamiento de los funcionarios. Tener personal calificado que sea capaz de transmitir correctamente conceptos claros, veraces y estandarizados en temas de alimentación y nutrición. Desarrollar y reforzar las capacidades en ciencias de la alimentación y nutrición mediante el adiestramiento de los equipos de salud.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud		
7. Descripción de actividades			
1	Inicio		
2	El profesional de nutrición identifica las necesidades de capacitación en los diferentes servicios o recibe la solicitud de capacitación.		
3	El profesional de nutrición elabora un cronograma anual de capacitaciones.		
4	El profesional de nutrición realiza las coordinaciones administrativas necesarias (solicitud de insumos, traslados, solicitud de equipo audiovisual, espacio físico donde se realizarán las sesiones, convocatoria, coordinación con líderes comunales y escuelas, entre otros) para la ejecución de las capacitaciones.		

5	El profesional de nutrición elabora el planeamiento educativo de las capacitaciones a ejecutar utilizando la matriz de planificación educativa que se muestra en el **anexo 3.** El tiempo invertido en esto se registra en el informe estadístico 43B, según corresponda, como PROMOCIÓN DE LA SALUD O PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD /CAPACITACION/PLANEAMIENTO
6	El profesional de nutrición elabora el material educativo necesario para el desarrollo de las actividades educativas. El tiempo invertido en esto se registra en el informe estadístico 43B, según corresponda, como PROMOCIÓN DE LA SALUD O PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD /CAPACITACION/ELABORACIÓN DE MATERIAL EDUCATIVO
7	El profesional de nutrición registra la asistencia con el **anexo 4**.
8	El profesional de nutrición desarrolla la capacitación de acuerdo con la matriz de planificación educativa.
9	El profesional de nutrición finaliza la capacitación.
10	El profesional de nutrición elabora el Informe de la Actividad Educativa, tomando en cuenta el **anexo 5.**
11	El profesional de nutrición archiva el Informe de la Actividad Educativa, como evidencia de la capacitación ejecutada.
12	El profesional de nutrición registra los datos correspondientes en el cuadro 43B.
13	Fin

8. Controles

Listas de Asistencia

Fotografías

Informes de la actividad educativa

Matrices de planificación educativa

Cuadro estadístico 43B

9. Recursos e insumos requeridos	Espacio físico para educación y demostraciones Útiles y materiales de oficina Materiales impresos Computadora y proyector o pantalla. Material Educativo: modelos de alimentos, ente otros. Medios de transporte Recursos financieros
10. Normativa aplicable	
Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición, vigente	
11. Formularios	Matriz de planificación educativa. Lista de asistencia. Informe de actividad educativa.
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr
13. Referencias	Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición, vigente

A continuación, se presenta la instrucción de trabajo relacionada con administración de la alimentación.

8.9 Administración de la Alimentación (Área de Salud tipo 3 Quirúrgica)

Caja Costarricense de Seguro Social Gerencia Médica Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento Coordinación Nacional de Nutrición			
1. Título	**Instrucción de Trabajo: Administración de la Alimentación**	**2. Código**	**IT.N.009**
3. Documentación de referencia	Lineamiento Distribución Porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en las Áreas de Salud de la Caja Costarricense del Seguro Social. Versión 2. 2025. Lineamiento para la Administración de la Alimentación en Establecimientos de Salud de Corta Estancia. 2023. Manual de Procedimientos para el Control de la Calidad Química y Microbiológica.	**4. Fecha emisión**	**27/11/25**
5. Objetivo y alcance	Administrar la alimentación de los pacientes que se quedan por más de 8 horas en el Área de Salud.		
6. Responsable	Profesional en Nutrición de las Áreas de Salud		
7. Descripción de actividades			
1	Inicio		
2	El profesional de nutrición cuenta con criterios de selección actualizados de los usuarios a los que se les suministra los alimentos.		

3	El profesional de nutrición valora la necesidad de elaborar un ciclo de menú. Si se requiere un ciclo de menú continua con el **paso 4**. Si no se requiere un ciclo de menú, continua con el **paso 5**.
4	El profesional de nutrición elabora un ciclo de menú, basado en el patrón del menú institucional, en la nomenclatura oficial y de al menos 5 días.
5	El profesional de nutrición elabora el contrato de la alimentación de acuerdo con las necesidades de la población atendida y lo establecido en el Lineamiento para la Administración de la Alimentación en Establecimientos de Salud de Corta Estancia. 2023.
6	El profesional de nutrición establece un sistema para la solicitud de dietas a través de nutrición.
7	El profesional de nutrición realiza y registra la verificación de la recepción de la alimentación contratada al menos 2 veces por semana.
8	El profesional de nutrición realiza y registra la verificación del cumplimiento de la entrega de alimentación solicitada al menos 2 veces por semana.
9	El profesional de nutrición realiza visita de inspección a las instalaciones del proveedor al menos una vez al año.
10	El profesional de nutrición realiza registros de calidad que permiten evaluar la percepción del paciente sobre la alimentación recibida durante su estancia. Para esto puede utilizar el **anexo 6.**
11	El profesional de nutrición aplica acciones correctivas, en el cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato.
12	El profesional de nutrición registra evidencia del control de gasto y saldo de la asignación presupuestaria
13	El profesional de nutrición gestiona y registra análisis microbiológicos según lo establecido en el Manual de Procedimientos para el Control de la Calidad Química y Microbiológica de producto terminado en los Servicios de Nutrición de la CCSS.
14	El profesional de nutrición registra las actividades relacionadas con la administración de la alimentación en el cuadro estadístico 43.
15	Fin

8. Controles	
Cuadro estadístico 43 Control de gasto y saldo de la asignación presupuestaria Contrato de alimentación Control y validación mensual de la facturación del proveedor	
9. Recursos e insumos requeridos	Computador con el programa EXCEL y WORD Formularios impresos para los pacientes.
10. Normativa aplicable	
Ley General de Control Interno. Ley 8292. Gaceta No 169 del 2002. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. CCSS, vigente. Procedimientos Operativos Estandarizados Sanitarios (POES) Procedimientos Operativos Estandarizados (POEs)	
11. Formularios	Recepción de la alimentación contratada Cumplimiento de la entrega de alimentación solicitada Inspección a las instalaciones del proveedor Percepción del paciente sobre la alimentación recibida Análisis microbiológicos
12. Contacto para consultas	Coordinación Nacional de Nutrición Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr

13. Referencias	Lineamiento Patrón de Menú Menú Institucional Unificado

9 Contacto para consultas

Coordinación Nacional de Nutrición.

Teléfono: 25391089

Correo electrónico: cornutddss@ccss.sa.cr

10 Referencias

1. Academy of Nutrition and Dietetics. (2013). *International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual: Standardized Language for the Nutrition Care Process* (4th ed.). Chicago, IL: Academy of Nutrition and Dietetics.

2. Alvarado, N., Mata I., & Serrú, L (2012) Componente alimentario Nutricional. Caja Costarricense de Seguro Social. Área de Salud Desamparados 3.

3. Conferencia Internacional sobre Promoción de la Salud. (1986). Carta de Ottawa para la Promoción de la Salud. Conferencia llevada a cabo por la Organización Mundial de la Salud en Ottawa, Canadá.

4. FAO (2012). Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) Manual de uso y aplicación. Comité Científico de la ELCSA. Recuperado de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.fao.org/4/i3065s/i3065s.pdf

5. Jiménez, S. y Chinnock, A. (2002). Componente Alimentario nutricional del Análisis de Situación de Salud. Revista

6. León-Ramentol, C. C., Menéndez-Cabezas, A., Rodríguez-Socarrás, I. P., García González, M. C., Quesada Leyva, L., & Quintana Verdecia, E. (2021). La capacitación como premisa para implementar un sistema de gestión de la calidad. EDUMECENTRO, 13(2).

7. Sarasola, J. (2024). Nivel de confianza. Ikusmira. Recuperado de https://ikusmira.org/p/nivel-de-confianza

8. Reyes López, O., Espinoza Mosqueda, R., & Olvera Mejía, R. (2016). *Criterios para determinar el tamaño de muestra en estudios descriptivos*. Congreso Internacional de Investigación.

9. Ruiz Díaz, C. (2022). *Guía metodológica para elaborar indicadores y unidades de medida*. Unidad de Planificación Institucional, INTA.

10. Rodríguez, D. (2025). *¿Qué es el margen de error en una encuesta y por qué es importante?* Analytics Lane.

11. Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2007). La Renovación de la Atención Primaria de la Salud en las Américas. Washington: D.C. Recuperado de: https://cursos.campusvirtualsp.org/file.php/118/Modulo_I/md3-lp-renovacion-APS-spa-2007.pdf

11 Anexos.

Anexo 1. Anexo Entrevista para la evaluación de la disponibilidad de alimentos.

Nombre del entrevistado:
Fecha:
Sector:

Con esta entrevista se pretende conocer los tipos de alimentos disponibles, precios, lugares de venta de alimentos, distancia a los lugares de venta, nivel de ingreso y los programas y servicios de nutrición existentes en la zona. Esta información se debe obtener a través de líderes comunales y personal de ATAP.

Marque con una X la(s) opción (es) que considere:

1. Marque el tipo y cantidad de establecimientos de venta de alimentos que hay en su comunidad

ESTABLECIMIENTO	**CANTIDAD**
a. Panadería	
b. Pulpería	
c. Verdulería	
d. Restaurantes	

e. Carnicería	
f. Supermercado	
g. Soda/Comidas rápidas	
h. Ferias del Agricultor	
i. OTROS	

2. Con respecto a la distancia de los diferentes establecimientos de venta de alimentos y el centro de la comunidad, cuál es su percepción de la accesibilidad para las opciones disponibles en su comunidad

ESTABLECIMIENTO	**ACCESIBILIDAD (distancia)**
a. Panadería	
b. Carnicería	
c. Pulpería	
d. Supermercado	
e. Verdulería	
f. Soda/Comidas rápidas	
g. Restaurantes	
h. Ferias del Agricultor	
i. OTROS	

3. Marque cuales y anote cuantos programas y servicios de Nutrición están disponibles en su comunidad

PROGRAMAS Y SERVICIOS DE NUTRICION	**CANTIDAD**

a. CEN CINAI,	
b. Comedores comunales	
c. Instituciones educativas	
d. Club de Leones	
e. Centros diurnos	
f. Asociaciones de caridad	

4. Cuál es el Índice de Desarrollo Social del Cantón o del Distrito (INEC):

5. En promedio indique cual considera que es el ingreso mensual de las familias:

a. menos 100000
b. de 100000 a 200000
c. de 200000 a 300000
d. de 300000 a 400000
e. mayor a 400000

6. Del ingreso recibido qué porcentaje destinan para la compra de alimentos en promedio

USO EXCLUSIVO POR EL PROFESIONAL EN NUTRICION

¿Cómo considera que es la disponibilidad de alimentos en su comunidad?

a. Accesible (precios y distancia para la compra de los productos)

b. Variada

c. Suficiente

Justifique su respuesta

Anexo 2. Escala ELCSA para medir el nivel de seguridad alimentaria en los hogares.

Nombre: Teléfono:

Fecha: Distrito/Sector:

		Si	No	No sabe responder
1	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted se preocupó porque los alimentos se acabarán en su hogar?			
2	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez en su hogar se quedaron sin alimentos?			
3	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez en su hogar dejaron de tener una alimentación saludable?			
4	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar tuvo una alimentación basada en poca variedad de alimentos?			
5	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar dejó de desayunar, almorzar o cenar?			
6	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar comió menos de lo que debía comer?			
7	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar sintió hambre, pero no comió?			
8	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar solo comió una vez al día o dejó de comer durante todo un día?			
9	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar dejó de tener una alimentación saludable?			

10	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar tuvo una alimentación basada en poca variedad de alimentos?			
11	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar dejó de desayunar, almorzar o cenar?			
12	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar comió menos de lo que debía?			
13	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez tuvieron que disminuir la cantidad servida en las comidas a algún menor de 18 años en su hogar?			
14	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar sintió hambre, pero no comió?			
15	En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar solo comió una vez al día o dejó de comer durante todo un día?			

Se le otorga un puntaje de 0 a las respuestas “NO” y “NO SABE RESPONDER” y un puntaje de 1 a la respuesta “SI”. Sume el puntaje total obtenido e interprete según la siguiente tabla:

Tipo de hogar	Clasificación de la (in)seguridad alimentaria			
	Seguridad	Inseguridad leve	Inseguridad moderada	Inseguridad severa
Hogares integrados solamente por personas adultas	0	1 a 3	4 a 6	7 a 8
Hogares integrados por personas adultas y menores de 18 años	0	1 a 5	6 a 10	11 a 15

Encuentre más información sobre la evaluación de la encuesta y el análisis de los resultados en el V capítulo del Manual de Uso y Aplicación de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (2012). Utilice el siguiente enlace: **chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.fao.org/4/i3065s/i3065s.pdf**

Anexo 3. Matriz de Planificación Educativa.

Tema:

Problema:

Objetivo de la sesión:

Facilitador:

Pregunta para el diagnóstico:

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	TECNICAS EDUCATIVAS (paso a paso)	DURACION	RECURSOS NECESARIOS	CRITERIOS DE EVALUACION
					PRETEST: POSTEST:

Anexo 4. Lista de asistencia para actividades educativas y capacitaciones.

Actividad:

Tema:

Lugar:

N° de participantes:

Fecha: Hora:

Responsable(s):

NOMBRE COMPLETO	CÉDULA	EDAD	FIRMA	SERVICIO

Anexo 5. Informe de la Actividad Educativa.

Nombre de la actividad:

Proyecto a la que pertenece:

Fecha:

Total de personas participantes:

Niños: Niñas: Adolescentes: Mujeres Hombres:

Persona adulta mayor: Mujeres: Hombres:

Tema:

Objetivo:

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD:

RESPONSABLE DE INFORME:

Anexo 6. Encuesta para conocer la percepción de los pacientes respecto a la alimentación recibida.

El presente formulario tiene como objetivo conocer su opinión respecto al servicio que se ofrece, Además de otros datos, que serán de utilidad en el desarrollo de acciones que permitan la mejora continua.

Sírvase contestar cada pregunta de manera clara, objetiva y precisa y según se indique.

a. Datos Generales **Fecha:** _____

- Sexo ☐ M ☐ F

- Servicio en el que labora: _____

- Hace uso del Servicio de Comedor del Hospital ☐ Si ☐ No ☐ A veces

Si su respuesta es no o a veces, justifique: _____

b. Marque con una "x" la opción que mejor describe su opinión.

1. ¿Qué opinión, tiene usted, respecto a los aspectos enunciados?:

Usted considera que:	**Excelente 5**	**Muy Bueno 4**	**Bueno 3**	**Regular 2**	**Malo 1**
La rapidez del servicio es					
La higiene del área donde le sirven los alimentos					
El estado del equipo (dispensadores de gua o hielo, cafetera, entre otros) presenta una condición de					
La limpieza y el estado de la vajilla utilizada es					

2. Respecto a los funcionarios encargados de servir los alimentos, cómo calificaría los aspectos indicados:

Usted considera que:	**Excelente 5**	**Muy Bueno 4**	**Bueno 3**	**Regular 2**	**Malo 1**
La presentación del personal que le sirve es:					
La actitud y cortesía de los compañeros que sirven sus alimentos es:					

3. ¿Qué opinión merecen cada uno los siguientes aspectos relacionados con la alimentación ofrecida en el comedor del hospital?

Sobre la alimentación	**Excelente 5**	**Muy Bueno 4**	**Bueno 3**	**Regular 2**	**Malo 1**
El sabor de las preparaciones, es:					
La presentación de los alimentos (apariencia, color, frescura, textura) es:					
La variedad de las preparaciones es:					
La temperatura de los alimentos es:					
La cantidad de alimentos que se sirve es:					
En general, considera que la calidad de la alimentación es:					

4. ¿Qué opina sobre las siguientes características del área del comedor del hospital?

En el comedor	**Excelente 5**	**Muy Bueno 4**	**Bueno 3**	**Regular 2**	**Malo 1**
La iluminación del área es:					
La ventilación del área es:					
El espacio y comodidad del área de comedor es:					
El mobiliario es:					
El orden y aseo del comedor es:					
La limpieza de mesas y sillas es:					
Las condiciones de ingreso y salida del área son:					
Las condiciones de seguridad ante una emergencia son:					

5. Otros aspectos:

Usted considera que	**Siempre 5**	**Casi siempre 4**	**Algunas veces 3**	**Casi nunca 2**	**Nunca 1**
El menú siempre está visible					
Los menús que recibe usted en el comedor para funcionarios son saludables					
Se cumple con los horarios de alimentación establecidos					

6. En general, respecto al servicio de comedor para funcionarios se siente:

Satisfecho	**Poco satisfecho**	**Nada satisfecho**

7. ¿Qué preparaciones, sugiere, deben eliminarse del menú?

_____

_____

_____

8. ¿Qué preparaciones cree usted que se podrían incluir en el menú?

_____

_____

_____

9. Comentarios y/o sugerencias para mejorar el servicio:

_____

_____

_____

¡MUCHAS GRACIAS POR SU TIEMPO Y COLABORACIÓN!