




Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición en la CCSS Código MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Caja Costarricense de Seguro Social

Gerencia Médica

Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud


Año 2025

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 2 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS


ELABORADO POR:	<ul style="list-style-type: none"> ● Dra. Grace Murillo Loaiza, Coordinadora. Coordinación Nacional de Nutrición. ● Dra. Cecilia Vargas Hernández, Nutricionista Asistente. Coordinación Nacional de Nutrición. ● Dra. Maricruz Ramírez Dileoni, Nutricionista Asistente. Coordinación Nacional de Nutrición.
APOYO TÉCNICO	<ul style="list-style-type: none"> ● Ing. Andrey Mora Bermúdez, Asistente. Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento
VALIDADO POR:	<ul style="list-style-type: none"> ● Dra. Jéssica María Castillo Ulate, Nutricionista. Área de salud Carmen Montes de Oca ● Dra. Ana Laura Mejía Vargas, Nutricionista. Área de salud de Cañas ● Dra. Emilio Jose Matamoros Sequeira. Nutricionista. Área de Salud de Chacarita ● Dr. Julio Alpízar Castro. Jefe Servicio Nutrición. Hospital Ciudad Neily ● Dra. Keren Gamboa Castillo. Nutricionista. Área de Salud de Turrialba ● Dra. Scarlett Murillo Vargas. Jefe Servicio Nutrición, Hospital Los Chiles ● Dra. Jéssica María García Cortés. Nutricionista. Área de Salud de Florencia ● Dra. Nicole Villalobos Leal. Nutricionista. Área de Salud de Guácimo ● Dra. María Jimena Pomares Méndez. Nutricionista. Área de Salud de Santa Cruz ● Dra. Jessica Barboza Zeledón. Nutricionista. Área de Salud de Corredores ● Dra. Monica Alfaro López. Nutricionista Hospital San Carlos ● Dra. Natasha Aguilar Pineda. Nutricionista. Área de Salud de Esparza ● Dra. Ana María Pérez Oviedo. Nutricionista. Área de Salud de Heredia-Virilla ● Dra. Luisa Abarca Picado. Centro Nacional del Dolor ● Dra. Krisheel Obando Smith. Nutricionista. Área de Salud de Limón ● Dra. Heilyn Fabiola Pérez Murillo. Nutricionista. Área de Salud de Upala ● Dra. Shirley Murillo Torres. Nutricionista. Área de Salud de Tibás ● Dra. María Valeria Trejos Espinoza. Subjefe. Hospital México



- Dra. Cristina María Calvo Hoffman. Nutricionista. Área de Salud de Alajuela Central
- Dra. Maureen Cristina Picón Lara. Jefe Servicio de Nutrición. Hospital La Anexión
- Dra. Marcela Parra Solorzano. Nutricionista. Área de Salud de Nandayure
- Dra. Angie Rivera Ramírez. Nutricionista. Área de Salud de Oreamuno
- Dra. Ana Gabriela Leal Pizarro. Nutricionista. Área de Salud de Hojancha
- Dra. Kristel Vargas Solano. Nutricionista. Área de Salud de Hatillo
- Dra. Daniely Araya Robinson. Nutricionista. Área de Salud de Colorado
- Dr. Jafeth Barboza Sánchez. Nutricionista. Área de Salud de Upala
- Dra. Jahaira Barrantes Parrales. Nutricionista. Área de Salud de Naranjo
- Dra. Ketrin Gazel Slon. Nutricionista. Área de Salud de Coronado
- Dra. Doris Chaves Salas. Nutricionista. Área de Salud de San Rafael de Puntarenas
- Dra. Andrea Venegas Mendoza. Nutricionista. Área de Salud de Bagaces
- Dra. Sileny Sandoval González. Nutricionista. Área de Salud de Palmares
- Dra, Nancy Agüero Barrantes. Nutricionista. Área de Salud de Zapote Catedral
- Dra. Brenda León Ordoñez. Nutricionista. Área de Salud de Tilarán
- Dra. Mariana Leiva Pérez. Jefe Servicio de Nutrición. Hospital William Allen
- Dra. Yuniriz White Wright. Jefe Servicio de Nutrición. Hospital San Vito Juana Pirola
- Dra. Luz Argentina Sánchez Mora. Nutricionista. Área de Salud de Desamparados 1
- Dra. Lisseth Serrú Díaz. Nutricionista. Área de Salud de Desamparados 3
- Dra. Jaqueline Abarca Barrantes. Nutricionista. Área de Salud de Guatuso
- Dra. Melissa Corrales Villalobos, Área de Salud Aguas Zarcas
- Dra. Jessica Garcia Cortes, Área de Salud Florencia
- Dra. Mónica Alfaro Lopez, Área de Salud Ciudad Quesada
- Dra. Natalia Marín Montoya Área de Salud Talamanca


	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 4 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

REVISADO Y APROBADO POR:	Dr. Mario Mora Ulloa, Jefe. Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento. Dra. Ana Jessica Navarro Ramírez, Directora. Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud.
AVALADO POR:	Dr. Alexander Sánchez Cabo, Gerente. Gerencia Médica. Mediante Oficio # (Ver anexo 1)
Fecha de revisión y aprobación	AÑO 2025
Próxima revisión:	AÑO 2031
Observaciones	<p>La reproducción gratuita de este material con fines educativos y sin fines de lucro es permitida, siempre y cuando se respete la propiedad intelectual del documento. No se permitirá la reproducción comercial del producto sin la autorización de la CCSS y la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud.</p> <p>Consultas a la Coordinación Nacional de Nutrición cornutddss@ccss.sa.cr</p> <p>Declaración de Intereses:</p> <ul style="list-style-type: none"> Los autores de este documento declaran que no ha existido ningún tipo de conflicto de interés en su realización. Que no poseen relación directa con fines comerciales con la industria sanitaria en dicho tema, no han recibido dinero procedente de la investigación o promoción de dicho tema. Además, declaran no haber recibido ninguna directriz de parte del solicitante o pagador (CCSS) para variar técnicamente los resultados presentados en este documento. <p>Este Manual deja sin efecto el documento de “Organización Funcional de la Disciplina de Nutrición en los tres niveles de atención”. Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento Coordinación Nacional de Nutrición. Mayo 2017.</p> <p>“Este documento está disponible para consulta en el Repositorio del BINASSS, accesible a través del enlace www.binasss.sa.cr o directamente mediante el enlace proporcionado en el expediente del EDUS.”</p>


	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 5 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Índice

Presentación	7
Introducción	8
Metodología	10
Definiciones y abreviaturas	11
Referencias normativas	14
Alcance y campo de aplicación	15
Objetivo General	15
Responsable del cumplimiento	15
Responsable de verificar el cumplimiento	15
Contenido	16
1.Ubicación Contextual	16
1.1 Aporte de la disciplina de Nutrición al Marco Estratégico Institucional	16
1.2 Fundamento Legal de la creación de los servicios o equipos de trabajo de Nutrición en los diferentes niveles de atención	18
1.3 Definición de la unidad, servicio o equipo de trabajo de Nutrición en los diferentes niveles de atención	19
1.4 Conformación de la unidad, servicio o equipo de trabajo de Nutrición en los diferentes niveles de atención	21
1.5 Objetivos de la unidad, servicio o equipo de Nutrición en los diferentes niveles de atención	23
2. Oferta de Servicios	26
2. 1 Descripción de Actividades	26
3. Organización Funcional	32
3.1 Relación con el mapa de procesos:	32

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO		Página 6 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

3.2. Descripción de la organización funcional _____	35
3.3. Funciones por nivel de atención _____	42
3.4 Relaciones de Coordinación _____	48
4. Equipamiento e infraestructura _____	52
4.1 Equipamiento _____	52
4.2 Infraestructura _____	60
5. Evaluación de resultados _____	63
<i>Declaración de Intereses</i> _____	67
<i>Contacto para consultas</i> _____	67
<i>Anexos</i> _____	68
Anexo #1: Clasificación y distribución de establecimientos de salud según red de servicios _____	68
Anexo # 2: Áreas de adscripción según organización de las Redes Integradas de Prestación de Servicios de Salud _____	70
ANEXO #3. Normativa de la Disciplina de Nutrición en la CCSS. 2025 _____	71
Anexo # 4: Ejemplo del cálculo de la capacidad instalada de las Áreas de Salud tipo 1, 2 y 3 médica. 75	75
Anexo # 5: Parámetros para determinar la necesidad de nutricionistas en los Servicios de Nutrición de Hospitales _____	75
<i>Referencias</i> _____	77


	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 7 de 78
COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Presentación

La disciplina de Nutrición está viviendo una rápida evolución en todos sus campos de acción, principalmente lo que concierne a su aplicación dentro de la atención de enfermedades relacionadas con la alimentación. La Caja Costarricense del Seguro Social apuesta a una intervención nutricional oportuna y eficaz en todos sus ámbitos y niveles de atención, actuando en promoción de la salud, prevención de la enfermedad y atención directa mediante el diagnóstico y tratamiento. La Coordinación Nacional de Nutrición, como instancia reguladora de la disciplina de Nutrición, se encarga de emitir y actualizar, con base en evidencia, los documentos que enmarcan el accionar de los Servicios de Nutrición de los hospitales y de los profesionales de nutrición ubicados en las Áreas de Salud.

Este Manual de Gestión es el documento clave para determinar el marco funcional de la disciplina de Nutrición y es una guía para la toma de decisiones a nivel de las autoridades técnicas y administrativas; constituye una herramienta para ser utilizada por los entes encargados de la organización de los Servicios de Salud en los diferentes niveles de atención, además establece la oferta de servicios de la Disciplina de Nutrición y desarrolla el abordaje nutricional de acuerdo con el modelo de atención de la Institución y al perfil epidemiológico, de forma oportuna y de calidad.

Gerencia Médica

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 8 de 78
COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Introducción

En Costa Rica, la Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS) es la Institución que tiene a cargo la atención de la salud de la población. Dentro de la amplia gama de especialidades, Nutrición es parte integral del Diagnóstico y Tratamiento de los pacientes y de la red de servicios de salud, respondiendo a las políticas de la Institución, ha venido desarrollando programas y proyectos en el ámbito de la promoción, prevención, curación y rehabilitación, en los diferentes niveles de atención.

Según la OMS (sf), las enfermedades más comunes, son las relacionadas con la alimentación, tanto en países desarrollados como en países en vías de desarrollo: la obesidad, la diabetes mellitus (en especial el tipo 2), las enfermedades cardiovasculares, ciertos tipos de cáncer, la osteoporosis y las enfermedades dentales.


Uno de los principales desafíos de la Prestación de Servicios de Salud de la CCSS es plantear la respuesta institucional a las necesidades de la población, derivadas de la transición demográfica hacia el envejecimiento poblacional y la transición epidemiológica hacia enfermedades no transmisibles, con un buen trato en los servicios de salud” (CCSS, 2019)

El nutricionista desempeña un papel fundamental en los procesos de prevención, promoción, rehabilitación y curación del paciente, tanto en el ámbito clínico como en el comunitario. Su intervención permite abordar de manera integral las necesidades nutricionales de las personas, contribuyendo a mejorar su calidad de vida y reducir el riesgo de enfermedades crónicas. En el contexto de la salud pública, se reconoce que el cuidado nutricional debe ser considerado un derecho humano emergente, especialmente frente a la malnutrición asociada a enfermedades. Esto implica que el nutricionista no solo actúa en la recuperación del estado nutricional, sino también en la garantía de una atención oportuna y adecuada en todos los niveles del sistema de salud. (Cárdenas, Echeverri, & Bermúdez, 2019)


Los resultados de la atención nutricional son el producto de un conjunto de procesos que integran los elementos de la calidad de la atención prestada y su impacto en la salud, en la eficiencia y en la participación y satisfacción del usuario. (Tumani et al, 2020)

La dieta adecuada y la evaluación del estado nutricional son herramientas fundamentales para reducir la carga de enfermedad en la población, especialmente en contextos donde la obesidad y la inseguridad alimentaria son prevalentes (Valdez Morales et al., 2016).

La Coordinación Nacional de Nutrición del Área de Regulación y Sistematización Diagnóstico y Tratamiento de la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud, desarrolla el presente documento “Manual de Gestión de la Disciplina de Nutrición”, de acuerdo con estrategias y lineamientos Institucionales. Dichos lineamientos permiten orientar el abordaje nutricional en los tres niveles de atención de forma homóloga, con el fin de aplicar la equidad en la atención.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 9 de 78
<i>COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN</i>	<i>MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS</i>	<i>CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125</i>

La actualización del presente documento surge del quehacer del profesional de nutrición, a la luz del perfil epidemiológico y de los avances tecnológicos, de tal manera que se logre optimizar el trabajo que se realiza en las Áreas de Salud y en los Centros Hospitalarios.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 10 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Metodología

La elaboración de este documento se inició con la recopilación de observaciones, que fueron realizadas en el tiempo de manera informal, por las jefaturas de los Servicios de Nutrición de los Hospitales y la identificación de necesidades de organización por parte de la Coordinación Nacional de Nutrición en el primero, segundo y tercer nivel de atención, identificando aspectos fundamentales sujetos de actualización del documento de “Organización funcional de la disciplina de Nutrición 2017” y que se han venido anotando en una plantilla para este fin.

Las observaciones fueron incorporadas según su valoración y procedencia, ya que, en la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud, se establece un nuevo formato para este tipo de documentos, ahora denominado “Manual de Gestión”.

De forma paralela, se realizó una búsqueda de información bibliográfica y de documentos regulatorios institucionales y emitidos por la Coordinación Nacional de Nutrición para su referencia e inclusión. Para la elaboración del documento se contó con el apoyo del Ingeniero Industrial del Área de Regulación y con aportes de nutricionistas de Áreas de Salud y de los Hospitales. Luego, el equipo de trabajo de la Coordinación Nacional de Nutrición inició el proceso de validación mediante el método de Delphi modificado, utilizando la herramienta de Microsoft Forms. El formulario fue enviado a los supervisores regionales de nutrición, a las jefaturas de los Servicios de Nutrición y a los profesionales de nutrición ubicados en las Áreas de Salud de todo el país. Se recibieron 41 respuestas de los diferentes establecimientos de salud, las cuales fueron analizadas y se incorporaron las que el grupo desarrollador consideró apropiadas.

El documento fue validado con un promedio porcentual de 85%, el cual fue calculado del total de respuestas válidas obtenidas en cada una de las preguntas excluyendo las respuestas emitidas con un puntaje de 6 o menos, las cuales no indicaban ninguna propuesta de mejora. Las preguntas con un porcentaje menor a 75% se revisaron y analizaron, con el fin de decidir el proceder en cada una de éstas, encontrando que en algunas fue rechazado el comentario y en la mayoría según pertinencia, se incorporaron al contenido las observaciones de los validadores.

Luego de finalizado el proceso de validación, se solicitó el aval al documento por parte de la Gerencia Médica.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 11 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Definiciones y abreviaturas

Definiciones

Atención Nutricional: La ANA lo define como *“Método sistemático de resolución de problemas para los profesionales de la nutrición, basado en el razonamiento y pensamiento crítico y en la evidencia científica para tomar decisiones y garantizar una atención nutricional integral, de calidad, adecuada, oportuna, segura, rigurosa y eficaz”*. (CCSS,2024)

Área de Producción de alimentos: Espacio físico que involucra aquellas áreas diferentes a las de almacenamiento, en las que se reciben, procesan, cocinan, preparan y se ensamblan los alimentos que se sirven a los usuarios. (CCSS,2023)

Área de Salud: Organización definida para la prestación de los servicios integrales de salud, que otorga servicios a la población ubicada en un espacio territorial asignado previamente. Es la unidad geográfica y administrativa básica del Sistema Nacional de Salud, conforma la unidad administrativa básica de los sistemas de gestión y de financiamiento institucional y es la sede de la dirección local de salud. (CCSS,2025)

Buenas Prácticas de Manufactura: Conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución. Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones, con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. (CCSS,2023)

Consulta Externa: se define como un proceso dinámico y estructurado que comprende tres etapas: evaluación nutricional, diagnóstico nutricional y elaboración de indicaciones nutricionales; que se brinda a personas sanas y enfermas, en sus diferentes estados fisiológicos y fisiopatológicos. (CCSS, 2024)

Derivación de dieta: proceso mediante el cual se ajusta la dieta normal, para adaptarla a las necesidades específicas de un paciente hospitalizado, según su condición clínica, estado nutricional y tratamiento médico. La derivación consiste en modificar la dieta normal para convertirla en una dieta terapéutica, con objetivos específicos. (Hospital Mental de Antioquia, 2024) (Subred Sur E.S.E., 2023)

Dieta: Conjunto y cantidades de alimentos o mezclas de alimentos que se consumen habitualmente por un individuo o grupo poblacional. (CPN,2013)

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 12 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Dieta terapéutica: Es aquella indicada para tratar o controlar una determinada enfermedad, mediante la modificación de la cantidad, tipo o forma de los alimentos consumidos. Puede ser curativa, preventiva o paliativa, dependiendo del objetivo clínico. (Calvo et al, 2023)

Las dietas terapéuticas se agrupan en: hiposódica, hipograsa, modificada en carbohidratos, blanda, suave, papilla con grumos, papilla sin grumos y líquidos completos; se agrupan como dietas terapéuticas. (Coordinación Nacional de Nutrición, 2025)

Dieta terapéutica especial: En los Servicios de Nutrición de la CCSS, las dietas de líquidos claros, licuado artesanal, neutropénica y libre de alérgenos, se agrupan como dietas terapéuticas especiales. (Coordinación Nacional de Nutrición, 2025)

Inocuidad: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor, cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con uso previsto. (CCSS,2023)

Nutrición: Es la ciencia que se encarga de estudiar los nutrientes y otros compuestos bioactivos que constituyen los alimentos, la función, reacción e interacción de éstos con respecto a la salud y a la enfermedad. Comprende los procesos por medio de los cuales el organismo ingiere y digiere los alimentos, absorbe, transporta y metaboliza las sustancias nutritivas, y excreta los desechos derivados de su utilización. Además, la ciencia de la nutrición se dedica a estudiar la composición y valor nutricional de los alimentos, las necesidades nutricionales del ser humano, sus hábitos alimentarios, su consumo de alimentos y la multiplicidad de factores que influyen sobre éstos. (CPN,2013)

Modelo de producción en Línea Caliente (LC) o Cocina Caliente (CC): Es el método tradicional donde los alimentos se cocinan y sirven al momento. La preparación comienza temprano y finaliza justo antes de la distribución, con hasta 14 turnos semanales, tanto en la mañana como en la tarde. (Arango, 2017)

Modelo de producción en Línea Fría (LF): Es un sistema logístico moderno de Cocina Tradicional Refrigerada que implica cocinar sin aditivos ni conservantes. Los alimentos se enfrían rápidamente para detener el proceso de deterioro y la proliferación microbiológica. (Logic alimentaria 2023)

Modelo de producción en Línea Mixta (LM): Sistema que combina diversas etapas para optimizar la eficiencia y versatilidad en la preparación y distribución de alimentos. Incluye producción en línea caliente, enfriamiento rápido de alimentos y retermalización. Permite la preparación anticipada de alimentos, reduciendo los tiempos de espera y gestionando picos de demanda sin comprometer la calidad. (Romero, 2013)

Nutricionistas Supervisores: Profesional en Nutrición que lleva a cabo labores de control de la producción en las áreas de producción de alimentos. Ejerce supervisión sobre el personal operativo. En algunos hospitales podría estar siendo ejercido por un Técnico de Nutrición de manera transitoria. (Coordinación de Nutrición, 2025)

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 13 de 78
COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Prevención de la enfermedad: “La prevención en salud comprende medidas destinadas no solamente a evitar la aparición de enfermedades —como la reducción de factores de riesgo—, sino también a detener su avance y atenuar sus consecuencias una vez establecidas. Estas acciones deben basarse en el conocimiento de la historia natural de la enfermedad y su evolución sin intervención médica.”

Se clasifica en tres niveles:

- **Prevención primaria:** dirigida a personas sanas para evitar la aparición de enfermedades.
- **Prevención secundaria:** busca detectar enfermedades en etapas tempranas.
- **Prevención terciaria:** se enfoca en reducir el impacto de enfermedades ya establecidas. (OMS,1988)

Promoción de la Salud: El proceso que permite a las personas incrementar el control sobre su salud para mejorarla. Para alcanzar un estado de completo bienestar físico, mental y social, un individuo o grupo debe ser capaz de identificar y realizar sus aspiraciones, satisfacer sus necesidades y cambiar o adaptarse al entorno. (OMS,1986)

Servicio de Alimentación: Área del Servicio de Nutrición destinada a la transformación de alimentos para la preparación de comidas, normales y terapéuticas, que incluye, recibo de alimentos e insumos no alimentarios, almacenamiento, preparación, ensamblaje, distribución, lavado y desinfección. (CCSS,2023)

Servicio de Nutrición: Unidad técnico-administrativa encargada de la prestación integral de atención y apoyo nutricional a individuos, familias y comunidades, con el objetivo de mejorar la salud mediante la prevención, el tratamiento y la promoción de una alimentación adecuada, según la legislación y los lineamientos institucionales del país. Esto incluye desde la planificación y distribución de alimentos terapéuticos y normales hasta la atención, asesoría, educación nutricional y el tratamiento dietoterapéutico. (CCSS,2012)

Unidad Central de Distribución UCD: Espacio físico del Servicio de Alimentación que responde a un modelo de organización específico, donde se realizan los procesos de recibo, almacenamiento, regeneración, ensamblaje y distribución de alimentación y lavado de vajilla, con un manejo de temperatura máxima de 5°C hasta la regeneración. Es un Servicio en el que se prescinde de los procesos de compra, almacenamiento y preparación de alimentos. Se reciben las comidas preparadas por una unidad externa. En las UCD también se preparan meriendas y bebidas. (CCSS, 2025a)

Seguridad Alimentaria: La seguridad alimentaria es un derecho humano desde la perspectiva ética y holística, que garantiza la producción, accesibilidad y disponibilidad oportuna de alimentos variados y nutritivos, con calidad, cantidad e inocuidad, para el consumo en forma perdurable, respetando la diversidad cultural y genética y contribuyendo al desarrollo humano. (CPN, 2013)

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 14 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Abreviaturas

AS: Áreas de Salud

ARSDT: Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

CAN: Componente Alimentario Nutricional

CCSS: Caja Costarricense del Seguro Social

CNN: Coordinación Nacional de Nutrición

DRIPSS: Dirección de Red Integrada de Prestación de Servicios de Salud

EDUS: Expediente Digital Único en Salud

ENTO: Enfermedades No Transmisibles y Obesidad

SN: Servicio de Nutrición

SINU: Sistema Integrado de Nutrición

OMS: Organización Mundial de la Salud

PINEC: Programa de Intervención Nutricional en Enfermedades Crónicas.

PGL: Plan de Gestión Local

UCD: Unidad Central de Distribución

UCP: Unidad Central de Producción

Referencias normativas

Número	Nombre de normativas
1. Ley 5395	1 Ley General de Salud elaborada por la Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. Publicada en octubre de 1971.
2. Ley 8292. Gaceta No 169 del 2002	2 Ley General de Control Interno.
3. Ley No9986 del 27 mayo 2021	3 Ley General de Contratación Pública.
4. Publicada en la Gaceta 3 mayo 2010 N°35960-S-MAG-MEIC-COMEX	4 Política Nacional de Inocuidad de Alimentaria.
5. Reglamento N° 37308-S alcance digital N°154 Gaceta 199 del 16 octubre 2012.	5 Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público. Ministerio de Salud.

6. Ley No 8676 del 16 enero del 2009	6 Reglamento a la Ley Orgánica del Colegio de Profesionales en Nutrición.
7. Decreto Ejecutivo: 44307 del 06 de diciembre 2023.	7 Norma para la Habilitación de Servicios de Consultorios de Atención Nutricional.

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. CCSS. 2025

Alcance y campo de aplicación

Este Manual de Gestión aplica para todos los funcionarios de los Servicios de Nutrición de los Hospitales de la CCSS y los nutricionistas en el primero y segundo nivel de atención.

Objetivo General

Establecer la organización funcional de la disciplina de Nutrición en los diferentes niveles de atención de la CCSS, para la planificación, ejecución, evaluación y mejora continua en la prestación de servicios, garantizando una atención integral, eficiente y de calidad a los usuarios.

Responsable del cumplimiento

Cuadro 1: Funcionarios y responsabilidad del cumplimiento

FUNCIONARIOS	RESPONSABILIDAD
Nutricionistas de Áreas de Salud	Ejecución
Jefaturas de los Servicios de Nutrición	Control y Evaluación
Nutricionistas de área clínica en hospitales	Ejecución y control
Nutricionistas en áreas de producción en hospitales	Ejecución y control

Responsable de verificar el cumplimiento

Cuadro 2: Funcionarios y responsabilidad de verificar cumplimiento

FUNCIONARIOS	RESPONSABILIDAD
Coordinación Nacional de Nutrición	Regulación, evaluación y asesoría
Supervisores Regionales de Nutrición	Supervisión y evaluación
Directores de Áreas de Salud	Control y evaluación
Directores Médicos y Jefaturas de los Servicios de Nutrición	Control y Evaluación

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 16 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Contenido

1.Ubicación Contextual

1.1 Aporte de la disciplina de Nutrición al Marco Estratégico Institucional

Aporte de Nutrición a la Misión Institucional

“Brindamos atención nutricional de alta calidad, fundamentados en estrategias de promoción de la salud, prevención, tratamiento y rehabilitación de enfermedades, abarcando los tres niveles de atención. Nuestro compromiso es contribuir al bienestar de la población mediante un abordaje integral. Respaldado por personal especializado y comprometido con la mejora continua.”

Aporte de Nutrición a la Visión Institucional

“Ser reconocidos dentro del sistema de salud como una disciplina especializada y líder en la gestión integral de la nutrición, contribuyendo de manera efectiva en todos los niveles de atención de la Institución, mediante un enfoque innovador, ético y centrado en el bienestar de la población.”

Aporte de Nutrición al Plan Estratégico Institucional


La CCSS formula el Plan Estratégico Institucional (PEI) 2023-2033, basado en un enfoque prospectivo y traza la ruta a seguir para alcanzar el futuro deseado preparando a la Institución para afrontar los cambios esperados y provocar los resultados deseados en los próximos 10 años.

El PEI 2023-2033 es una herramienta clave para la generación de valor público y el cumplimiento de la misión y visión de la institución, especialmente en un contexto de cambios y altas exigencias; centrándose en una estrategia de anticipación, que le permite adentrarse con paso firme en el futuro. Forma parte de una ruta estratégica de largo plazo, el cual establece los componentes prioritarios, que conforman la estrategia institucional, específicamente:

Ejes estratégicos, objetivos estratégicos y las líneas de acción estratégicas, que permiten definir el direccionamiento superior en un ejercicio de administración y anticipación, basado en el análisis de los escenarios del futuro y las variables clave que podrían afectar, potenciar o poner en riesgo la consecución de los resultados.

La disciplina de Nutrición se integra en las siguientes líneas de acción estratégica:

- Reforzamiento de la atención de las enfermedades crónicas y cardiovasculares y cáncer, asegurando el tratamiento de forma oportuna, con calidad y accesible a la población a fin de generar una disminución en la carga de la enfermedad.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 17 de 78
COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

- Implementación de modalidades de atención no convencionales (telemedicina, teleasistencia, alta programada, hospital de día, atención domiciliar, entre otras) potenciando el uso de medios tecnológicos y otras formas innovadoras de prestación de servicios para brindar una atención con calidad, oportuna y accesible a las personas usuarias.
- Fortalecimiento de la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad mediante la educación y concientización de las personas sobre la importancia de mantener estilos de vida saludable, con el fin de impulsar la vida libre de enfermedades y discapacidad, así como la prevención del riesgo de pérdida de capacidad funcional y la modificación del perfil epidemiológico.
- Implementación de una atención estandarizada, equitativa y oportuna de los servicios institucionales con enfoque en derechos humanos y bioética, para el mejoramiento de la prestación de servicios.
- Mejora de la calidad y la humanización en la prestación de servicios, mediante acciones que contribuyan al incremento de la satisfacción de los usuarios.
- Atención diferenciada de grupos prioritarios y/o vulnerables, teniendo en cuenta sus características demográficas, epidemiológicas y socioeconómicas para garantizar el acceso equitativo y oportuno a los servicios de salud.
- Consolidar un modelo de atención en red mediante la implementación de las Redes Integradas de Prestación de Servicios de Salud, con el propósito de potenciar la atención integral por nivel de complejidad promoviendo la ejecución de intervenciones articuladas que fomenten la salud, prevengan el deterioro funcional y mejoren la calidad de vida de las personas, así como el fortalecimiento de la capacidad resolutoria de los niveles de atención y la organización de los establecimientos de salud en Redes Integradas (Anexo 2), vistas como la expresión operativa del abordaje de atención primaria de salud en los servicios, contribuyendo a ser el primer contacto de la población con éstos y a dar atención integral, integrada y continua, cuidado apropiado y orientación familiar y comunitaria.

No obstante, para el logro de las estrategias, se requiere un intenso trabajo de conducción y reorganización paulatina y progresiva del sistema, que sólo puede llevarse a cabo con persistencia, tiempo y gestión estratégica de alta calidad, con el aporte del conjunto de la organización en todos sus niveles.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 18 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

1.2 Fundamento Legal de la creación de los servicios o equipos de trabajo de Nutrición en los diferentes niveles de atención

Desde 1975 se creó la Sección de Nutrición, lo cual permitió organizar los Servicios de Dietética de los Hospitales. En 1977 se contaba con 27 Servicios de Dietética en la Caja Costarricense de Seguro Social, donde la situación económica del país era diferente y la proyección de los nutricionistas con la creación de la Carrera de Nutrición tenía nuevos horizontes. (CCSS, 1988)

Aunque la inserción de profesionales en Nutrición se da cerca de las décadas de los 50-60 en los “Servicios de Dietética” de los hospitales, es a partir de 1971 con el Reglamento General de Hospitales que la CCSS le da a Nutrición el lugar que le corresponde como Servicio de Apoyo al Diagnóstico y al Tratamiento y como Unidad Técnico-Administrativa.

En 1988, se cambia el nombre de Servicios de Dietética por Servicios de Nutrición, reconociéndose la importancia que tiene la atención nutricional oportuna, en la recuperación de la salud de la población.

En 1993, mediante la Ley N° 7441 se aprueba el Programa de Reforma del Sector Salud, asumiendo la CCSS los programas de promoción y prevención, crea las Áreas de Salud e integra los Equipos Básicos de Atención en Salud (EBAIS). (Universidad de Costa Rica, s.f.)

A partir de 1994, paralelamente, con esta reforma, la Institución inicia la incorporación de profesionales de Nutrición en el primer nivel de atención, con el propósito de realizar un abordaje nutricional a la población, desarrollando el componente alimentario-nutricional, mediante la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, enfocándose a la prevención primaria y secundaria, partiendo de un análisis de la situación de salud a nivel local y como integrante del Equipo de Apoyo. (CCSS,2017)

En el 2004, el nutricionista se reconoce como parte de los equipos conformados y se señala: *“Constituyen el recurso humano asignado a las Áreas de Salud para que colaboren con acciones de supervisión técnica y administrativa, educación continua y atención de referencia de casos por parte de los E.B.A.I.S. y deberán estar conformados, al menos, por los siguientes miembros: 1 médico (a) especialista en medicina familiar y comunitaria 1 odontólogo (a) 1 farmacéutico (a) 1 microbiólogo (a) 1 enfermero (a) 1 trabajador (a) social 1 nutricionista (a).”* (CCSS,2004) y en el 2016 se ratifica con lo siguiente: *“Por su parte, el Equipo de Apoyo dispone de profesionales en Enfermería, Farmacia, Medicina Familiar y Comunitaria, Microbiología, Nutrición, Odontología General, Psicología General y Trabajo Social.”* (CCSS,2016)

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 19 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

A partir del 2015, con el objetivo de reforzar el abordaje de las enfermedades no transmisibles y obesidad, la Institución inicia con la dotación de profesionales en nutrición en todas las áreas de salud, de manera que en el 2017 se contaba con 30 nutricionistas.

En el documento Plan de acción para la conformación de EBAIS y Fortalecimiento de las Áreas de Salud de la C.C.S.S. (2019), se detalla la priorización de requerimientos de Trabajo Social, Psicología y Nutrición, de acuerdo con el Índice de Desarrollo Social (I.D.S.) de las Áreas de Salud; por lo que en el primer nivel de atención, actualmente se dispone de 108 nutricionistas. Las áreas de salud de San Rafael de Heredia, Poás y Liberia carecen de profesionales en Nutrición, existiendo una necesidad latente para la dotación de recurso humano necesario para evitar la afectación de la continuidad en la atención.

En la actualidad la Institución cuenta con aproximadamente 385 profesionales distribuidas en los diferentes niveles de atención, supervisores y la Coordinación Nacional de Nutrición.

Con la intervención directa del nutricionista en la evaluación, tratamiento, seguimiento y rehabilitación del paciente, se han alcanzado importantes logros, influyendo de forma positiva en las estancias hospitalarias y en la incidencia de las infecciones intrahospitalarias, así como en un mejor control presupuestario.

1.3 Definición de la unidad, servicio o equipo de trabajo de Nutrición en los diferentes niveles de atención

Los Establecimientos de Salud y dependencias de la CCSS operan bajo un modelo de Redes, con el soporte de un sistema de referencia y contra referencia entre las distintas unidades del sistema, con base en protocolos de atención y relaciones de mutua colaboración. Lo anterior busca asegurar la continuidad de la atención de los usuarios. Las oportunidades de trabajo en Red, a nivel vertical u horizontal, según alternativas viables de distribución geográfica, complementariedad de servicios y otras, que garantizan la sostenibilidad del sistema. (Anexo 1)

La disciplina de Nutrición está inmersa en los tres niveles de atención ejerciendo funciones de direccionamiento, regulación, asesoría, supervisión y atención directa al paciente y a la población en los escenarios de salud, escolar, comunitario, domiciliario y laboral.

El abordaje nutricional que se ofrece a nivel institucional se brinda según la complejidad por niveles de atención y criterios de oportunidad mediante una gestión eficiente en apego a los principios de legalidad, equidad, universalidad, solidaridad, igualdad, unidad, obligatoriedad, subsidiariedad y calidad, según las prioridades establecidas por la Caja Costarricense de Seguro Social y el modelo de atención establecido institucionalmente.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 20 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Coordinación Nacional

La Coordinación Nacional de Nutrición de la Caja Costarricense del Seguro Social es la instancia que conduce y regula la disciplina de Nutrición en el ámbito institucional. Su carácter es principalmente normativo, de regulación y sistematización. Se integra en el desarrollo de proyectos específicos con las diferentes instancias a nivel institucional, especialidades médicas y de apoyo al diagnóstico y al tratamiento, entre otros.

1.3.2 Supervisión regional

El nivel regional se conceptualiza desde la Dirección de Red de Servicios de Salud, responsable de integrar y articular el funcionamiento de la red de servicios en el I y II nivel, por medio de estrategias dirigidas al cumplimiento de los objetivos institucionales.

La supervisión regional tiene como misión fortalecer la gestión técnico-administrativa y operativa de la disciplina de Nutrición, por medio de la supervisión, asesoría, capacitación y control del cumplimiento de lo establecido en los documentos de normalización técnica, emitidos por la Coordinación Nacional de Nutrición.

1.3.3 Hospitales: II y III Nivel de Atención

Un Hospital es el establecimiento de salud con la máxima capacidad resolutive en la atención médica con las especialidades de medicina, cirugía, ginecología, obstetricia, pediatría y las subespecialidades que se deriven de cada una de ellas. Son además centros de enseñanza y capacitación de profesionales, técnicos y personal administrativo de salud, así como de investigación médica y/o de salud en sus diversas modalidades, en coordinación con centros e instituciones que desarrollen actividades de estas áreas. Están clasificados como Hospital Nacional General, Hospital Nacional Especializado, Hospital Regional y Hospital Periférico.

Los Servicios de Nutrición en los hospitales periféricos, regionales, nacionales y especializados, son parte del diagnóstico y tratamiento de los pacientes hospitalizados y ambulatorios. Su accionar está circunscrito en dos áreas de trabajo: Producción de la alimentación normal y terapéutica, producción de fórmulas enterales, manejo de leche humana y atención clínica nutricional.

Dentro de los servicios que ofrece un hospital, el Servicio de Nutrición ocupa un lugar fundamental, ya que se encarga de proporcionar a los pacientes hospitalizados el tratamiento dietoterapéutico durante su estancia, por lo que este servicio debe garantizar altos estándares de calidad en la preparación, presentación y aporte nutricional de los alimentos, conforme a los requerimientos individuales de cada paciente.

En los hospitales, el Servicio de Nutrición se constituye como una unidad técnico-administrativa especializada en el campo de la nutrición, formando parte del sistema operativo institucional a nivel local.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 21 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

1.3.4 Áreas de Salud.

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 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. Los profesionales de Nutrición están ubicados en las Áreas de Salud Tipo 1, Tipo 2, Tipo 3 Médico y Tipo 3 Quirúrgico.

El abordaje nutricional se realiza a través de atención directa al paciente (consulta externa individual y grupal), programas, proyectos de promoción de la salud y prevención de la enfermedad que se monitorean y evalúan anualmente.

Estos proyectos se derivan en actividades de capacitación y educación en diferentes escenarios (salud, escolar, comunitario, domiciliario y laboral) en el curso de la vida.

1.4 Conformación de la unidad, servicio o equipo de trabajo de Nutrición en los diferentes niveles de atención

1.4.1 Coordinación Nacional

La Coordinación Nacional de Nutrición está conformada por un equipo técnico de profesionales de Nutrición enfocados en el direccionamiento en el marco Institucional. Como parte su organización interna, cuenta con diversos equipos de trabajo (Inocuidad, Soporte Nutricional, Áreas de Salud, Compras, EDUS-Nutrición y SINU), encargados de elaborar documentos normativos, fichas técnicas y atender asuntos conforme sus competencias. Además, se integran equipos de trabajo específicos para la elaboración de documentos normativos, en las cuales se seleccionan a los participantes según su experiencia en el tema a desarrollar, con el fin de garantizar la calidad técnica y pertinencia de los contenidos.

En el ámbito de los sistemas informáticos, la Coordinación Nacional de Nutrición con el apoyo de los Equipos brinda seguimiento y capacitación sobre el uso de las herramientas: SINU y el EDUS (Módulo de Nutrición), con el fin de contribuir a asegurar su correcta implementación y aprovechamiento.

Los Equipos de trabajo son liderados por la Coordinadora Nacional de Nutrición o por los nutricionistas asistentes de la Coordinación; en cada reunión específica para cada equipo, se tratan diversos temas y se trabaja en el desarrollo de documentos normativos tomando en cuenta las políticas nacionales, el perfil epidemiológico y la normativa institucional.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 22 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

1.4.2 Supervisión regional

La supervisión regional está representada por un nutricionista ubicado en la sede de las Redes Integradas de Prestación de Servicios de Salud (RIPSS).

En el caso de la disciplina de nutrición, solo se cuenta con tres supervisores regionales, DRIPSS Central Sur, DRIPSS Chorotega y DRIPSS Central Norte. El Supervisor Regional de Nutrición integra y articula el funcionamiento de la red de servicios en el I y II nivel de atención, por medio de estrategias dirigidas al cumplimiento de los objetivos institucionales, como una pieza fundamental en la dirección y asesoría de los profesionales de nutrición y la organización en la prestación de servicios en Nutrición según las directrices.

1.4.3 Hospitales: II y III Nivel de Atención

Todos los Servicios de Nutrición están dirigidos por un nutricionista, quien conduce y coordina todas las acciones. Los hospitales nacionales, especializados y regionales cuentan con un puesto para la subjeftatura el cual es ocupado por un nutricionista.

En los Servicios de Nutrición se dispone de un responsable del sistema de Inocuidad de Alimentos y un encargado del Sistema Integrado de Nutrición (SINU) como parte de la programación del menú y de la planificación de la producción. Se cuenta con personal administrativo (administradores y secretaria), con profesionales en nutrición para la supervisión de procesos y del personal operativo (asistentes de nutrición, auxiliares de nutrición, bodegueros, trabajadores de servicios generales de nutrición).

En el área clínica se dispone de profesionales en nutrición responsables de la atención directa de los pacientes ubicados en los servicios de hospitalización, consulta externa y servicios ambulatorios.

La necesidad de nutricionistas en los hospitales se calcula según diferentes parámetros (número de camas, complejidad de atención, según demanda, puestos/jornadas de trabajo, entre otros). Para hospitales que cuentan con más de diez nutricionistas en atención clínica, es necesario contar con un nutricionista que coordine y supervise esta área de acción. (Anexo 5)

1.4.4 Áreas de Salud: I Nivel de Atención

El equipo completo del Primer Nivel de Atención está constituido por los Equipos Básicos de Atención Integral de Salud (EBAIS) y los Servicios de Apoyo. Los EBAIS cuentan con un Médico General, un Asistente Técnico de Atención Primaria (ATAP), un Auxiliar de Enfermería y un Asistente de Registros Médicos. Por su parte, el Servicio de Apoyo dispone de profesionales en Enfermería, Farmacia, Medicina Familiar y Comunitaria, Microbiología, Nutrición, Odontología General, Psicología General y Trabajo Social. Es importante contar por lo menos con 1 equipo interdisciplinario cada 10000 habitantes entre los cuales debe haber un nutricionista (OMS,2011).

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 23 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Nutrición en el primer nivel de atención es parte del concepto de “Atención Integral de la Salud”, con el fiel cumplimiento de lo descrito en el manual de puestos afines a sus perfiles como acciones mínimas en su abordaje de atención.

El accionar de los nutricionistas en las Áreas de Salud está circunscrito a la atención dietoterapéutica ambulatoria individual, grupal y de visita domiciliar, a la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad.

El modelo de atención está evolucionando y las áreas de salud han cambiado en estas últimas dos décadas, por lo que se debe visualizar a nutrición como una disciplina con requerimientos de recursos humanos aumentados, que se deben valorar a la luz de la demanda de atención actual.

Todas las áreas de Salud cuentan con un nutricionista a excepción de San Rafael de Heredia, Poás y Liberia. En las Áreas de Salud de Tibás-Uruca-Merced, Alajuela Norte, Desamparados 1, Buenos Aires, Upala, Desamparados 3 y Carmen Montes de Oca se cuenta con dos nutricionistas. Se debe valorar que en las Áreas de Salud se disponga de profesionales en nutrición a cargo de programas específicos tales como: Programa materno infantil, programa de Salud Escolar, PINEC, Atención domiciliar, Consulta externa individual y grupal y en las Áreas de Salud Tipo 3 Quirúrgico cuando se brinda alimentación, se requiere, además, un nutricionista como gestor de la alimentación.

1.5 Objetivos de la unidad, servicio o equipo de Nutrición en los diferentes niveles de atención


1.5.1 Objetivo general

Realizar las intervenciones en el campo alimentario nutricional, a través de acciones relacionadas a promoción de la salud y prevención de la enfermedad, curación y rehabilitación, en todos los niveles de atención, en el marco de integralidad en la atención para mejorar la calidad de vida de los usuarios de los servicios de salud, con base en las normas, lineamientos y estrategias vigentes.

1.5.2 Objetivos específicos

Coordinación Nacional de Nutrición

- Fortalecer el abordaje nutricional de la población en los tres niveles de atención, mediante la regulación y sistematización de los procesos de trabajo homogenizando y optimizando la prestación de los servicios de la Disciplina de Nutrición.
- Asegurar una atención escalonada e interrelacionada entre los tres niveles de atención, mediante la regulación, bajo un esquema de referencia y contrarreferencia.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 24 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS


- Sistematizar los procesos sustantivos, mediante la implementación de herramientas que faciliten la ejecución, control, evaluación y análisis, para la optimización de la atención respondiendo adecuadamente a la demanda creciente.
- Diseñar documentos de normalización técnica, con el propósito de mejorar la prestación de servicios de la disciplina de Nutrición.

Supervisión Regional (RIPSS)

- Supervisar y controlar las acciones de los nutricionistas en promoción de la salud con participación social, prevención de la enfermedad, atención clínico nutricional e investigación.
- Evaluar periódicamente el cumplimiento de metas descritas según el Plan Operativo de los Servicios de Nutrición de los hospitales y en las Áreas de Salud.
- Velar por el cumplimiento de las normas y procedimientos establecidos por la Coordinación Nacional de Nutrición.
- Asesorar en el diseño del Plan Operativo de los Servicios de Nutrición de los hospitales y en las Áreas de Salud.
- Rendir informes de supervisión, evaluación y monitoreo del Plan Operativo de los Servicios de Nutrición hospitalario y en las Áreas de Salud al despacho de la Dirección Regional y a la Coordinación Nacional de Nutrición, como rendición de cuentas.

Hospitales: II y III Nivel de Atención

- Resolver de forma oportuna las referencias del Primero, Segundo y Tercer Nivel de Atención de otras especialidades y las generadas en su propio hospital, según necesidades del paciente y la capacidad instalada del servicio por red de atención.
- Brindar atención nutricional especializada de mediana y alta complejidad, tanto de tipo ambulatorio como hospitalario, en los Hospitales Nacionales Generales, Centros Especializados y Hospitales Especializados, en apoyo al diagnóstico y tratamiento y acorde a los lineamientos institucionales vigentes.
- Brindar educación nutricional y capacitación a los funcionarios de los Servicios de Nutrición y a otros profesionales en salud de la CCSS.
- Brindar la alimentación normal y terapéutica a los funcionarios, pacientes hospitalizados y ambulatorios, mediante la producción y distribución de dietas específicas según la nomenclatura dietética establecida y en apego a la Ley de Control Interno.
- Brindar alimentación enteral a pacientes hospitalizados y ambulatorios que lo requieran mediante la producción y distribución de fórmulas enterales.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO		Página 25 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

- Suministrar leche humana homóloga o pasteurizada mediante el manejo, envasado, dosificado y distribución a la población neonatal que lo requiera.

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

- Planear, coordinar y ejecutar procesos de educación nutricional de promoción de la salud en el campo Alimentario Nutricional con participación social, dentro del concepto de salud integral, fomentando los factores protectores de la salud en el curso de vida.
- Planear, coordinar y ejecutar actividades educativas y de capacitación, por medio de plataformas digitales para el fomento de buenos hábitos de alimentación y nutrición en todos los escenarios.
- Determinar la situación alimentario nutricional de la población adscrita al Área de Salud, mediante el Componente Alimentario Nutricional que permita el análisis, planificación, ejecución y evaluación de acciones a partir de las necesidades detectadas.
- Planear, coordinar, ejecutar actividades de prevención de la enfermedad en el campo Alimentario Nutricional con participación social, dentro del concepto de salud integral, para disminuir el impacto de los factores de riesgo en la salud.
- Resolver de forma oportuna las referencias del Primero, Segundo y Tercer Nivel de Atención y de otras especialidades según demanda, necesidades del paciente y la capacidad instalada del servicio por red de atención y cumpliendo con la normativa institucional vigente.
- Brindar atención nutricional ambulatoria en apoyo al diagnóstico y tratamiento, acorde a la demanda.
- Participar en los equipos de salud en las clínicas específicas de atención (clínica del dolor, clínica de diálisis, clínica de lactancia, entre otras), según corresponda.
- Administrar la alimentación terapéutica a los pacientes que lo requieren, en un Área de Salud Tipo 3 Quirúrgica.

2. Oferta de Servicios

2.1 Descripción de Actividades


Coordinación de Nutrición

La prestación de Servicios de Salud, desde la disciplina de nutrición en la Caja Costarricense del Seguro Social, se ejecuta respondiendo a una serie de Lineamientos, Instrucciones de Trabajo, Procedimientos, Protocolos y Manuales que se derivan de la necesidad de estandarización de acciones en función de la garantía de la calidad del servicio que se presta en todos los establecimientos de salud circunscritos en los tres niveles de atención. Estos documentos están en una constante revisión y actualización según los cambios que se generen de las necesidades institucionales. (Anexo#3)

Es de su competencia el desarrollo de planes, proyectos y documentos de normalización técnica en materia de Nutrición, el diseño y aplicación de indicadores para los procesos de evaluación. Brinda asesoría técnica y la coordinación estratégica con los establecimientos de salud, autoridades institucionales y otras organizaciones externas, nacionales e internacionales, a efecto de colaborar con el mejoramiento continuo de la prestación de los servicios, de acuerdo con la estructura vigente aprobada por la Junta Directiva para la Gerencia Médica. En el siguiente cuadro se cita la oferta de la Coordinación Nacional de Nutrición como instancia reguladora de la esta disciplina.

Cuadro 3 Oferta de Servicios. Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

COORDINACION NACIONAL DE NUTRICIÓN
Regulación y Sistematización
• Manuales de procedimientos
• Manuales teóricos
• Manuales de Gestión
• Lineamientos
• Protocolos
• Instrucciones de Trabajo
• Guías de trabajo
Asesoría
• Criterios técnicos
• Capacitación
• Supervisión a Hospitales Nacionales y Especializados
• Apoyo y asesoría a otras unidades
• Participación en el desarrollo de productos de otras unidades.
Supervisión

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 27 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

COORDINACION NACIONAL DE NUTRICIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Hospitales Nacionales y Especializados
<ul style="list-style-type: none"> • Supervisores regionales de nutrición
Coordinación
<ul style="list-style-type: none"> • Articulaciones Interinstitucionales e intersectoriales
Gestión Administrativa
<ul style="list-style-type: none"> • Plan Anual Operativo
<ul style="list-style-type: none"> • Informes
<ul style="list-style-type: none"> • Control interno
<ul style="list-style-type: none"> • Sesiones de trabajo
<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de Informes de auditoría

Fuente: *Coordinación Nacional de Nutrición. 2025*

Nota: Debido a que la Disciplina de Nutrición cuenta con solo 3 supervisores, la Coordinación Nacional de Nutrición, supervisa los establecimientos de salud del I y II nivel de atención, que no cuentan con esta figura.

Desde la Coordinación Nacional se apoya en la gestión de requerimientos y el seguimiento del Sistema Integrado de Nutrición (SINU), tomando como base el establecimiento del Menú Único Institucional y la Planificación de la Alimentación y Patrón del Menú. La Coordinación Nacional de Nutrición también apoya la gestión el Programa Institucional de Intervención Multidisciplinaria en Enfermedades No Transmisibles (PINEC).

Como parte de las estrategias, para el cumplimiento de la política de inocuidad de alimentos, se regula el Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos, de todos los Servicios de Nutrición de los Hospitales, estableciendo los principios básicos y prácticas generales de higiene, en busca de la certificación de calidad en la producción de la alimentación normal, terapéutica, fórmulas enterales y manejo de leche humana.

Supervisión Regional de Nutrición

La gestión del supervisor regional está asociada a la supervisión y asesoría a nivel profesional y operativo a los Servicios de Nutrición de los Hospitales y a las Áreas de Salud. Vela por el cumplimiento de los documentos de normalización técnica emitidos por la Coordinación Nacional de Nutrición, utilizando herramientas de supervisión y evaluación. En el cuadro #4 se cita la oferta del nivel regional para la disciplina de Nutrición.

Cuadro 4. Oferta de Servicios de los supervisores regionales de la Disciplina de Nutrición. 2025

SUPERVISIÓN REGIONAL DE NUTRICIÓN
Dirección
<ul style="list-style-type: none"> • Gestión técnico-administrativa
Planificación
<ul style="list-style-type: none"> • Planes y Programas • Sistematización de normativa • Diseño de instrumentos
Supervisión
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de instrumentos • Monitoreo de cumplimiento normativo • Planes Operativos
Evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de resultados de metas del plan operativo de los servicios de Nutrición • Rendición de cuentas
Asesoría nivel Local, Regional y Central
<ul style="list-style-type: none"> • Informes técnicos administrativos de los servicios de Nutrición

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

Hospitales: II y III Nivel de Atención

La oferta de servicios de los Servicios de Nutrición de los Hospitales se muestra en el cuadro #5. La producción de alimentos se realiza mediante procesos de planificación de compras, programación del menú, recibo de alimentos, almacenamiento, preparación, distribución, lavado y desinfección con base en el Menú Único Institucional y el Patrón de Menú. La preparación de fórmulas enterales y el manejo de leche humana se lleva a cabo en un área exclusiva, donde también se recibe, dosifica y distribuye la leche humana. Se tienen como ejes transversales, la implementación y control del Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos, la programación del menú, la capacitación del personal y el control de la calidad.

Mediante la sistematización de los Servicios de Nutrición a través del Sistema Integrado de Nutrición (SINU) se realizan el control y evaluación de los procesos y el control de los costos de producción como parte de los sistemas institucionales, en consecución de la Ley de Control Interno y la Política Nacional de Inocuidad.

En el Área Clínica, los profesionales de nutrición realizan intervenciones nutricionales en la consulta externa general, especializada, sub especializada, según el nivel de complejidad del centro hospitalario y el modelo de atención institucional. Asimismo, desarrollan procesos de educación nutricional y actividades de capacitación dirigidas a distintos grupos de interés.

Forma parte de los equipos multidisciplinarios relacionados con la nutrición (comisión local de soporte nutricional, clínica de lactancia materna, clínica de anticoagulados, clínica de rehabilitación cardíaca, clínica de cesación de fumado, clínica de adolescentes, clínica del dolor, unidad de diálisis, clínica de VIH, comisión de úlceras por presión, clínica de ostomizados, grupo multidisciplinario de trasplante de órganos, entre otras).

Realizan el abordaje nutricional en los servicios de hospitalización y ambulatorios mediante la atención de interconsultas, atención del programa de alta, soporte nutricional, clínicas de lactancia materna y bancos de leche humana, educación nutricional a pacientes, familiares y grupos clínicos por patologías, capacitación, consulta externa general y especializada, visita domiciliar y atención de programas ambulatorios específicos por centro hospitalario. El registro de información durante la consulta nutricional se realiza en el módulo de Nutrición y todas las consultas quedan registradas en el Expediente Digital Único en Salud según la Ley 9162. (Gaceta #182, 2013)

En los hospitales de segundo nivel de atención, la finalidad es brindar una atención intermedia resolutive a través de intervenciones ambulatorias y hospitalarias, realizando acciones de prevención según su nivel de complejidad.

En el tercer nivel ofrece servicios ambulatorios y de hospitalización de máxima resolución en las Especialidades y subespecialidades.

Cuadro 5
Oferta de servicios de la Disciplina de Nutrición para Hospitales Nacionales Generales, Nacionales Especializados, Regionales y Periféricos

CURACIÓN Y REHABILITACIÓN
Atención Nutricional según complejidad
<ul style="list-style-type: none"> • Atención intrahospitalaria <ul style="list-style-type: none"> ➤ Atención de Interconsultas ➤ Valoración nutricional por servicios: medicinas, neurocirugía, cirugía, ginecoobstetricia, Unidades de cuidados intensivo, Unidad de Cuidados Intermedios, emergencias. ➤ Intervención nutricional en equipos multidisciplinarios: Soporte nutricional, ostomizados, VIH/ SIDA, úlceras por presión, disfagia, programa dieta cetogénica, clínica alergo-nutrición, neuro trauma, ictus, trasplantes, cirugía bariátrica, pacientes oncológicos, fibrosis quística, renal, errores innatos del metabolismo, enfermedades neuromusculares, enfermedades raras. ➤ Elaboración de protocolos de atención locales ➤ Educación Nutricional ➤ Docencia y capacitación al personal de salud • Atención ambulatoria <ul style="list-style-type: none"> ➤ Valoración de referencias ➤ Elaboración de agendas



➤ Consulta externa Individual
➤ Consulta externa grupal
➤ Educación Nutricional
➤ Atención Domiciliar
➤ Intervención Nutricional en Hospital de día, quimioterapia, hemodiálisis, medicina nuclear, Clínicas de lactancia, clínica anticoagulados
➤ Consulta de telemedicina
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
Producción de alimentación normal y terapéutica
• Producción de desayunos, meriendas, almuerzos, cenas y refrigerios
• Cálculo de ingredientes
• Producción de dietas terapéuticas y terapéuticas especiales por tiempo de comida
• Recetas estandarizadas
• Control de costos
• Control sanitario y control de calidad
Producción de Fórmulas enterales y manejo de Leche Humana
• Tomas de fórmulas enterales
• Dosificación de leche humana
• Capacitación al personal
• Educación nutricional
• Control de inventarios
Gestión técnico administrativa
• Planes Operativos
• Planificación de compras de insumo
• Gestión de Contratación de insumos
• Administración del personal
• Control Interno
• Elaboración Instructivos
• Elaboración de protocolos locales
• Informe de costos por tipo de dieta y tiempo de comida
• Informe de gastos de alimentos
• Especificaciones técnicas de alimentos
• Informe de controles sanitarios
• Planes de contingencia
• Elaboración de informes
• Reuniones
• Comisiones Técnicas
• Registros estadísticos de controles sanitarios
• Control estadístico

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

En las Áreas de Salud, los profesionales de nutrición brindan una atención continua e integral con un enfoque bio-psicosocial y con acciones de prevención, atención clínica nutricional y promoción

de la salud. Esta integralidad de atención se concreta, por medio de una oferta de servicios integrales por grupos poblacionales según el curso de la vida y el escenario de atención: escolar, comunal, laboral y centros de salud. (Cuadro #6). En este nivel se considera como base el “Concepto de atención basada en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad”, en el campo alimentario nutricional a través de la implementación de actividades de atención, educación, capacitación, promoviendo una sana cultura alimentaria-nutricional. Se imparte capacitación a funcionarios del Área de Salud, en temas relacionados con la alimentación, lactancia materna, antropometría, ENTO y alimentación saludable basado en la Guías Alimentarias, así como otros temas relacionados al campo alimentario nutricional. Se brinda atención clínico 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 registro de información durante la consulta nutricional se realiza en el módulo de Nutrición y todas las consultas quedan registradas en el Expediente Digital Único en Salud según la Ley 9162. (Gaceta #182, 2013)

Cuadro 6

Oferta de la disciplina de Nutrición para las Áreas de Salud

DIAGNÓSTICO DEL COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL
• Recolección de datos
• Análisis de resultados
• Identificación de la situación alimentaria nutricional
• Planteamiento y seguimiento de proyectos y actividades
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
• Educación Nutricional en escenario de salud, escolar, comunitario, domiciliar y laboral en el curso de vida
• Capacitación a personal de salud
• Participación en grupos multidisciplinarios
• Coordinaciones intersectoriales, interinstitucionales e interdisciplinarias
• Comisiones (RISA, Promoción, PINEC, Salud Escolar)
ATENCIÓN CLÍNICO NUTRICIONAL
• Valoración y registro de referencias
• Elaboración de agendas
• Consulta externa Individual presencial o teleconsulta de acuerdo con lo establecido en la normativa.
• Consulta externa grupal (unidisciplinaria y multidisciplinaria) presencial o teleconsulta
• Visita Domiciliar según demanda

GESTIÓN ADMINISTRATIVA
<ul style="list-style-type: none"> Planificación y programación de actividades (trimestral, semestral y anual) y presupuesto
<ul style="list-style-type: none"> Registro de información y cálculo de indicadores
<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de Informes (mensuales, semestrales y anuales)
<ul style="list-style-type: none"> Rendición de cuentas
<ul style="list-style-type: none"> Reuniones (consejo de área u otros)
<ul style="list-style-type: none"> Solicitud para la adquisición de insumos, elaboración de especificaciones técnicas
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (ÁREAS DE SALUD TIPO 3 QUIRÚRGICO)
<ul style="list-style-type: none"> Elaboración, control y seguimiento del contrato
<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos para adquisición de insumos
<ul style="list-style-type: none"> Supervisión de proceso de distribución
<ul style="list-style-type: none"> Control y monitoreo del proceso

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

3. Organización Funcional

3.1 Relación con el mapa de procesos:

La Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS) ha venido fortaleciendo en los últimos años un enfoque institucional basado en procesos. Con base en el Manual de Organización de la Gerencia Médica del año 2008, se incorpora a la Coordinación Nacional de Nutrición adscrita al Área de Regulación y Sistematización del Diagnóstico y Tratamiento, dentro de la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud, perteneciente a la Gerencia Médica. (Cuadro 7)

Cuadro 7. Subprocesos, ejes y actividades de la Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

Subproceso	Ejes	Actividades
Regulación y sistematización	Gestión Administrativa	<ul style="list-style-type: none"> Planificación estratégica Monitoreo a nivel nacional Control y uso eficiente y eficaz de los recursos Valoración del riesgo Administración nacional de proyectos Coordinación intergerencial, interinstitucional e intersectorial

Subproceso	Ejes	Actividades
	Gestión Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Asesoría técnica. • Apoyo en el diseño e implementación de sistemas de información. • Elaboración de normativa técnica. • Apoyo técnico a todos los niveles de atención. • Capacitación a profesionales de nutrición. • Supervisión y evaluación

Fuente: Adaptado de la "Actualización del Análisis General Evaluativo de la Reestructuración Organizacional de la Gerencia Médica y la Elaboración de los Manuales de Organización Específicos de las Direcciones Adscritas", 2008.

Desde esta posición estratégica, y teniendo como referencia el Mapa de procesos avalado por la Junta Directiva de la CCSS, en el marco del Proyecto de Reestructuración del Nivel Central – Gerencia General (2021), el área de Nutrición participa tanto en los procesos de conducción como en los procesos misionales vinculados a la prestación de servicios de salud, con presencia activa en los tres niveles de atención de la CCSS.

El macroproceso de Prestación de Servicios de Salud, el cual es la razón de ser de cada uno de los establecimientos de salud de la Institución (EBAIS, áreas de salud y hospitales), está conformado por varios subprocesos relacionados con la atención en salud del usuario.

La inserción del profesional en nutrición es mediante el subproceso del Abordaje Nutricional de la población. Cada subproceso está integrado por procedimientos, los cuales establecen la forma específica de cómo se llevan a cabo las actividades; para detallar estos procedimientos, se utilizan Instrucciones de Trabajo. A continuación, se muestran los subprocesos, procedimientos e instrucciones de trabajo en los tres niveles de atención (Cuadros 8, 9).

En el cuadro 10 se muestran los procedimientos para un Área de Salud tipo 3 Quirúrgico en la que se cuente con 2 profesionales de nutrición, de manera que el diagnóstico del CAN es responsabilidad del nutricionista exclusivo de la alimentación, con el apoyo del otro u otros nutricionistas.

Con respecto a las instrucciones de trabajo, éstas se describen en el Manual de Instrucciones de Trabajo de los Servicios de Nutrición en Hospitales y el Manual de Instrucciones de Trabajo de las Áreas de Salud tipo médico y tipo quirúrgica.

Cuadro 8. Subproceso, procedimientos e instrucciones de trabajo de los Servicios de Nutrición en Hospitales. 2025

Subproceso	Procedimientos	Instrucciones de trabajo
Abordaje Nutricional del Paciente	Gestión Técnico-Administrativa	Planificación. Programación del menú. Gestión de compras de bienes y servicios. Gestión del Recurso Humano. Control y Evaluación.
	Producción y distribución de alimentación normal y terapéutica	Recibo de insumos alimentarios y otros insumos.
		Almacenamiento de insumos alimentarios y otros insumos.
		Preparación de la alimentación normal y terapéutica.
		Distribución de la alimentación normal y terapéutica.
	*Producción y distribución de fórmulas enterales y manejo de leche humana	Recolección, lavado, desinfección y almacenamiento de equipo, vajilla y utensilios.
		Recibo de fórmulas enterales
		Recibo de leche humana
		Almacenamiento de fórmulas enterales
		Almacenamiento de leche humana
		Preparación de fórmulas enterales
		Dosificación de leche humana.
		Distribución de fórmulas enterales
Distribución de leche humana		
Atención Clínica Nutricional	Recolección, lavado, desinfección, y almacenamiento de equipo, envases, utensilios y esterilización de envases.	
Consulta externa nutricional individual. Consulta externa nutricional grupal. Atención domiciliar. Atención Nutricional Hospitalaria (intrahospitalaria y ambulatoria)		

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición 2025.

*Las instrucciones de fórmulas enterales y leche humana se desarrollan en el Manual de Instrucciones de Preparación, distribución y dosificación de Fórmulas Enterales y Manejo de Leche Humana”

Cuadro 9. Subproceso, procedimientos e instrucciones de trabajo de Nutrición en las Áreas de Salud. 2025

Subproceso	Procedimientos	Instrucciones de trabajo
Abordaje Nutricional de la población	Gestión Técnico Administrativo	Planificación anual de actividades de nutrición. Programación de actividades Control y evaluación
	Atención Clínica 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

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición 2025.

Cuadro 10
Subprocesos, procedimientos e instrucciones de trabajo de Nutrición en las Áreas de Salud tipo Quirúrgico.

Subprocesos	Procedimientos	Instrucciones de Trabajo	
Abordaje Nutricional de la población	Gestión Técnico Administrativo	Diagnóstico del Componente Alimentario Nutricional. Planificación anual de actividades de nutrición. Programación de actividades Control y evaluación	
	Atención Clínica Nutricional	Consulta externa nutricional individual. Atención domiciliar. Intervención nutricional a pacientes	
	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.

3.2. Descripción de la organización funcional

Coordinación Nacional de Nutrición

La Presidencia Ejecutiva es la máxima autoridad institucional, la cual emite acuerdos y directrices hacia la Gerencia Médica. La Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud, es parte de la Gerencia Médica, y el Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento pertenece a esa Dirección.

La Coordinación Nacional de Nutrición de la Caja Costarricense del Seguro Social depende a nivel funcional y jerárquico del Área de Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento.

La Coordinación Nacional de Nutrición como parte su organización interna, cuenta con un nutricionista coordinador. No obstante, debido a la complejidad de las áreas en las que interviene la Coordinación, se requiere contar con profesionales en nutrición que se desempeñen como asistentes para atender los requerimientos de la disciplina en los tres niveles de atención: Áreas de Salud, Área Clínica Nutricional, Servicios de Nutrición de los Hospitales, Programa SINU y EDUS, el Programa de Inocuidad de Alimentos, el Programa PINEC y la vigilancia nutricional. (Figura 1)

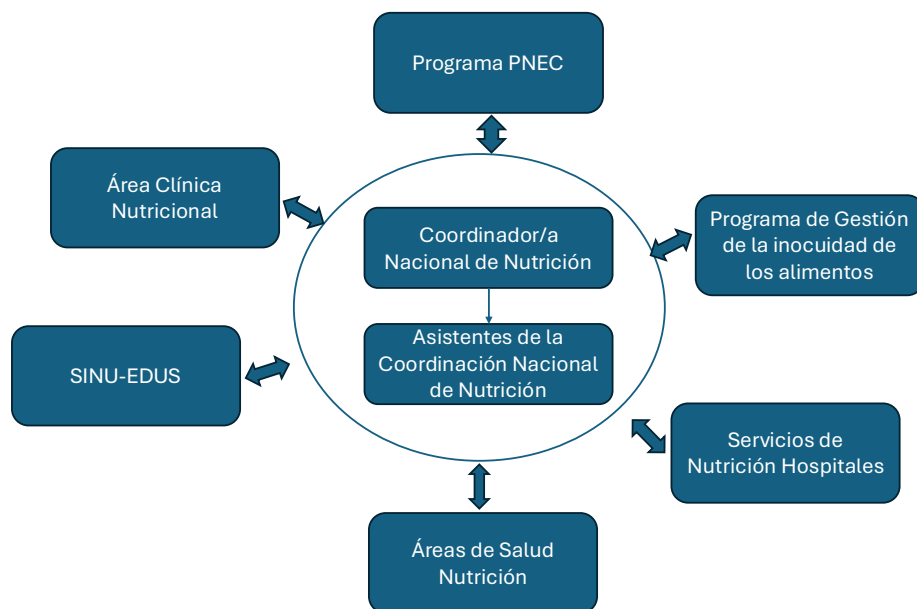


Figura1: Organización funcional de la Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

La Coordinación Nacional de Nutrición, participa en comisiones interinstitucionales como la Comisión Intersectorial de las Guías Alimentarias, Comisión de Micronutrientes, Comisión de Enfermedad Celíaca, Comisión Intersectorial de Inocuidad Alimentaria, Comisión Técnica Consultiva para el Valor Nutritivo de los Alimentos, Comisión de Vigilancia Epidemiológica y Comisión de Seguridad Alimentaria; lo cual facilita la adopción de medidas de gestión en concordancia con las políticas nacionales generadas. Se integra en grupos técnicos de trabajo para la elaboración y revisión de programas funcionales con la Dirección de Arquitectura e Ingeniería, de indicadores laborales con la Dirección de Administración y Gestión de Personal, de equipamiento institucional, entre otras.

La Coordinación Nacional de Nutrición mantiene una articulación, tanto en áreas de salud como en hospitales, los cuales se encuentran integrados dentro de la estructura jerárquica que los rige. Esta

articulación se fortalece con la participación de los nutricionistas supervisores regionales. Los supervisores por medio de la asesoría técnica contribuyen a garantizar la calidad de los servicios y la mejora continua en cada nivel de atención. (Figura 2) Le corresponde la supervisión directa con los Hospitales Nacionales Generales y Nacionales Especializados, adscritos a la Gerencia Médica. Sin embargo, por no contar con supervisores en cuatro de las RIPPSS, se mantiene un nivel de apoyo y soporte a los profesionales ubicados en las áreas de salud de esas regiones. Además, realiza capacitación, supervisión, control y evaluación del Programa PINEC en todo el país y en el desarrollo, capacitación e implementación del SINU y del módulo de Nutrición en el EDUS para la atención nutricional en la consulta externa y consulta intrahospitalaria.

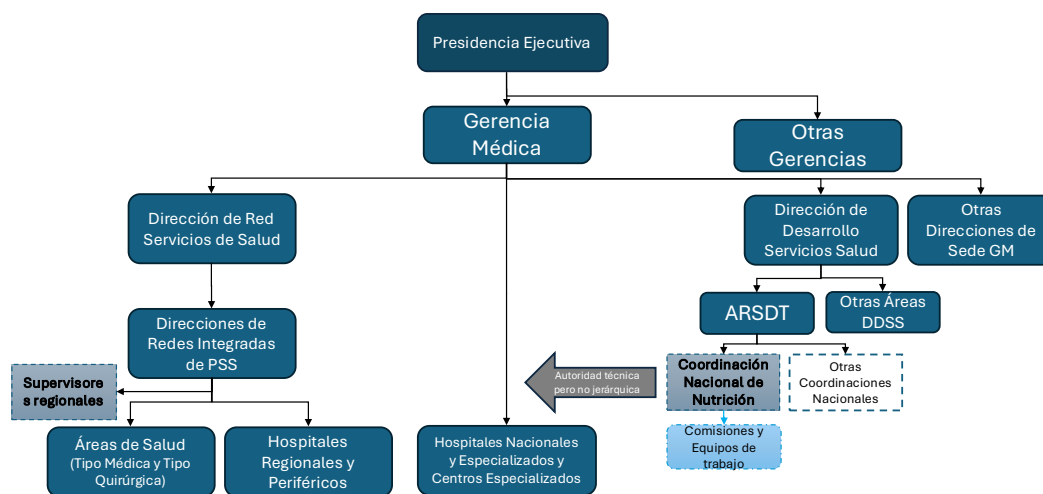


Figura 2: Esquema funcional de la Coordinación Nacional de Nutrición

Supervisión regional

Tiene dependencia jerárquica de la Dirección de Redes Integradas de Prestación de Servicios de Salud (DRIPSS) integrándose funcional y jerárquicamente dentro de la estructura organizativa correspondiente.

Los supervisores regionales están articulados con la Coordinación Nacional de Nutrición, bajo una línea estratégica común que contempla el uso estandarizado de herramientas de supervisión y, brindan apoyo en la toma de decisiones y en la gestión operativa vinculada al funcionamiento de los Servicios de Nutrición en los hospitales y de las Áreas de Salud de la RIPPSS que le corresponda.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 38 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

La supervisión de los servicios de Nutrición se ejerce de forma directa e indirecta, por medio de los supervisores regionales mediante el análisis de indicadores, datos estadísticos y las visitas a los establecimientos de salud, fortaleciendo la gestión técnica de la disciplina de Nutrición y el cumplimiento de la normativa institucional.

Hospitales: II y III Nivel de Atención

Los Hospitales están ubicados en el segundo y tercer nivel de atención. Los Servicios de Nutrición de los hospitales dependen administrativamente del director del Hospital y técnicamente de la Coordinación Nacional de Nutrición en el ámbito regulatorio, acompañamiento y asesoría. En los Hospitales adscritos a las Direcciones de Red, la Supervisión Regional ejerce rol de supervisión, asesoría y acompañamiento con base en la normativa.

La organización de los Servicios de Nutrición se orienta hacia la demanda y la calidad en la prestación de servicios de salud para el abordaje nutricional del paciente.

El sistema de producción de alimentos es convencional, bajo un modelo de producción llamado de “Línea Caliente” o “Cocina Caliente”, es decir se compran los alimentos en crudo o semipreparados, realizando y se preparan y se sirven en el mismo lugar, poco tiempo antes de su consumo. Para ello los servicios cuentan con áreas de recibo, almacenamiento, preparación previa, cocción y ensamblaje. La distribución de alimentos a pacientes se realiza en forma centralizada y descentralizada, dependiendo de los recursos y del diseño de la planta física del Servicio de Nutrición.

Con el objetivo de disminuir la improvisación en la preparación de alimentos y optimizar la eficiencia y la versatilidad en la preparación, en algunos establecimientos de salud se utiliza la preparación anticipada de alimentos, mediante el modelo de Línea Mixta, el cual es un sistema de producción que combina el modelo de producción en línea caliente y de línea fría. En la cocina central, algunas preparaciones previamente elegidas, una vez que se cocinan, se someten a un procedimiento de enfriamiento rápido con equipos especializados, se almacenan manteniendo la cadena de frío y se retermalizan cuando se requiere la distribución a los usuarios.

El ciclo de menú es de 21 días, el cual es impuesto mediante el Menú Único Institucional y forma parte de las funcionalidades del SINU. Se le realizan modificaciones según la estación del año y la disponibilidad local de alimentos.

Del menú de dieta normal se derivan las preparaciones para las dietas terapéuticas y terapéuticas especiales, con el fin de optimizar los recursos materiales y humanos.

La alimentación de pacientes se distribuye en 5 a 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de media mañana, almuerzo, merienda de la tarde, cena y colación de la noche.

Todos los Servicios de Nutrición de los hospitales están dirigidos por una jefatura quien es la única jefatura real y efectiva en el Servicio. Cuentan con profesionales de nutrición y con personal de apoyo en puestos de asistentes de Nutrición, auxiliares de Nutrición, bodegueros, servicios generales, asistente administrativo y secretaria. En los Hospitales Nacionales Generales, Especializados y Regionales existe una subjefatura.

Todos los Servicios de Nutrición de los Hospitales, están conformados por dos Áreas, el Área de Producción y el Área Clínica. En el Área de Producción se llevan a cabo la preparación de la alimentación normal, terapéutica, fórmulas enterales y dosificación de leche humana. El Área Clínica está centrada en la atención nutricional del paciente hospitalizado, ambulatorio y de consulta externa. (Figura 3)

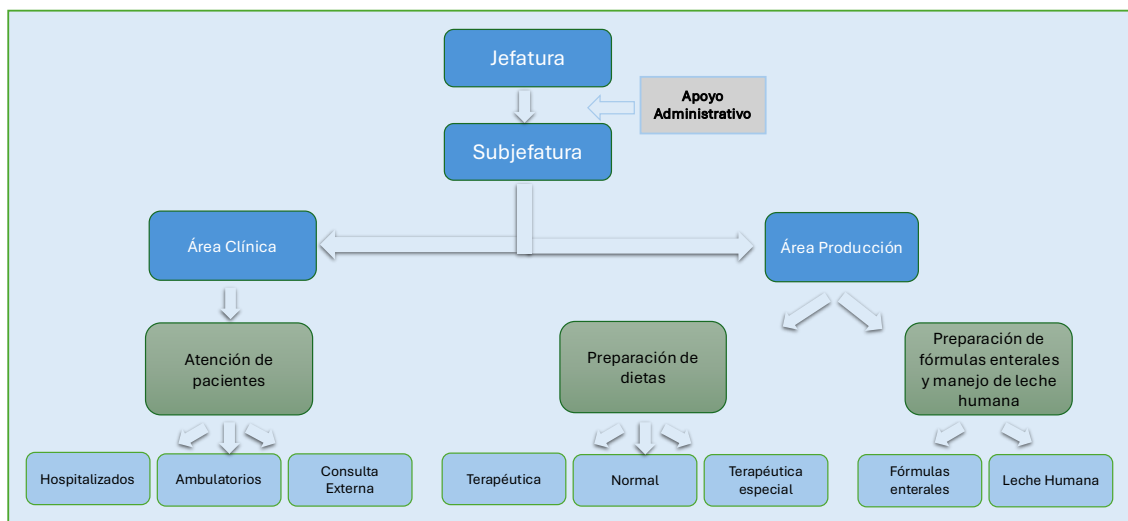


FIGURA 3.
Esquema funcional de los Servicios de Nutrición de los Hospitales.

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

Los profesionales de nutrición en las Áreas de Salud, desempeñan una labor clave que se materializa en una serie de actividades y componentes organizacionales. Estas actividades son complementarias de diagnóstico y tratamiento, buscan enriquecer el proceso de atención integral a las personas, abarcando una variedad de enfoques y disciplinas para mejorar el bienestar físico, mental y social de los individuos y las comunidades. Sin embargo, estas actividades deben plantearse y articularse formalmente con la oferta de servicios aprobada por la Junta Directiva. Por lo tanto, actualmente no se consideran como unidades o servicios organizacionales; en

consecuencia, la dependencia jerárquica de los profesionales que realizan estas actividades será la Dirección del establecimiento. (CCSS,2025)

Se rigen técnicamente con las directrices emitidas desde la Coordinación Nacional de Nutrición, con supervisión y evaluación técnica de parte de la supervisión regional.

Existen tres tipos de Áreas de Salud: Área de Salud Tipo 1, Área de Salud Tipo 2, Área de Salud Tipo 3 Médico y Quirúrgico, estas últimas según oferta brindan alimentación a los pacientes.

La planificación de actividades de los nutricionistas de Áreas de Salud se basa en la distribución porcentual establecida en 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”.

Para definir los temas de educación nutricional y capacitación en los procesos de promoción, prevención y en atención clínica nutricional, se basan en los problemas alimentarios detectados en el CAN.

Del 100 % del tiempo contratado se restan las horas de alimentación, obteniendo el tiempo disponible mensual. A este se le resta el 25% de gestiones administrativas y las horas restantes se distribuyen en los procesos de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y atención clínica nutricional, según se muestra en el cuadro 11.

Se debe considerar que el tiempo disponible es variable de acuerdo con el mes del año, pero oscila entre 156 y 179 horas. En el anexo 4 se muestra un ejemplo para el 2026.

Cuadro 11: Distribución porcentual de la Oferta de Servicios del Profesional de Nutrición en un Área de Salud.

Tipo de Área de Salud	Promoción de la salud*	Prevención de la enfermedad		Administración de la alimentación
		Educación y capacitación	Atención Clínica Nutricional	
1, 2 y 3 médica. Nutricionista encargado de todos los procesos.	18%	19%	63%	
3 quirúrgica . Nutricionista encargado de todos los procesos.	11%	5%	57%	27%

3 quirúrgica. Nutricionista exclusivo para la administración de la alimentación.		3%	47%	50%
---	--	----	-----	-----

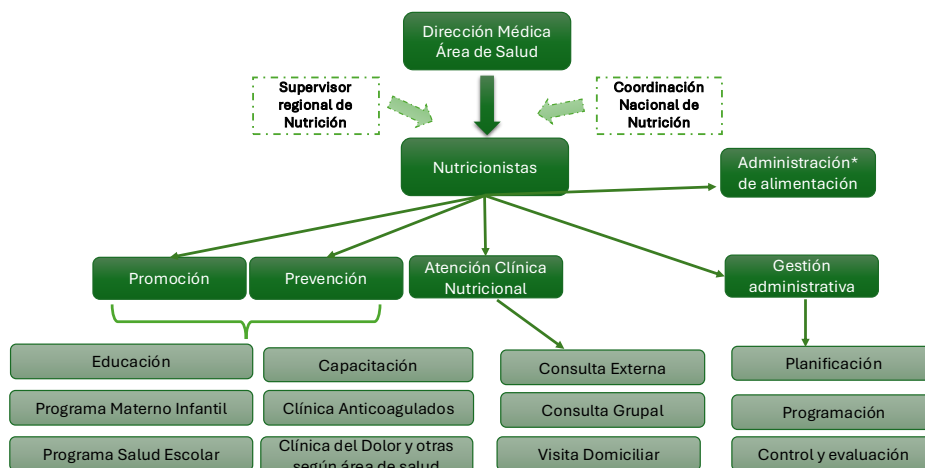
Fuente: Lineamiento "Distribución porcentual de la oferta de servicios del profesional de nutrición en las áreas de salud de la Caja Costarricense del Seguro Social.2025

**En promoción se incluye el tiempo para la elaboración del CAN, el cual se realiza con la apertura del servicio y se actualiza cada cinco años.*

Dado el perfil epidemiológico actual del país, las acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad en el área de nutrición se han vuelto cada vez más demandantes. Actualmente, la mayoría de las Áreas de Salud cuentan con al menos un profesional en nutrición; sin embargo, este recurso resulta insuficiente frente a la diversidad y complejidad de las actividades que se desarrollan en el primer nivel de atención.

Además de su participación en el Equipo de Apoyo, de acuerdo con la sostenibilidad financiera y planes de contratación de recurso humano institucional, se requiere que en todas las Áreas de Salud los profesionales en nutrición atiendan la demanda de los Programas de Salud Escolar, Materno Infantil, Intervención Nutricional de Enfermedades Crónicas (PINEC) y Atención Domiciliar, para lo cual se desarrollan actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y atención clínica nutricional, según necesidades.

En la figura 4 se muestra un esquema funcional de la prestación de servicios en nutrición en el primer nivel de atención. En el caso de las Áreas de salud de: Alajuela Norte, Desamparados 1, Desamparados 3, Buenos Aires de Puntarenas, Upala, Tibás-Uruca-Merced, Área de Salud Carmen-Montes de Oca, Ciudad Quesada, Aguas Zarcas y Esparza; donde se cuenta con 2 nutricionistas se requiere de la coordinación de ambas para la elaboración y actualización del Diagnóstico del CAN.



!Solo en algunas Áreas de Salud.tipo.9,Quirúrgico

FIGURA 4.
Esquema funcional de la prestación de los servicios en Nutrición en las Áreas de Salud.


3.3. Funciones por nivel de atención

Coordinación Nacional de Nutrición

La Coordinación de Nutrición, tiene como función sustantiva la regulación y sistematización de la intervención nutricional de la disciplina de Nutrición. Lleva a cabo el diseño, control y evaluación estratégica de la normativa técnica que regula, estandariza y direcciona la disciplina de Nutrición en los diferentes niveles de atención de la Institución, en concordancia con el Modelo de Atención Integral en Salud, de acuerdo con las prioridades institucionales y las políticas vigentes, alineado con los estándares nacionales e internacionales.

La Regulación, se lleva a cabo mediante:

- Diagnóstico de necesidades de regulación de la disciplina de Nutrición.
- Asesoría, supervisión, evaluación y la elaboración de documentos de normalización técnica que incluyen lineamientos, manuales, estrategias, protocolos, guías de práctica clínica, procedimientos, instrucciones de trabajo, criterios técnicos e informes. Además, participa en la administración de procesos estratégicos, operativos y logísticos, para lograr el

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO		Página 43 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

desarrollo efectivo de la gestión, apoya en la asignación de los recursos, colabora en el desarrollo de acciones para incrementar la satisfacción de los usuarios y aplica los mecanismos de control, evaluación y de rendición de cuentas.

- Verifica la implementación de los planes institucionales y la regulación emitida, con el fin de corroborar la equidad, oportunidad y accesibilidad de las prestaciones según grado de complejidad y marco legal nacional como institucional vigente para la población que acude a los servicios de salud, por medio de las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, curación y rehabilitación con criterios de calidad y sostenibilidad.
- Otorga asesoría técnica y la coordinación estratégica con los establecimientos de salud, autoridades institucionales y otras organizaciones externas, nacionales e internacionales, a efecto de colaborar con el mejoramiento continuo de la prestación de los servicios, de acuerdo con la estructura vigente aprobada por la Junta Directiva para la Gerencia Médica.
- Realiza la coordinación técnica y administrativa del programa PINEC (Programa de Intervención Nutricional en Enfermedades Crónicas).
- Gestiona programas y proyectos a nivel nacional, mediante su elaboración, dirección, control y evaluación, con el fin de aportar eficiencia y mejoras en los procesos que se llevan a cabo en los Servicios de Nutrición de los hospitales y en las Áreas de Salud. (SINU, Programa de gestión de la Inocuidad de alimentos)
- Define para los Servicios de Nutrición de los Hospitales la información relacionada al centro de costos de producción de alimentos, de fórmulas enterales y manejo de leche humana.


Supervisión Regional

Las funciones de los supervisores regionales se enfocan en la supervisión, monitoreo y el análisis de la situación de cada región y la evaluación de la disciplina de nutrición, así como administración de los recursos físicos y financieros que le son asignados con base en las necesidades que se presentan.

Los resultados de la visita a un establecimiento de salud, se consigna en un informe técnico el cual incluye las oportunidades de mejora identificadas, así como el formato de un plan remedial.

El supervisor da seguimiento al cumplimiento del plan remedial elaborado por el nutricionista o jefatura del Servicio de Nutrición que responde a las recomendaciones del informe técnico.

Constituye el enlace con la Coordinación Nacional de Nutrición en lo que respecta a criterios técnicos y administrativos, con los diferentes niveles de atención según los lineamientos institucionales; además coordina a nivel intersectorial e interinstitucional la situación en la salud integral de la Región en materia de nutrición. Participa en los procesos de selección, inducción y capacitación del personal nuevo en las Áreas de Salud. Aporta los elementos técnicos necesarios para dirigir de forma integral los componentes del campo alimentario nutricional, para el mantenimiento y mejora de la salud integral de la población.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO		Página 44 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Facilita los procesos de compra que se llevan a cabo a nivel Regional, los procesos de selección, inducción y capacitación del recurso humano, la asignación de presupuesto y la mejora en la dotación de recurso tecnológico.

Hospitales: II y III Nivel de Atención


El proceso sustantivo de los Servicios de Nutrición es el abordaje nutricional mediante la atención clínica nutricional y la producción de la alimentación normal, terapéutica, de fórmulas enterales y manejo de leche humana.

La jefatura lleva a cabo las acciones de planificación, dirección, control, supervisión, monitoreo y evaluación relacionadas con los procesos técnico- administrativos del Servicio de Nutrición. Es el responsable de velar por el cumplimiento de los objetivos y metas del Servicio en concordancia con la normativa institucional. Como apoyo a la gestión administrativa cuenta con secretaria y asistente administrativo, personal que se dedica al desarrollo de actividades como gestión de correspondencia, trámite de compras para la adquisición de diversos insumos, solicitud de pedidos, entre otros.

En el Área de Producción se llevan a cabo, todas las acciones de registro, análisis, control, evaluación y supervisión de los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación normal y terapéutica, la producción de alimentación enteral, manejo y dosificación de leche humana, teniendo como ejes transversales, la implementación y control del Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos y la Programación del Menú. Es indispensable contar con profesionales a cargo de ambos Programas. El nutricionista de Inocuidad es el responsable de la capacitación del personal del servicio de nutrición según lo descrito en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Es quien ejerce la función de verificación y fiscalización a los profesionales de nutrición responsables de la ejecución de Sistema de Inocuidad de alimentos.

La preparación de alimentos se realiza con base en la planificación del ciclo de menú generado por el SINU, conforme a la Normativa del Patrón de Menú institucional para los Servicios de Nutrición y la prescripción dietoterapéutica, según el Manual Teórico de Nomenclatura Dietética. La programación del menú está a cargo de un profesional de nutrición quien es el responsable de supervisar y controlar el cumplimiento de su ejecución, de generar las solicitudes de pedidos de alimentos, las instrucciones para la producción, el registro de ajustes al menú, consolidación de registros, generación de reportes, reporte de incidencias del sistema, planteamiento de requerimientos o mejoras al SINU y coordina el cumplimiento diario de las recetas y el menú. Dependiendo de la disponibilidad del recurso profesional se encarga de la supervisión del recibo y almacenamiento de alimentos.

La ejecución del menú está a cargo de los nutricionistas que supervisan los procesos de producción de la alimentación normal y terapéutica, garantizando la calidad nutricional y microbiológica. La producción de fórmulas lácteas y enterales y el manejo de leche humana, deberá realizarse

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO		Página 45 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS	CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

conforme lo establecido en el *“Manual de Instrucciones de Trabajo Preparación de fórmulas enterales y lácteas y Manejo de leche materna”*.

Le corresponde a un profesional en nutrición supervisar y verificar los procedimientos de la adquisición y recepción de insumos para la producción y distribución de la alimentación normal y terapéutica, en apego a la normativa vigente.

La Planificación y programación del menú, recepción y almacenamiento de insumos, preparación y distribución de la alimentación normal y terapéutica, recolección, lavado, desinfección y almacenamiento de equipo, vajilla y utensilios deberán llevarse a cabo conforme a lo establecido en el *“Manual de Instrucciones de Trabajo Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS”*

En los Servicios de Nutrición de los hospitales, todas las tareas que conllevan la elaboración de la alimentación normal y terapéutica y la preparación de fórmulas enterales y manejo de leche humana son realizadas por el personal operativo: los auxiliares y asistentes de nutrición. Los nutricionistas que supervisan estos procesos se encargan de monitorear de forma permanente, la ejecución de esas tareas. El cumplimiento de las instrucciones que se derivan de los menús es esencial para el éxito en la ejecución del ciclo del menú y esto influye de forma directa en los costos de producción y la generación de desperdicios y por lo tanto para mantener el gasto de alimentos dentro del presupuesto establecido para el funcionamiento del servicio. La producción de los Servicios de Nutrición depende básicamente de la planificación del ciclo del menú, por lo que el nivel de responsabilidad de este puesto es alto y exige la supervisión de los nutricionistas en la parte operativa de los Servicios de Nutrición.

El Área Clínica está integrada por los nutricionistas clínicos cuyos procesos están centrados en la atención nutricional del paciente hospitalizado, ambulatorio y de consulta externa.

Los nutricionistas del Área Clínica intervienen directamente en la visita médica, valoración nutricional de pacientes, sesiones de casos clínicos, atención de interconsultas, alta programada, educación nutricional, control de ingesta, todo esto cumpliendo paso a paso con los protocolos de atención establecidos a nivel del Servicio de Nutrición y a las guías de atención de práctica clínica. En los hospitales de alta complejidad, se atienden todas o casi todas las especialidades médicas, las cuales van en aumento y con ello el requerimiento del recurso humano profesional en nutrición.

Los supervisores del área clínica verifican que los nutricionistas clínicos cumplan con todos los procedimientos establecidos para la evaluación nutricional y la adecuación del tratamiento dietoterapéutico del paciente hospitalizado, desarrollan los protocolos de atención de cada uno de los servicios a su cargo y verifican su cumplimiento, coordinan las capacitaciones del personal profesional, organizan las sesiones clínicas y revisiones bibliográficas, evalúan las funciones de los profesionales en nutrición y es una parte fundamental en la elaboración de los instrumentos de control en la actividad clínica del Servicio de Nutrición. Son los responsables de analizar y plantear soluciones a los problemas que se presentan, mediante funciones programadas y estandarizadas. En la figura 5 se visualizan las áreas del servicio de nutrición y los procesos que se llevan a cabo.

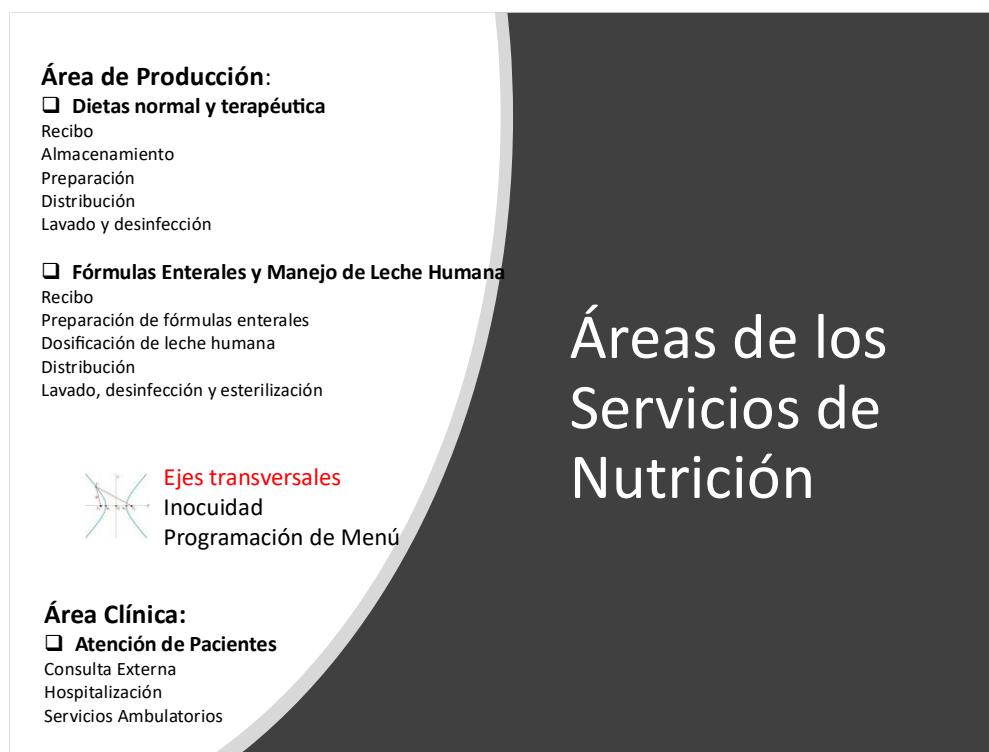


Figura 5: Áreas que conforman los Servicios de Nutrición. 2025

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

Los profesionales de Nutrición de las Áreas de Salud se enfocan principalmente en el abordaje de la prevención de la salud, atención clínica nutricional y la promoción de la salud.

Realizan el diagnóstico del CAN al iniciar la gestión en el Área de Salud y lo actualizan cada 5 años, para conocer la disponibilidad y acceso de alimentos, así como el perfil epidemiológico, los hábitos alimentarios de la población y los riesgos a los que están expuestos. Éste constituye la base para la selección de los escenarios de acción y el abordaje de los problemas alimentario-nutricionales según perfil epidemiológico y grupos etarios.

Las acciones necesarias para llevar a cabo el diagnóstico del CAN se ilustran en la figura 6.

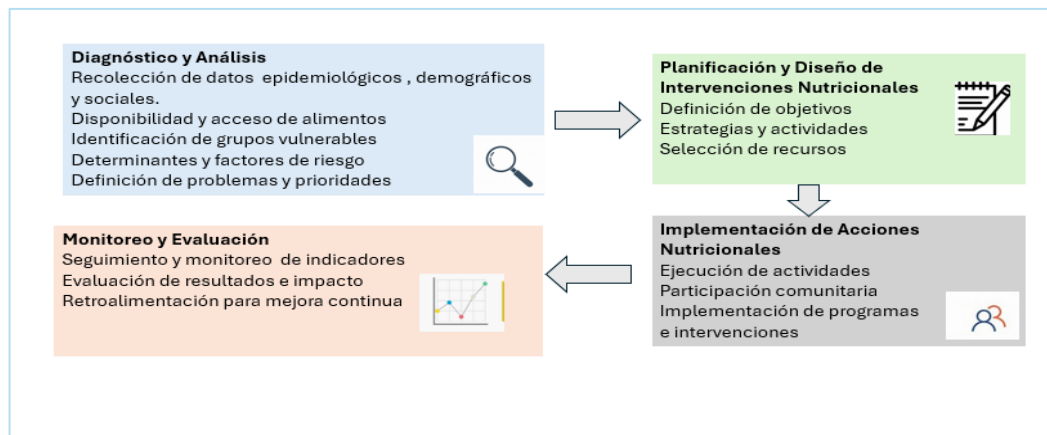


Figura 6: Diagnóstico, planificación, implementación, monitoreo y evaluación de Nutrición en las Áreas de Salud. 2025


Con base en los hallazgos detectados en el CAN se identifican los problemas de alimentación de la población y se establece la temática en educación nutricional, para desarrollar e implementar proyectos y actividades en promoción de la salud, prevención de la enfermedad y atención clínico nutricional.

El nutricionista participa activamente en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades, mediante programas como materno-infantil, salud escolar, PINEC, atención domiciliar, unidades de diálisis, clínica del dolor, clínica de anticoagulados, clínica de cesación de fumado y los primeros 1000 días, utilizando técnicas educativas validadas para su aplicación.

Brinda apoyo técnico a los profesionales, comités de salud y otras organizaciones comunales, que trabajan en actividades de alimentación saludable y promoción de la salud.

Elabora los documentos e informes que evidencien las actividades, procesos y procedimientos del trabajo realizado, siguiendo la normativa vigente, así como presentar las recomendaciones pertinentes y participa en la elaboración del Programa de Gestión Local.

Brinda atención clínica nutricional en la consulta externa de nutrición según referencia y oferta del Área de Salud que corresponda. Para la atención nutricional cumple con lo dispuesto en el **“Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los Establecimientos de Salud de la Caja Costarricense de Seguro Social CÓDIGO: L.GM. DDSS.ARSDT-CCN-29102024”**. En las Áreas de Salud Tipo Quirúrgico, brinda consulta externa de nutrición y está cargo de la compra, recibo y control de la alimentación terapéutica que involucra la programación del menú, la gestión de compras, la supervisión, control y evaluación de la alimentación, elaboración de informes y coordinación con el proveedor. Atiende los pacientes a los cuales se les brinda alimentación, según demanda y participa en actividades de educación nutricional.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO		Página 48 de 78
	<i>COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN</i>	<i>MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS</i>	<i>CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125</i>

Es el gestor del Programa de Intervención Nutricional de Enfermedades No Transmisibles (PINEC), el cual se desarrolla según el Manual de Procedimiento Multidisciplinario para la Atención y la Enseñanza de las ENT y Obesidad, realizando las siguientes funciones:

- Coordinar el desarrollo de la intervención con las disciplinas involucradas.
- Capacitar al equipo multidisciplinario en la metodología educativa.
- Elaborar la programación anual de los grupos PINEC.
- Coordinar con el nivel local el equipo audiovisual, espacio físico y materiales para las consultas grupales.
- Promocionar el programa a nivel local.
- Elaboración de la prescripción nutricional y el plan de alimentación individual para cada paciente.
- Preparar y participar en todas las consultas grupales PINEC.
- Digitalizar y actualizar la base de datos PINEC.
- Enviar a la Coordinación Nacional de Nutrición los registros establecidos para el monitoreo y la evaluación del programa.
- Realizar informes y presentaciones de avances y resultados del PINEC a nivel local

Las funciones en las Áreas de Salud en el primer nivel de atención se realizan según prestaciones de atención de baja y mediana complejidad, ejecutadas por profesionales de nutrición. Dentro de su accionar se contemplan actividades administrativas como parte de la logística para llevar a cabo sus funciones entre ellas los procedimientos para adquisición de insumos, planificación y programación anual, registro de información y cálculo de indicadores, elaboración de informes técnicos, participación en comisiones técnicas, revisión de documentos técnicos.

3.4 Relaciones de Coordinación

Para el adecuado cumplimiento de las actividades y procesos propios de la disciplina de nutrición, es necesario establecer relaciones tanto al interior del establecimiento de salud como con otras dependencias institucionales y entidades externas. La Coordinación Nacional de Nutrición mantiene vínculos directos e indirectos con diversas instancias del nivel central de la CCSS, incluyendo gerencias, direcciones, la Dirección de Redes, distintas áreas técnicas, así como con los servicios de nutrición de hospitales y con las Áreas de Salud. Además, se relaciona con instituciones externas relevantes. Por su parte, los supervisores regionales, desde la Dirección de Redes, interactúan con los niveles locales, instituciones públicas y privadas y con las comunidades en general.

Los Servicios de Nutrición de los hospitales, tienen relación directa e indirecta con algunos servicios del hospital, entre ellos están los servicios de apoyo: Administración Financiera, Ingeniería y

Mantenimiento, Área de Gestión de Bienes y Servicios, Farmacia, Dirección de Servicios Informáticos, Servicios Generales y Enfermería. Los servicios de atención directa son: hospitalización, servicios ambulatorios y consulta externa. Fuera del ámbito hospitalario, existen relaciones directas e indirectas con proveedores de los insumos para la producción de la alimentación normal y terapéutica. Los Servicios de Nutrición en las Áreas de Salud se relacionan sobre todo con los equipos de apoyo, los grupos interdisciplinarios, las comunidades, grupos escolares e instituciones públicas y privadas. En el cuadro #12, se mencionan algunas de las instancias públicas y privadas que tienen relación con la disciplina de Nutrición.

Cuadro 12
Relaciones de coordinación de la disciplina de Nutrición. 2025

Disciplina de Nutrición	Unidad (es) o dependencia(s) con la (s) que coordina	Tipo y forma de coordinación
Coordinación Nacional	CENDEISS	Tipo: Colaboración, intercambio de información y trabajo conjunto. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes.
	Dirección Desarrollo Servicios de Salud Gerencia Médica.	Tipo: Ejecución de las tareas asignadas colaboración, intercambio de información. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia
	Área de Regulación y Sistematización de la DDSS.	Tipo: Ejecución de las tareas asignadas colaboración, intercambio de información, criterios técnicos, rendición de cuentas. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia, consejos técnicos, reuniones, seminarios, talleres, consultas personales y electrónicas.
	Supervisión Regional	Tipos: Colaboración, intercambio de información, validación y revisión de documentos y criterios técnicos. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas, informes
	Dirección de Tecnología y Comunicación	Coordinaciones para desarrollo de Sistemas automatizados y EDUS
	Jefatura y coordinadores de las otras disciplinas afines al ARSDT	Tipos: Colaboración, intercambio de información, validación y revisión de documentos y criterios técnicos. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas, informes
	Ministerio de Salud	Tipo: Colaboración, intercambio de información y trabajo conjunto. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
GERENCIA MÉDICA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO

Página 50 de 78

COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN

MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Disciplina de Nutrición	Unidad (es) o dependencia(s) con la (s) que coordina	Tipo y forma de coordinación
	Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica.	Formal mediante oficios, correos electrónicos, reuniones programadas.
	Áreas de Salud I y II nivel de atención y Hospitales Nacionales, Especializados, Regionales y Especializados	Tipos: Colaboración, intercambio de información, validación y revisión de documentos y sesiones de trabajo, supervisión, asesorías. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas, informes
	Hospitales Nacionales y Especializados	Supervisión, asesoría y seguimiento
	Coordinaciones intersectorial e interdisciplinaria con el MS, Universidades, MEP, entre otros.	Tipo: Colaboración, intercambio de información y trabajo conjunto. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes.
Supervisión Regional	Director (a) Regional	Tipo: Ejecución de las tareas asignadas colaboración, intercambio de información, criterios técnicos, rendición de cuentas. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia, consejos técnicos, reuniones, seminarios, talleres, consultas personales y electrónicas.
	Coordinación Nacional	Tipos: Colaboración, intercambio de información, validación y revisión de documentos y criterios técnicos. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas, informes.
	Hospitales II nivel de atención y Áreas de Salud	Supervisión y seguimiento de Áreas de Salud y Hospitales, según lineamientos institucionales, criterios técnicos y asesorías.
	Coordinaciones intersectoriales e interinstitucional con MS, MEP, ICE, AYA Universidades, Municipalidades, entre otros	Para la planificación en conjunto de la situación en salud integral de la Región.
Hospitales	Dirección Médica	Tipo: Ejecución de las tareas asignadas colaboración, intercambio de información, criterios técnicos, rendición de cuentas. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia, consejos técnicos, reuniones, seminarios, talleres, consultas personales y electrónicas.



Disciplina de Nutrición	Unidad (es) o dependencia(s) con la (s) que coordina	Tipo y forma de coordinación
	Director Administrativo y financiero	Tipo: colaboración, intercambio de información, criterios técnicos, trámites administrativos. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia, consejos técnicos, reuniones, consultas personales y electrónicas.
	Coordinación Nacional	Tipos: Colaboración, intercambio de información, validación y revisión de documentos y sesiones de trabajo, supervisión, asesorías. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas, informes
	Servicios médicos y de apoyo	Tipos: Colaboración, intercambio de información, revisión de documentos y sesiones de trabajo, asesorías. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas.
	Supervisión Regional	Supervisiones, informes y criterios técnicos.
	Coordinación externa (Ministerio de Salud, INA, Universidades, Proveedores, entre otros)	Capacitación, criterios técnicos
Áreas de Salud	Director (a) Médico	Tipo: Ejecución de las tareas asignadas colaboración, intercambio de información, criterios técnicos, rendición de cuentas. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia, consejos técnicos, reuniones, seminarios, talleres, consultas personales y llamadas telefónicas.
	Comunidad (líderes comunales) con Comisión de Promoción locales de las Áreas de Salud	Estrategias de promoción de la salud.
	Administración financiero contable	Solicitud de insumos. consultas vía email, teléfono, escrita y convocatorias personales
	Farmacia, laboratorio clínico, enfermería, REDES, odontología, psicología y trabajo social	Colaboración, intercambio de información, revisión de documentos y criterios técnicos, capacitaciones, atención de pacientes. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas.
	Servicios de Apoyo	Utilización de sistemas, reparación de equipo o instalaciones

Disciplina de Nutrición	Unidad (es) o dependencia(s) con la (s) que coordina	Tipo y forma de coordinación
	EBAIS	Criterios Técnicos asesoría, capacitación. A través de medios electrónicos, teléfono, escrita y convocatorias personales
	Supervisión Regional	Tipo: Ejecución de las tareas asignadas colaboración, intercambio de información, criterios técnicos, rendición de cuentas, asesoría. Forma: Formal e informal, mediante canales oficiales: correos electrónicos, reuniones programadas, informes, oficios, sistema de correspondencia, reuniones, seminarios, talleres, consultas personales y electrónicas.
	Servicios de Nutrición del II y III Nivel de Atención	Referencias y Contrareferencia
	Proveedores de alimentos preparados y de equipo antropométrico	Solicitud de información y cumplimiento de especificaciones técnicas y coordinación para mantenimiento.
	Coordinación Nacional	Tipos: Colaboración, intercambio de información, validación y revisión de documentos y sesiones de trabajo, supervisión, asesorías. Forma: Formal e informal; directa e indirecta. correos electrónicos, comunicación verbal, reuniones programadas, informes
	Coordinación externa (Ministerio de Salud, Educación, Deporte, actores sociales, entre otros)	Criterios técnicos, capacitación, educación, reuniones, actividades y estrategias de promoción entre otros.

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición 2025

4. Equipamiento e infraestructura

Los Servicios de Nutrición cuentan con la infraestructura física y recursos técnico-administrativos para el desarrollo de su capacidad resolutoria acorde con su nivel.

4.1 Equipamiento

Coordinación Nacional de Nutrición

Estación de trabajo, equipamiento y mobiliario de oficina (computadora portátil, silla ergonómica) e insumos varios como base para computadora portátil, monitor, UPS, disco duro externo, Tablet, “mouse”, “mouse pad”, audífonos, entre otros según los avances tecnológicos y posibilidades institucionales.

Supervisores Regionales

Estación de trabajo, equipamiento y mobiliario de oficina (computadora portátil, silla ergonómica) e insumos varios como base para computadora portátil, monitor, UPS, disco duro externo, Tablet, “mouse”, “mouse pad”, audífonos, entre otros según los avances tecnológicos y posibilidades institucionales.

Hospitales: II y III Nivel de Atención

En el cuadro 13 se presenta un listado del equipo que requieren los Servicios de Nutrición para su funcionamiento según los procesos definidos en el perfil funcional; concordante con lo trabajado en los planes funcionales con la Dirección de Arquitectura e Ingeniería y con la Dirección de Equipamiento Industrial en el proceso de actualización y revisión del Maestro de Materiales. Esta lista es una base de referencia, sujeta a modificación y actualización por parte de las instancias competentes en la institución, que deben ser valoradas en cada caso particular.

Cuadro 13: Equipo requerido según recinto en los Servicios de Nutrición de los Hospitales de la CCSS.2025

Recinto	Equipo requerido
Recepción de alimentos	Balanza industrial a piso (100 Kg) Balanza de mesa (30 Kg) Carretilla transportadora Basurero Estación de lavado de manos Tarimas de policarbonato Pileta de un tanque con sobre amplio de dos tanques y dosificador de desinfectantes
Dispensa de día	Mueble modular con espacio para equipo de cómputo Silla giratoria Teléfono Computadora UPS Pizarra acrílica Sillas para atención al público Puerta holandesa Almacenamiento de alimentos Mesa de trabajo de acero inoxidable Estantes abiertos para almacenar alimentos Carro para transporte Cuartos fríos con un área de congelación Congelador vertical de una puerta



Recinto	Equipo requerido
	<p>Almacenamiento de utensilios nuevos y Descartables</p> <p>Estantes abiertos de polietileno para descartables Estantes abiertos de polietileno. Escalerilla de dos peldaños Escalera articulada Carro para transporte Estantería cerrada para equipo EPP</p> <p>Almacenamiento de Químicos</p> <p>Tarima Estantes de material inerte policarbonato Pileta de dos tanques con sobres a los lados Espacio para colgar implementos de limpieza. Pileta en piso para materiales y utensilios en cubetas grandes con dispositivos para mangueras. Espacio para dosificación de desinfectantes y detergentes</p> <p>Almacenamiento de Fórmulas Enterales</p> <p>Estantes de acero inoxidable abiertos</p>
Ingreso de Personal	<p>Estaciones de lavado de manos Estantes abiertos para implementos de protección personal Dispensadores de cepillos Dispensadores de jabón, alcohol y servilletas desechables Contenedor para descartar los implementos de protección Espejos, según diseño</p>
Preparación preliminar de verduras, vegetales y frutas	<p>Muebles con dos piletas y sobres amplios de trabajo a ambos lados y estantería en la parte inferior Mesa refrigerada Cámara fría de almacenamiento según demanda, con paso a través. Carros utilitarios de acero inoxidable, para transporte de alimentos y vajilla Tablas de picar Porta cepillos Repisa para tablas y rejillas para guardar los cuchillos además de ganchos o líneas para colgar cucharones y otros Estación de lavado de manos Monitor digital y prevista para conexión (SINU) Mezcladoras industriales de inmersión Licuadoras industriales</p>
Preparación preliminar de carnes	<p>Muebles con pileta de dos tanques y sobres amplios de trabajo en ambos lados y estantería en la parte inferior Mesas refrigeradas Cámara fría según demanda, con paso a través Carros utilitarios de acero inoxidable, para transporte de alimentos y vajilla Tablas de picar Licuadora industrial Rejilla para colocar tablas Porta cepillos</p>



Recinto	Equipo requerido
	Repisa Estación de lavado de manos Monitor digital y prevista para conexión (SINU) Basureros
Cocción de dieta normal	Sartenes volcables a presión Cocina o plantilla de inducción y accesorios para cocción. Centros de cocción inteligentes según demanda y sus accesorios Equipo de enfriamiento rápido (cook chiller) Cámara de vacío Cámaras de conservación alimentos calientes con paso a través hacia el comedor. Carros de respaldo frío Balanza alimentos (30 kg) Campana para extracción de vapores. Mesas de trabajo de acero inoxidable Piletas con dos fosas cada una u dos sobres a los lados Batidora industrial Mezcladoras industriales de inmersión Carros utilitarios de acero inoxidable, para transporte de alimentos y vajilla Estaciones de lavado de manos Monitor digital y prevista para conexión (SINU) Cuarto frío Cuarto de congelación Basurero a cada lado de las mesas
Cocción de dietas terapéuticas	Una plantilla de inducción y accesorios para cocción Horno microondas industrial Sartén volcarle a presión Centro de cocción inteligente según demanda y sus accesorios Enfriador para alimentos Cámara de vacío Cámara de conservación de alimentos calientes con paso a través Carro de respaldo frío (para pasar alimentos a cocción en dietas) Ollas arroceras industriales Licuadora industrial Mezcladora industrial de inmersión Pileta con dos tanques en el centro y sobres a los lados Mesas de trabajo de acero inoxidable Carros utilitarios de acero inoxidable, para transporte de alimentos y vajilla Estación de lavado de manos Monitor digital y prevista para conexión (SINU)
Dietas terapéuticas especiales	Máquina lavadora de vajilla Pileta de acero inoxidable de dos fosas con mesa de trabajo Estante de acero inoxidable Estante para EPP Estación de lavado de manos con accionar de pedal Espejo Banca (material lavable) Ganchos para ropa Armazón de ropa (jamper)



Recinto	Equipo requerido
	Mueble con piletta de dos fosas y sobre de trabajo a ambos lados Mesa de trabajo Olla arrocera según demanda Horno convencional doméstico Sartén eléctrico según demanda Plantilla inducción con accesorios. Licuadora industrial, según demanda Horno microondas industrial Cámara de refrigeración según demanda, con paso a través hacia dietas terapéuticas Cámara caliente de una puerta con paso a través Carro de respaldo en caliente según demanda Carro de respaldo en frío según demanda Estante abierto Purificador de agua Purificador de aire Monitor digital y prevista para conexión (SINU)
Unidad de Preparación de Bebidas y Meriendas	Mesas de trabajo de acero inoxidable Cámara de refrigeración Congelador vertical Piletta de dos fosas Microondas industrial Cafetera industrial Licuadora industrial Estantería para almacenamiento Tablas de picar Cuchillos y utensilios de cocina Licuadora de inmersión Vajilla descartable Hervidora de agua Sartén eléctrico Cocina inducción Horno Dispensador de agua Monitor digital y prevista para conexión (SINU)
Ensamblaje y distribución a pacientes	Ensamblado: Banda sin fin para ensamblaje, con sus accesorios Paquete de equipo auxiliar para banda con: baño maría, dispensador de azafates, dispensador de platos, sobre al inicio de la banda para montar azafates con platos. Mesa con capacidad para colocar dispensadores de bebidas calientes Cafetera industrial Dispensador de agua para llenado de vasos con purificador de agua Distribución: Carros termo refrigerados para distribución de alimentos Carros cerrados para la distribución de desayunos y meriendas para pacientes Cubos para mantenimiento caliente para azafates Estación de lavado de manos



Recinto	Equipo requerido
	Monitor digital y prevista para conexión (SINU)
Distribución de alimentos a funcionarios	Barra de autoservicio Estaciones de lavado de manos Cámaras de refrigeración Barra autoservicio compuesta de mesa fría y mesa caliente Urna para café (Cafetera industrial) Dispensadores de agua Deslizador de bandejas con espacio para los azafates Carros utilitarios de acero inoxidable, para transporte de alimentos y vajilla Estantes para colocar y almacenar vajilla Dispensadores de azafates Dispensadores de platos Pileta de una fosa con sobre amplio. Monitor digital y prevista para conexión (SINU)
Estacionamiento y lavado de carros	Hidro lavadora Estante abierto para desinfectantes e implementos de limpieza Dispensador de desinfectantes Contenedor de desechos Estación de lavado de manos Mangueras tipo carrete (mangueras retractiles)
Lavado de utensilios de cocina y loza negra	Pulverizador de alimentos Balanza electrónica Pilas de tres pozas profundas y sobre de trabajo a ambos lados con griferías flexibles Lavadora automática de ollas y bandejas Estantes abiertos con rejillas Contenedores para desechos Escalera de 2 peldaños
Lavado de vajilla para pacientes y personal	Lavadora de vajilla con accesorios Contenedores para desechos Piletas de tres fosas amplias y profundas y grifería flexible (prelavado) Balanza electrónica Mesas de trabajo en acero inoxidable Estantes abiertos de acero inoxidable para colocar las canastas de la lavadora de vajillas Carros para transporte de vajillas Estación de lavado de manos Pulverizador de alimentos
Depósito de vajilla para funcionarios y pacientes	Estantes con rejilla de sostén Carros ajustables para almacenar vajilla
Fórmulas enterales, manejo y dosificación de leche humana	Esclusa Estación de lavado de manos Estante abierto para implementos de protección personal Armazón para sacos de ropa Espejo Banca (material lavable)



Recinto	Equipo requerido
	<p>Ganchos para ropa</p> <p>Recepción de leche materna Mueble con pila y sobre amplio</p> <p>Lavado: Mueble con tres pilas y sobre amplio a cada lado Mesas de trabajo Lavadora desinfectadora (para biberones e instrumentos) Estante abierto en acero inoxidable, con compartimentos Carros utilitarios de acero inoxidable para transporte de alimentos y vajilla Estación de lavado de manos Autoclave de paso a través para esterilización terminal, con accesorios y canastas Estante abierto con compartimentos (con espacio diferenciado para recipientes, fórmulas, implementos, bolsas para recipientes y equipos)</p> <p>Área de manejo de leche humana y preparación de fórmulas enterales: Mueble con dos fosas centradas y sobre a ambos lados Mueble aéreo abierto (para los insumos de etiquetado) Estante abierto Banco giratorio de altura ajustable con respaldar Carro utilitario de acero inoxidable para transporte de alimentos y vajilla Monitor con previstas para conexión (SINU) Impresora de etiquetas Mesa de trabajo en acero inoxidable Purificador de agua Purificador de aire Mueble aéreo abierto (para los insumos de etiquetado) Licuadora industrial Balanza con sensibilidad de 0,1 gramo Estante abierto Carro para transporte abierto en acero inoxidable Contenedor para desechos Estación de lavado de manos</p> <p>Almacenamiento y distribución: Cámaras de refrigeración, según demanda para fórmulas enterales Cámara de refrigeración, según demanda para leche humana Cámara de congelación vertical para leche humana Carro para transporte de fórmulas enterales y leche humana, cerrado</p> <p>Oficina para nutricionista: Mueble modular Equipo de Computo Tablet Silla giratoria Sillas</p>
Cuarto de aseo	Hidro-lavadora

Recinto	Equipo requerido
	Carro para utensilios de limpieza Escalerilla de 2 peldaños con soporte Pileta Estante cerrado aéreo acero inoxidable Organizador para paños y mopas Contenedor para desechos Pila de lavado con batea en declive, con fosa profunda Estantería de almacenamiento bajo abierto
Disposición de residuos	Contenedores para disposición de desechos Balanza Carros para recolección de residuos Pila con sobre y almacenamiento en la parte inferior y dispositivo flexible para lavar el recinto Estación de lavado de manos Cuarto frío
Instalaciones sanitarias	Equipamiento completo de servicios sanitarios Duchas: Según tipo de servicio se ubica equipamiento para duchas, separado por sexo
Vestidores para personal	Lavamanos Sistema de localización de personal por voz 1 Banca Ganchos de pared Espejo Un casillero por funcionario
Consultorio en consulta externa y hospitalización	Equipo antropométrico: Analizador de composición corporal, balanza portátil, tallímetro, infantómetro, balanza pediátrica, calíper de altura rodilla
Oficinas administrativas	Jefe, subjefe, supervisores, nutricionista de inocuidad, programación de menú, secretaria y asistente apoyo administrativo Estaciones de trabajo y equipo de cómputo
Puestos de trabajo en hospitalización	Estaciones de trabajo y equipo de cómputo

Fuente: Adaptado de Planes Funcionales Servicios de Nutrición CNN 2024-2025.

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

Estación de trabajo, equipamiento y mobiliario de oficina (computadora portátil y silla Ergonómica, guillotina) y otros insumos como "Tablet", diademas, parlantes, cámaras, monitor, UPS, "mouse" y "mouse pad", multipuertos USB, disco duro extraíble, impresora a color, proyector; según las posibilidades institucionales.

Equipo antropométrico: Analizador de composición corporal, UPS para la balanza con bioimpedancia, balanza portátil, tallímetro de pared y tallímetro portátil, cinta métrica, infantómetro, balanza pediátrica, calíper de altura rodilla, dinamómetro y balanza para

personas movilidad limitada.

Modelos de alimentos y modelos de estructuras corporales para educación nutricional.

En las Áreas de Salud tipo 3 Quirúrgica, se requiere contar con un área para la recepción, revisión y distribución de la alimentación que se adquiere por terceros, cuando corresponda, según lo descrito en el cuadro 14.

Cuadro 14: Equipo requerido según recinto de las Áreas de Salud tipo 3 quirúrgica para la disciplina de Nutrición de la CCSS.2025

Recinto	Equipo requerido
Recepción de alimentos	Balanza para alimentos Balanza de mesa (30 Kg) Basurero Estación de lavado de manos Mesa de acero inoxidable (2 metros) Pileta de un tanque con sobre amplio y dosificador de desinfectantes. Termómetros de espiga.
Distribución de alimentos	Carros termo refrigerados según demanda Puerta holandesa

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. 2025

4.2 Infraestructura


La definición de recintos y aspectos de infraestructura a nivel de la institución es una competencia de la Dirección de Arquitectura e Ingeniería. La siguiente identificación de recintos es una base de referencia, sujeta a modificación y actualización por parte de las instancias competentes en la institución, que debe ser valorada en cada caso particular.

Coordinación Nacional de Nutrición

Se requiere de un espacio para la estación de trabajo, la cantidad depende del número de funcionarios que laboren para la Coordinación. Cada estación de trabajo debe contar con privacidad para el desarrollo del trabajo, debe ser un espacio ventilado y con la iluminación adecuada.

Supervisión Regional

Se requiere de un espacio para la estación de trabajo, debe contar con privacidad para el desarrollo del trabajo y debe ser un espacio ventilado e iluminado.

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 61 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Hospitales: II y III Nivel de Atención

Los Servicios de Nutrición en los Hospitales de la Institución, en el Área de producción de alimentos, requiere contar con espacios debidamente definidos y ubicados con base en los procesos de trabajo, de manera que se evite los choques de flujo y la contaminación cruzada.

Esta área cuenta con diferentes recintos:

- Recibo
- Despensa de día con espacios definidos para el almacenamiento de alimentos, de fórmulas enterales, vajilla y productos químicos y de limpieza.
- Preparado preliminar de verduras, vegetales y frutas.
- Preparado preliminar de carnes. Estos dos últimos recintos se comunican por pasos a través con el área caliente y cuentan con temperatura controlada, no mayor a 21°C. Los recintos del área caliente son el de cocción de dieta normal y cocción de dieta terapéutica.
- Dieta terapéutica especial, el cual dispone de varios espacios diferenciados: lavado y recibo de insumos, preparación y esclusa. Entre el área de lavado y preparación se cuenta con un transfer y el ingreso al espacio de preparación se realiza a través de una esclusa.
- Ensamblaje y distribución.
- Estacionamiento y lavado de carros.
- Lavado de utensilios de cocina y loza negra.
- Lavado de vajilla para pacientes y funcionarios
- Depósito de vajilla para funcionarios y pacientes.
- Cuarto de aseo.
- Estacionamiento con espacio para ubicar los carros para transporte de bandejas, carros para la recolección de desechos, carro de servicio con dispensador para bebida, carros utilitarios para transporte de alimentos y vajilla, carros termo refrigerados para la distribución de alimentos a pacientes.
- Disposición de residuos.
- Instalaciones sanitarias divididos según sexo.
- Vestidores para personal, divididos según sexo.
- Oficinas administrativas.

El Área de Fórmulas Enterales y Manejo y Dosificación de Leche Humana está ubicada contiguo al Servicio de Nutrición y es exclusiva para la preparación de las fórmulas enterales y el manejo de leche humana. Cuenta con los siguientes recintos: recibo de insumos, lavado, desinfección y esterilización, esclusa (que conecta al área de recepción

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 62 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

de leche humana y al de preparación), recibo de leche humana, preparación de fórmulas enterales y dosificación de leche humana. La distribución y características de las áreas se describe en el “Lineamiento para el Funcionamiento de la Sala de Fórmulas Enterales y Manejo de Leche Humana. Código L.GM. DDSS.ARSDT. N 110625”.

Cuando el Servicio de Nutrición es una UCD se cuenta con un recinto de preparación de bebidas y meriendas y se elimina las áreas de preparación preliminar y de cocción. Es un espacio cerrado, con paredes que permiten la visualización hacia el área de ensamblaje. En éste se lleva a cabo la preparación de bebidas calientes, frías y meriendas.

Área Clínica. En esta área se requiere contar con consultorios en los servicios de hospitalización y en la consulta externa. Para la atención de pacientes ambulatorios y hospitalizados y sus familiares, la cantidad de consultorios depende de la demanda. Las características del consultorio se describen en el “Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los Establecimientos de Salud de la Caja Costarricense de Seguro Social. CÓDIGO: L.GM. DDSS.ARSDT-CCN-29102024”.

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

La prestación de servicios en nutrición en las Áreas de Salud cuenta con un consultorio según lo establecido en el “Catálogo Institucional de Espacios de Infraestructura Primer Nivel de Atención; Código GIT-DAI-AD-CT-01” socializado por medio del oficio GIT-1798-2022 / GM-15030-2022 el 15 de diciembre, 2022.

Estos consultorios, también se pueden utilizar como oficina para el nutricionista asignado. Si se dispone de varios nutricionistas, se debe contar con oficinas equipadas o consultorios, dependiendo del número de profesionales. Se dispone de un espacio para realizar las sesiones grupales.

Las Áreas de Salud Tipo 3 Quirúrgico cuentan con los recintos de recibo y distribución con acceso restringido y sus instalaciones cumplen con lo estipulado en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

5. Evaluación de resultados

Coordinación Nacional

Los nutricionistas de la Coordinación Nacional de Nutrición son evaluados mediante los avances y logros de las metas del plan presupuesto e indicadores propuestos por el ARSDT y otras disposiciones institucionales.

Supervisión Regional

Los nutricionistas de la supervisión regional son evaluados mediante los avances y logros de las metas del plan presupuesto e indicadores propuestos por la DRIPSSS y otras disposiciones institucionales.

Por parte de la Coordinación Nacional de Nutrición, se supervisan y se aplica la *“Lista de Chequeo: Acompañamiento a las Supervisiones de los Supervisores Regionales, a profesionales en nutrición de los establecimientos de salud. CCSS.2022”* y se emiten los respectivos informes.

Hospitales: II y III Nivel de Atención

Los Servicios de Nutrición de los Hospitales tienen cuatro centros de costos, definidos institucionalmente: Producción de alimentos, Producción de Fórmulas y Manejo de Leche Humana, Consulta Externa y Servicios Ambulatorios y Hospitalización. Las unidades de medida para cada uno de los centros de costos se describen en el cuadro 15, así como los usuarios que los generan. La Coordinación Nacional de Nutrición elabora un informe técnico anual de los resultados, de los resultados obtenidos por medio del SINU y de informes estadísticos.

Los indicadores de producción que se presentan en el cuadro 16, son propuestos por la Coordinación Nacional de Nutrición que los analiza anualmente para la generación y socialización del informe de resultados, dirigido al ARSDT para su revisión y luego se socializa con los nutricionistas de los establecimientos de salud. Los resultados obtenidos sirven como insumo fundamental para la formulación de estrategias y orientan la toma de decisiones en los ámbitos locales.

Cuadro 15: Centros de costos, usuarios y unidades de medida de producción en los Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS.2025

Centro de Costos	Usuarios	Unidad de Medida
Producción de Alimentos	Funcionarios	N° de comidas por tiempo de comida N° de capacitaciones
	Paciente Hospitalizado	N° de comidas por tiempo de comida/tipo de dieta

Centro de Costos	Usuarios	Unidad de Medida
	Paciente Ambulatorio	N° de comidas por tiempo de comida/tipo de dieta
Producción de Fórmulas y Manejo de Leche Humana	Pacientes hospitalizados y ambulatorios	N° de tomas /tipo de fórmula N° de tomas leche humana
Consulta Externa y Servicios Ambulatorios	Pacientes ambulatorios	N° de atenciones nutricionales de primera vez N° de atenciones nutricionales subsecuentes # Consulta nutricional grupal # Visita domiciliar Nutrición # Actividades educación nutricional
Hospitalización	Pacientes Hospitalizados	# Atenciones nutricionales primera vez # Atenciones nutricionales subsecuentes (seguimientos) # Atenciones nutricionales al Egreso # Tamizaje nutricional # Actividades educación nutricional # Capacitaciones en nutrición

Cuadro 16: Indicadores según proceso y actividad. Servicios de Nutrición Hospitales CCSS.2025

PROCESO	ACTIVIDAD	INDICADOR
02. Atención Nutricional	02-01 Atención nutricional en la consulta individual	02-01-01: Promedio de atenciones que recibe un usuario en consulta individual en el año evaluado.
		02-01-02: Porcentaje de cumplimiento de la Consulta Externa de Nutrición, modalidad individual.
		02-01-03 Porcentaje de ausentismo de la consulta nutricional individual.
	02-03 Atención nutricional por teleconsulta	02-03-01: Cantidad de teleconsulta en la Consulta Externa de Nutrición.
	02-04 Atención nutricional en la Consulta Externa, en sus diferentes modalidades	02-04-01 Número de usuarios atendidos en la Consulta Externa de Nutrición.
		02-04-02 Número de consultas de Nutrición.
	02-05 Atención nutricional en hospitalización	02-05-01: Porcentaje de pacientes hospitalizados con intervención nutricional.

PROCESO	ACTIVIDAD	INDICADOR
03. Producción y Distribución de Alimentación Normal y Dietoterapéutica	03-01 Elaboración de la alimentación normal y terapéutica	03-01-01 Porcentaje de horas utilizadas por los auxiliares y asistentes de nutrición en la producción y distribución de alimentos.
		03-01-02 Cantidad de fórmulas enterales servidas por los Servicios de Nutrición
		03-01-03: Distribución porcentual de desayunos servidos por los Servicios de Nutrición según usuario: pacientes y funcionarios
		03-01-04 Distribución porcentual de almuerzos servidos por los Servicios de Nutrición según usuario: pacientes y funcionarios
		03-01-05 Distribución porcentual de cenas servidos por los Servicios de Nutrición según usuario: pacientes y funcionarios

Áreas de Salud: I Nivel de Atención

La disciplina de Nutrición en las Áreas de Salud cuenta con 3 centros de costos, definidos institucionalmente: Educación nutricional, capacitación en nutrición y Consulta Nutricional. En las Áreas de Salud tipo 3 quirúrgico se adiciona un centro de costos de Producción de alimentos. La prestación de servicios en las Áreas de Salud se evalúa mediante las unidades de medida descritas en el cuadro 17. La metodología de análisis por parte de la Coordinación Nacional de Nutrición se aplica de forma similar a los que se detallan para los Servicios de Nutrición de Hospitales.

Cuadro 17: Centros de costos, usuarios y unidades de medida para la prestación de servicios de Nutrición de Áreas de Salud CCSS.2025

Centro de Costos	Usuario	Unidad de Medida
Educación nutricional	Paciente ambulatorio	N° de actividades de educación nutricional N° de evaluaciones nutricionales
Capacitación en nutrición	Pacientes o funcionarios	N° de actividades de capacitación en nutrición
Consulta nutricional	Pacientes ambulatorios	N° atenciones nutricionales primera vez N° atenciones nutricionales subsecuentes N° consulta nutricional grupal N° visita domiciliar nutrición
* Producción de Alimentos	Pacientes hospitalizados	N° de comidas por tiempo de comida/tipo de dieta

*Producción de alimentos: este centro de costos aplica para las Áreas de Salud que, de acuerdo con el nuevo modelo de atención, están clasificadas como Áreas de Tipo Quirúrgico y las cuales contemplan dentro de su oferta, la alimentación a los pacientes. Estas Áreas son: Carmen-Montes de Oca, Mata Redonda-Hospital, Goicoechea 2, Tibás-Uruca-Merced, Alajuela Norte, Cañas, Coronado, Desamparados 1, Hatillo, Puriscal- Turrubares, Siquirres, Zapote-Catedral. Así como en Áreas de Salud que, aunque no se incluyen dentro de esta

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 66 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

clasificación brindan alimentación, tales como Talamanca y Buenos Aires. Se aclara que en estos centros no se producen alimentos solo se distribuyen.

Los indicadores de producción que se presentan en el siguiente cuadro, son propuestos por la Coordinación Nacional de Nutrición, quien los analiza anualmente para la generación y socialización del informe de resultados, dirigido al ARSDT para su revisión y luego se socializa con los nutricionistas de los establecimientos de salud. Los resultados obtenidos sirven como insumo fundamental para la formulación de estrategias y orientan la toma de decisiones en los ámbitos locales.

Cuadro 18. Indicadores según proceso y actividad. Nutrición Áreas de Salud. CCSS.2025

PROCESO	ACTIVIDAD	INDICADOR
01. Educación nutricional	01-01 Sesiones educativas	01-01-01 Porcentaje de cumplimiento del tiempo asignado para las actividades de Promoción de la Salud en el campo alimentario nutricional.
		01-01-02 Porcentaje de cumplimiento del tiempo asignado para las actividades de educación y capacitación en Prevención de la Enfermedad en el campo alimentario nutricional.
		01-01-03 Cantidad de usuarios que participan en las actividades de educación nutricional.
02. Atención Nutricional	02-01 Atención nutricional en la consulta individual	02-01-01: Promedio de atenciones que recibe un usuario en consulta individual en el año evaluado.
		02-01-02: Porcentaje de cumplimiento de la Consulta Externa de Nutrición, modalidad individual.
		02-01-03 Porcentaje de ausentismo de la consulta nutricional individual.
	02-02 Atención nutricional en la Consulta Nutricional Grupal: Metodología PINEC	02-02-01 Porcentaje de ausentismo de la consulta nutricional grupal PINEC.
		02-02-02 Porcentaje de usuarios que completan el Programa PINEC.
	02-03 Atención nutricional por teleorientación	02-03-01: Cantidad de teleorientaciones en la Consulta Externa de Nutrición.
	02-04 Atención nutricional en la Consulta Externa, en sus diferentes modalidades	02-04-01 Número de usuarios atendidos en la Consulta Externa de Nutrición.
02-04-02 Número de consultas de Nutrición.		
02-05 Atención nutricional en hospitalización	02-05-01: Porcentaje de pacientes hospitalizados con intervención nutricional.	

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 67 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

PROCESO	ACTIVIDAD	INDICADOR
	03-01 Elaboración de la alimentación normal y terapéutica	03-01-02 Cantidad de fórmulas enterales servidas por los Servicios de Nutrición

Tanto en Áreas de Salud como en Hospitales se realizan supervisiones a Nutrición y se elabora un informe técnico, que contiene los *principales* hallazgos y oportunidades de mejora. Este informe permite dar seguimiento a las recomendaciones formuladas, así como analizar y evaluar el avance en cada servicio.

Declaración de Intereses

Los autores de este documento declaran que no ha existido ningún tipo de conflicto de interés en su realización. Que no poseen relación directa con fines comerciales con la industria sanitaria en dicho tema, no han recibido dinero procedente de la investigación o promoción de dicho tema. Además, declaran no haber recibido ninguna directriz de parte del solicitante o pagador (CCSS) para variar técnicamente el contenido de este documento. Cada colaborador llenó su respectivo formulario de declaración de intereses, el cual fue analizado por el ETCM y tomó las debidas acciones; los formularios serán custodiados por 5 años.

Contacto para consultas

Coordinación Nacional de Nutrición cornut@ccss.sa.cr

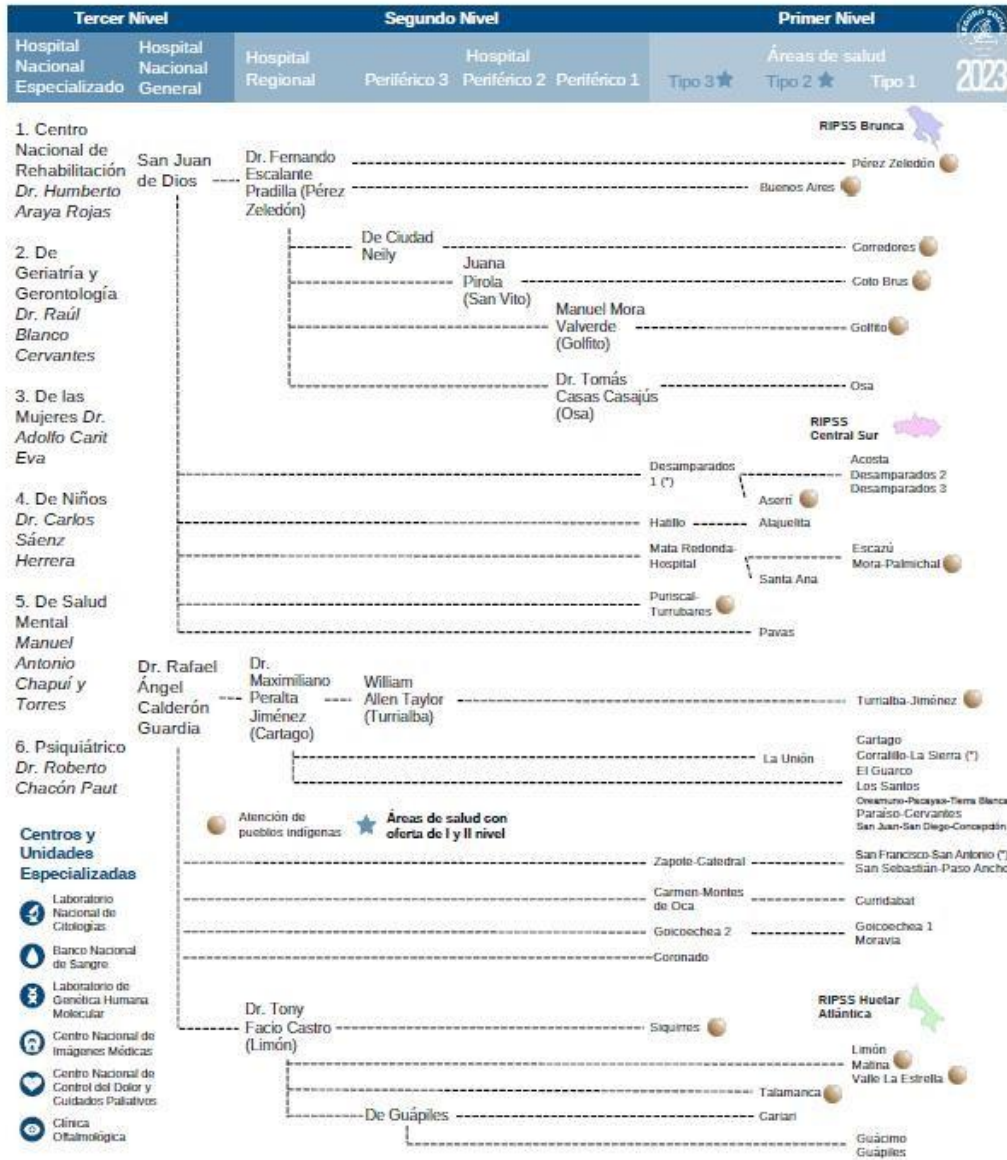


CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
GERENCIA MÉDICA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO

COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN

MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125



(*) En el área de salud Corralillo-La Sierra, la población correspondiente del cantón 103 Desamparados, y en el área de salud San Francisco-San Antonio, la población del distrito 10305 San Antonio (100 %) y del distrito 11804 Tirrazes (2,26 %), tienen como establecimiento de referencia inmediato al área de salud Desamparados 1.

Anexo # 2: Áreas de adscripción según organización de las Redes Integradas de Prestación de Servicios de Salud

Cuadro 18: Áreas de adscripción según organización de las Redes Integradas de Prestación de Servicios de Salud. CCSS. 2025.

TERCER NIVEL-HOSPITALES		SEGUNDO NIVEL	
ESPECIALIZADOS	GENERALES	DIRECCION DE RED	HOSPITALES REGIONALES Y PERIFÉRICOS
Geriatría y Gerontología Dr. Raúl Blanco Cervantes. Centro Nacional de Rehabilitación Dr. Humberto Araya Rojas De las Mujeres Dr. Adolfo Carit Eva De Niños Dr. Carlos Sáenz Herrera. De Salud Mental Manuel Antonio Chapuí y Torres. Psiquiátrico Dr. Roberto Chacón Paut	HOSPITAL MÉXICO	Chorotega	La Anexión (Nicoya)
			De Upala
			Dr. Enrique Baltodano Briceño (Liberia) (Regional)
		Huetar Norte	San Carlos (Regional)
			De Los Chiles
		Central Norte	San Vicente Paúl (Heredia) (Regional)
			San Rafael de Alajuela (Regional)
			Dr. Carlos Luis Valverde Vega (San Ramón)
			San Francisco de Asís (Grecia)
		Pacífico Central	Monseñor Víctor Manuel Sanabria (Puntarenas) (Regional)
	Dr. Max Terán Valls (Quepos)		
	HOSPITAL DR. RAFAEL ÁNGEL CALDERÓN GUARDIA	Central Sur	Dr. Maximiliano Peralta Jiménez (Cartago)(Regional)
			William Allen Taylor (Turrialba)
	HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS	Huetar Atlántica	Dr. Tony Facio Castro (Regional)
			De Guápiles
Brunca		Dr. Fernando Escalante Pradilla (Pérez Zeledón) (Regional)	
		Tomás Casas Casajús (Osa)	
		Dr. Manuel Mora Valverde (Golfito)	
	Juana Pirola (San Vito)		
	Ciudad Neily		

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. 2025. Adaptado de Dirección de Proyección de Servicios de Salud. Área análisis y Proyección de Servicios de Salud.2025

ANEXO #3. Normativa de la Disciplina de Nutrición en la CCSS. 2025

Cuadro 19. Normativa que regula los Servicios de Nutrición en la CCSS.2025

Código	Nombre	Año	Aval
Documentos de Organización			
M.IT.GM.DDSS. ARSDT.N.150115. V01	Manual de Instrucciones de Trabajo Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS.	2015	GM-MDD-5738-15
MP.GM.DDSS-AAIP.280317	Manual de procedimientos para la Atención y Enseñanza de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles. Metodología PINEC.	2017	GM-MDD-20640-2017
MT.GM.DDSS.ARSDT.CNN.301017	Manual de procedimientos en Antropometría para uso del personal de salud CCSS	2018	GM-MDD-0654-2018.
M. IT.GM.DDSS. ARSDT.N.181018	Manual de Instrucciones de Trabajo para las Áreas de Salud, Nutrición	2018	GM-DESP-0796-2019
L.GM.DDSS.ARSDT.CNN.0376.201119	Lineamiento Disposiciones Generales para situaciones de Contingencia y Emergencias en los Servicios de Nutrición de la Caja Costarricense del Seguro Social.	2019	GM-MDD-16296-2019
L.GM. DDSS.ARSDT-CNN-0429.161219	Lineamiento Suministro de Alimentos para los Bancos De Sangre de los Establecimientos de Salud de La Caja Costarricense Del Seguro Social	2020	GM-MDD-1197-2020
MT.GM.DDSS.ARSDT.CNN-0011-20.060120 Versión 02	Manual Teórico de Nomenclatura Dietética	2020	GM-MDD-1723-2020
CÓDIGO: L.GM. DDSS.ARSDT-CNN-05112020	Lineamiento de Referencia y Contrarreferencia de las Personas Usuarias de los Servicios de Consulta Externa de Nutrición en los establecimientos de Salud de La Caja Costarricense De Seguro Social.	2020	GM-2446-2021
	Lista de chequeo acompañamiento a las Supervisiones de los Supervisores Regionales a profesionales en nutrición de los establecimientos de salud. CCSS. 2022	2022	GM-7952-2022
L.GM. DDSS.ARSDT.CNN 06112025	Lineamiento Patrón de Menú de los Servicios de Nutrición de los Hospitales y los Establecimientos de Salud de Corta Estancia, de La Caja Costarricense del Seguro Social.	2025	GM-18562-2025
	Formularios: Registro de control ingesta de nutrición. Encuesta de aceptabilidad de alimentación comedor.	2022	GM-0275-2022



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
GERENCIA MÉDICA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO

Página 72 de 78

COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN

MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Código	Nombre	Año	Aval
CÓDIGO: L.GM.DDSS.CNN.29.06.2023.V3	Lineamiento que regula la administración de la alimentación de los Establecimientos de Salud de Corta Estancia de la Caja Costarricense del Seguro Social.	2023	GM-13212-2023
L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	Lineamiento: Regulación de la venta de alimentos y bebidas en las máquinas expendedoras, puestos de comida y sodas, ubicados en los Centros de Salud de la Caja Costarricense de Seguro Social.	2023	GM-9164-2023
Código PAC.GM.DDSS-ARSDT.CNN25112020	Protocolo de atención para el abordaje nutricional de la persona que vive con VIH, usuario de los establecimientos de salud CCSS. Versión 2.	2023	GM-15635-2023
Código: IT.DDSS.ARSDT.CNN.171023	Instrucción de Trabajo para el Tamizaje Nutricional a los Pacientes que Ingresan en los Servicios de Hospitalización de la CCSS.	2023	GM-15391-2023
CÓDIGO L.GM. DDSS.ARSDT-CNN-04072024	Lineamiento distribución porcentual de la oferta de servicios del profesional de nutrición en las Áreas de Salud de la CCSS.	2024	GM-13650-2024
CÓDIGO: IT.GM.DDSS. ARSDT.CNN.27092024	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	GM-17189-2024.
CÓDIGO: L.GM. DDSS.ARSDT-CCN-29102024	Lineamiento para el proceso de atención en la Consulta Externa de Nutrición en los establecimientos de salud de la CCSS	2024	GM-17189-2024
IT.GM.DDSS. ARSDT.05102022. V3	Instrucción de Trabajo para Trámite de compras de alimentos manufacturados en territorio nacional.	2024	GM- 17015-2024
Documentos de Inocuidad			
MP.GM.DDSS.ARSDT.CNN.090921	Manual de procedimientos para el control de la calidad química y microbiológica de los insumos alimentarios y producto terminado, en los Servicios de Nutrición de la CCSS. Versión 01	2021	GM-13898-2021
Código M.GM.DDSS.ARSDT.CNN.300622	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS	2022	GM-5880-2023
PS.GM.DDSS. ARSDT.N.I.DR Versión 01	Programa de Soporte Documentación y Registros Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS	2015	GM-MDD-5738-15
PS-GM-DDSS-ARSDT-N-I-EAP Versión 01	Programa de Soporte	2017	GM-MDD-0899-2018.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
GERENCIA MÉDICA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO


Página 73 de 78

COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN

MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

Código	Nombre	Año	Aval
	Evaluación y Aprobación de Proveedores Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS		
PS.GM.DDSS.ARSDT.N.I.IC Versión 01	Programa de Soporte INDUCCIÓN Y CAPACITACIÓN Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS	2015	GM-MDD- 35644-15
PS.GM.DDSS.ARSDT.N.I.MP Versión 01	Programa de Soporte Mantenimiento Preventivo Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS	2015	GM-MDD- 35641-15
PS.GM.DDSS. ARSDT.N.I.A Versión 01	Programa de Soporte de Auditorías para los Servicios de Nutrición de los Hospitales de la CCSS	2016	GM-MDD- 8705-16
PS.GM.DDSS.ARSDT.N.I.CM	Programa de Soporte Control Metrológico Servicios de Nutrición de los Hospitales de la CCSS	2016	GM-MDD- 8002-16
POES.GM.DDSS. ARSDT.N.I.080716	Procedimientos Operativos Estandarizados Sanitarios (POES) Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS	2016	GM-MDD- 17026-2016
POE-GM-DDSS-ARSDT-CNN-I-MR- 131119	Manual Procedimiento Operativo Estandarizado Manejo de Residuos Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS	2020	GM-MDD- 0159-2020
POE.GM.DDSS.ARSDT.CNN.I.MA.221024	Procedimiento operativo estandarizado POE de mantenimiento de alimentos fríos y calientes. Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS Versión 01	2024	GM-16310- 2024
Código POE.GM.DDSS.ARSDT.CNN.I.EDA.	Procedimiento Operativo Estandarizado POE de Enfriamiento y Descongelación de Alimentos. Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS Versión 01.	2024	GM-18228- 2024
CÓDIGO POE-GM. DDSS.ARSDT. CNN100724	Procedimiento operativo estandarizado POE de preparación preliminar y preparación de alimentos Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS. Versión 01	2024	GM-10763- 2024
POE-GM.DDSS.ARSDT.CNN-101023	Procedimiento operativo estandarizado POE de Recibo y Almacenamiento de alimentos Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS. Versión 01	2023	GM-16291- 2023
POE-GM.DDSS.ARSDT.N.I.RRA-100625	Procedimiento operativo estandarizado POE de Regeneración y Recalentamiento de alimentos Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS. Versión 01	2025	GM-10418- 2025
POE-GM.DDSS.ARSDT.CNN.I. DA- 151025	Procedimiento operativo estandarizado POE de Distribución de Alimentos Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS. Versión 01	2025	GM-17755- 2025

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 74 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Código	Nombre	Año	Aval
Documentos de Fórmulas Enterales y Manejo de Leche Humana			
M.I.T.GM.DDSS.ARSDT.N.150416	Manual de Instrucciones de Trabajo de Preparación de Fórmulas y Manejo de Leche Materna en los Servicios de Nutrición. Escenario Hospitalario.	2016	GM-MDD-13644-2016
L.GM.DDSS.ARSDT.N.110625	Lineamiento para el funcionamiento de la Sala de Fórmulas Enterales y Manejo de Leche Humana,	2025	GM-10450-2025.
M.I.T.GM.DDSS.ARSDT.N.250119	Manual de Instrucciones de Trabajo de la Intervención del Profesional en Nutrición, Como Miembro Activo del Equipo de Salud, para Promover una Lactancia Materna Exitosa y el adecuado Manejo de Leche Humana	2019	GM-DESP-2386-2019
IT.GM.DDSS. ARSDT.CNN.301019	Manual Instrucciones de Trabajo para Nutricionista en la Comisión Local de Soporte Nutricional.	2020	GM-MDD-0156-2020

Fuente: Coordinación Nacional de Nutrición. 2025.

Anexo # 4: Ejemplo del cálculo de la capacidad instalada de las Áreas de Salud tipo 1, 2 y 3 médica.

Mes	Año	L	V	DIAS/MES	HORAS SIN SUSTITUIR			Alimentación	HORAS DISPONIBLES	Administrativo (25%)	HORAS DISPONIBLES	Promoción de la Salud (18%)	Educación y capacitación (19%)	Consulta externa (63%)
					HORAS CONTRATADAS	HORAS VAC	HRAS NO DISPONIBLES							
Enero	2026	16	5	21	184			21	163	41	122	22	23	77
Febrero	2026	16	4	20	176			20	156	39	117	21	22	74
Marzo	2026	18	4	22	194			22	172	43	129	23	25	81
Abril	2026	17	3	20	177			20	157	39	118	21	22	74
Mayo	2026	16	4	20	176			20	156	39	117	21	22	74
Junio	2026	18	4	22	194			22	172	43	129	23	25	81
Julio	2026	18	5	23	202			23	179	45	134	24	26	85
Agosto	2026	17	4	21	185			21	164	41	123	22	23	77
Septiembre	2026	17	4	21	185			21	164	41	123	22	23	77
Octubre	2026	17	5	22	193			22	171	43	128	23	24	81
Noviembre	2026	17	4	21	185			21	164	41	123	22	23	77
Diciembre	2026	18	3	21	186			21	165	41	124	22	24	78
					2237	0	0	254	1983	496	1487	268	283	937

Anexo # 5: Parámetros para determinar la necesidad de nutricionistas en los Servicios de Nutrición de Hospitales

No se cuenta con parámetros institucionales para la disciplina de Nutrición, sin embargo, a nivel país la Norma de Habilitación de los Servicios de Alimentos (2014) establece el mínimo de recurso humano para todos los perfiles en estos servicios. Además, en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, se establecen requerimientos que indican algunas necesidades específicas de profesionales en nutrición.

Se ha visto la conveniencia de utilizar estándares referidos por FELANPE (2012), ya que son los únicos desarrollados y validados por expertos de la disciplina, y aunque se basan en el criterio de complejidad del servicio clínico, corresponden a la mayor aproximación para el cumplimiento de las funciones descritas, constituyendo una herramienta para determinar el recurso humano que la nutrición clínica requiere para dar respuesta óptima a las demandas sanitarias. (Ferrand, Onfray, & Medina. 2021), por lo que se recomienda utilizar estos parámetros.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
GERENCIA MÉDICA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO

Página 76 de 78

COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN


MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

CÓDIGO: MG.GM.DDSS. ARSDT.N.271125

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 77 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Referencias

- Arango González, M. F. (2017). *La facilidad y flexibilidad en la integración de Automatización y Seguridad a los Sistemas Asistenciales en Hospitales y Residencias*. Hospitecnia. <https://hospitecnia.com/servicios-hospitalarios/la-facilidad-y-flexibilidad-en-la-integracion-de-au...>
- Calvo Vicente, M.ª J., Cervera Oliver, M. J., Valiente Casas, G., Azara Gamundi, A. E., Mondary Alonso, M., & Mainar Lázaro, A. I. (2023). *Dietas terapéuticas*. Revista Ocronos, 6(6), 258. <https://revistamedica.com/dietas-terapeuticas-sanidad>
- Caja Costarricense de Seguro Social (2025). *Diagnóstico Organizacional Áreas de Salud*. Código GA-DSA-AEOR-DO-006. Versión 01,00.
- Caja Costarricense de Seguro Social. (2025a). *Lineamiento para el Manejo de Alimentos bajo el Modelo de Producción en Línea Mixta (fría y caliente) y Unidades de Distribución de Alimentos*. Código L.GM. DDSS.ARSDT-CNN-300725
- Caja Costarricense de Seguro Social (2024). *Lineamiento para el Proceso de Atención en la Consulta Externa de Nutrición en los Establecimientos de Salud de la Caja Costarricense de Seguro Social*.
- Caja Costarricense de Seguro Social (2023). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Servicios de Nutrición de los Hospitales CCSS*. Código M.GM.DDSS.ARSDT.CNN.050622 Versión 02
- Caja Costarricense de Seguro Social (2021). Proyecto de Reestructuración del Nivel Central- Gerencia General Validación Mapa de Procesos Institucional GG-PRONC-0397-2021
- Caja Costarricense de Seguro Social (2019). *Marco Conceptual y Estratégico para el Fortalecimiento de la Prestación de Servicios de Salud*.
- Caja Costarricense de Seguro Social (2017). *Organización Funcional de la Disciplina de Nutrición en los tres niveles de atención*.
- Caja Costarricense de Seguro Social (2016). Fortalecimiento de la Prestación de Servicios de Salud.
- Caja Costarricense de Seguro Social (1988). *Manual de Normas, Procedimientos y Sistemas de los Servicios de Nutrición de los Hospitales*.
- Cárdenas, D., Echeverri, S., & Bermúdez, C. (2019). *Del derecho a la alimentación al derecho al cuidado nutricional*. Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo, 2(supl), 42–48. <https://www.redalyc.org/pdf/7182/718279899006.pdf>

	CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL GERENCIA MÉDICA DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE REGULACIÓN Y TRATAMIENTO	Página 78 de 78
	COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	MANUAL DE GESTIÓN DE LA DISCIPLINA DE NUTRICIÓN EN LA CCSS

Colegio de Profesionales en Nutrición. (2013). Reglamento a la Ley Orgánica del Colegio de Profesionales en Nutrición. Publicado en La Gaceta N.º 103, Alcance Digital N.º 99. [https://cpncr.com/wp-content/uploads/2015/10/Reglamento a la Ley Orgnica del Colegio de Profesional...](https://cpncr.com/wp-content/uploads/2015/10/Reglamento_a_la_Ley_Orgnica_del_Colegio_de_Profesional...)

Federación latinoamericana de Terapia Nutricional y Nutrición Clínica y Metabolismo (FELANPE). Consensus document of functions and performance of clinical nutritionist, Rev Cubana Aliment Nutr. 2013; 23: 146-172.

Ferrand, Susanne, Onfray, Maria Paulina, & Medina, Maria Gabriela. (2021). Actualización del rol del nutricionista clínico: Estándares de práctica. Revista chilena de nutrición, 48(3), 437-446. <https://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182021000300437>

Logic Alimentaria. (2023). *¿Qué es la línea fría?* <https://www.logicalimentaria.com/blog/que-es-la-linea-fria/>

Ministerio de Salud (2014). Norma de Habilitación para Servicios de Alimentación Hospitalarios.

Organización Mundial de la Salud. (1986). *Carta de Ottawa para la Promoción de la Salud*. <https://www.gob.mx/salud/articulos/promocion-de-la-salud-9799>

Organización Mundial de la Salud. (sf) Enfermedades no transmisibles. [Enfermedades no transmisibles - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud](https://www.who.int/es/emergencias/enfermedades-no-transmisibles)

Organización Mundial de la Salud. (1988). *Prevención en salud*. Citado en UNIR. <https://www.unir.net/revista/salud/prevencion-en-salud/>

Romero Bordejé Portalatín, R. (2013). *Línea Fría Completa en el Ámbito Hospitalario* (Trabajo de fin de grado). Universidad de Zaragoza. <https://zagan.unizar.es/record/11804/files/TAZ-TFG-2013-677.pdf>

Tumani, María Fernanda, Valdés, Silvana, Figueroa, Constanza, & Parada, Alejandra. (2020). Atención clínico nutricional: ¿cómo estructurar el trabajo del nutricionista? *Revista Chilena de Nutrición*, 47(4), 685-691. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000400685>

Universidad de Costa Rica. (s.f.). *Nutrición es vida: Un recorrido por la historia de la Nutrición en Costa Rica* [Exposición virtual]. Exponutrición. <https://exponutricion.ucr.ac.cr>

Valdez Morales, M., Medina Godoy, S., Chacón López, M. A., & Espinosa Alonso, L. G. (2016). *Enfoque integral de la importancia de la dieta en las condiciones actuales de salud de la población mexicana*. *Biocencia*, 18(1), 22–31. <https://redalyc.org/pdf/6729/672971110003.pdf>

Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E. (2023). *Manual de dietas EA-HOS-MA-01 V1*. <https://www.subredsur.gov.co/wp-content/uploads/2023/08/EA-HOS-MA-01-V1-MANUAL-DE-DIETAS.pdf>