

FACULTAD DE NUTRICIÓN

REGIÓN XALAPA

MANUAL DE OPERACIÓN

**LABORATORIO DE EVALUACION DEL
ESTADO NUTRICIO**

Y

CONSULTORIO DE NUTRICIÓN

Responsable actualización:

MNC Rosa Elsa Hernández Meza



INDICE

	pág.
I. Introducción.....	3
II. Objetivo	4
III. Campo de acción	4
IV. Marco Normativo.....	4
V. Definiciones, símbolos y abreviaturas.....	5
VI. Generalidades.....	7
VII. Consultorios de Especialidad Nutriológica.....	9
VIII. Elementos complementarios.....	10
IX. Bibliografía.....	13
X. Observancia.....	14
XI. Vigencia.....	15



I. Introducción

El Sistema Nacional de Salud debe garantizar la prestación de servicios para la promoción, prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de la salud, con un enfoque inclusivo e intercultural, regulando los servicios nutriólogicos para que respondan a las demandas y necesidades de la población.

Los servicios que prestan el consultorio de nutrición y el laboratorio de evaluación del estado nutricional deben ser de alta calidad, utilizando soluciones tecnológicas de vanguardia que permitan realizar adecuadamente el proceso de atención nutricional en individuos de los diferentes grupos etarios, para realizar un diagnóstico e intervención nutricional correctos. Por lo tanto, la instrumentación de estos espacios académicos, va a depender de las demandas de atención, que pueden ser de promoción y prevención de la salud, así como aquellas dirigidas al diagnóstico y tratamiento de personas con patologías y en condiciones normales de salud. Se deben establecer las tecnologías diagnósticas y dietoterapéuticas que se utilizarán para atender correctamente tales demandas, lo cual integra el programa señalado por el nutriólogo trabajando en equipo con el médico.

Asimismo, es importante que estén descritas los procedimientos que se realizan en estas áreas, para evitar improvisaciones o aplicación de criterios erróneos por el personal operativo.



II. Objetivo

Este Manual tiene como objetivo, establecer los requisitos mínimos de infraestructura y equipamiento, necesarios para la operación y realización de funciones académicas del consultorio de Nutrición y las del Laboratorio de Evaluación del estado nutricional, favoreciendo las actividades de enseñanza-aprendizaje para académicos y alumnos, así como la atención nutricional a la comunidad UV y población abierta que lo requiera.

III. Campo de Acción.

Consultorio de Nutrición y Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricional (LEEN), Facultad de Nutrición, Xalapa, Ciencias de la salud.

IV. Marco Normativo

La operación del Consultorio de Nutrición y del Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricional, se fundamenta en los siguientes documentos:

Ley General de Salud	Reforma publicada en el diario oficial de la federación el 26-03-2024.
Guía de Implantación/Implementación: Lineamientos Interculturales para la operación de los Servicios de Salud	https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/29327/LineamientosInterculturalesOperacion.pdf
NOM-030-SSA3-2013	Que establece las características arquitectónicas para facilitar el acceso, tránsito, uso y permanencia de las personas con discapacidad en establecimientos para la atención médica ambulatoria y hospitalaria del Sistema Nacional de Salud.
NOM-015-SSA-2023	Para la atención médica integral a personas con discapacidad.



NOM-005-SSA3-2018	Que establece los requisitos mínimos de infraestructura y equipamiento de establecimientos para la atención médica de pacientes ambulatorios.
NOM-004-SSA3-2012	Del expediente clínico
NOM-007-SSA2-2016	Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y de la persona recién nacida.
NOM-127-SSA1-2021	Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.
NOM-043-SSA2-2012	Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar educación.
NOM-004-SSA3-2012	Del expediente clínico
NOM-037-SSA2-2012	Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.
PROY-NOM-030-SSA2-2017	Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica
NOM-008-SSA3-2017	Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
NOM-047-SSA2-2015	Para la atención a la salud del grupo etario de 10 a 19 años de edad.
NOM-015-SSA2-2010	Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.
NOM-009-SSA2-2013	Para el fomento de la salud escolar.
NOM-131-SSA1-2012	Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

V. Definiciones, símbolos y abreviaturas

5.1 Apéndice informativo: a la descripción de conceptos, datos y sus interrelaciones, que son guía para la mejor observancia de la norma, sin ser obligatorios.

5.2 Apéndice normativo, a la descripción de conceptos, datos y sus interrelaciones que son de observancia obligatoria.

5.3 Área, a la superficie comprendida dentro de un perímetro donde se tiene mobiliario y equipo para realizar acciones específicas.



5.4 Bitácora, al instrumento de registro, en donde se inscriben, en hojas foliadas consecutivas, las acciones de revisión o de servicio que realiza el personal encargado y la fecha de realización.

5.5 Consultorio de atención nutricional especializada, al establecimiento público, social o privado que tiene como fin prestar atención nutricional especializada a través de personal asignado a dichas áreas.

5.6 Infraestructura, al conjunto de áreas, locales y materiales, interrelacionados con los servicios e instalaciones de cualquier índole, indispensables para la prestación de la atención nutricional.

5.7 Mobiliario, al conjunto de bienes de uso duradero, indispensable para la prestación de los servicios de atención médica.

5.8 Nutriología, a la unidad paramédica de apoyo, con acciones asistenciales y de educación nutricional.

5.9 Paciente ambulatorio, al usuario de los servicios de salud que no requiera hospitalización.

5.10 Programa nutricional, al documento que establece el planteamiento del objetivo general y específicos del establecimiento de atención nutricional, sus funciones y enumera las actividades nutricionales a realizar o que se realizan en el establecimiento.

Símbolos y abreviaturas

Símbolos	Abreviaturas
%	Por ciento
m	metro
cm	centímetro
Hz	Ciclos por segundo



Kg	Kilogramo
A	amperio
ml	mililitro
mV	mili Voltio

VI. Generalidades

Todo establecimiento de atención nutricional que se menciona en este manual debe:

6.1 Definir las diferentes unidades, áreas y espacios que lo integran, de acuerdo con lo que se describa en las actividades médicas del establecimiento.

6.2 Contar con un responsable por turno de acuerdo a la normatividad vigente.

6.2.1 De acuerdo a la magnitud del establecimiento, el responsable puede delegar funciones en personal capacitado, en este caso en los alumnos en servicio social.

6.2.2 El técnico académico, es el responsable de verificar la existencia y supervisar la aplicación de manuales de operación y, en su caso, el buen uso de los equipos, instrumentos y materiales, así como, de los accesorios para su funcionamiento, ¿en los servicios del establecimiento; Asimismo, efectuar o revisar las anotaciones referentes a las acciones de calibración y mantenimiento, así como, de la capacitación del personal que labore en el establecimiento, registrando en las bitácoras correspondientes.

6.3 Contar con las facilidades arquitectónicas, de mobiliario, instrumental, material y equipo en cantidad suficiente, para favorecer las actividades académicas que proporcione el establecimiento, disponiendo de un área apropiada para espera, así como, de servicios sanitarios, los cuales de acuerdo a la organización arquitectónica y funcional del establecimiento pueden ser compartidos por las diferentes áreas.



6.4 Los espacios que se construyan o adecuaciones deben ser consideradas de acuerdo con las condiciones del local o del terreno, acorde al medio ambiente físico y natural.

6.5 En localidades donde es reconocido el riesgo potencial de ciclones, sismos, inundaciones, desgajamientos y grietas, es necesario establecer las condiciones de seguridad en la construcción de nuevos establecimientos, contenidas en los ordenamientos legales correspondientes. Cumplir con las indicaciones para unidades tipo D (de alta seguridad) y proteger con medidas especiales las áreas prioritarias, que deben seguir funcionando después de un desastre natural o provocado. Esto incluye el fijar los aparatos y equipos a la infraestructura de tal forma que esto no dañe dicha estructura.

6.6 Utilizar materiales de construcción, instalaciones eléctricas, hidráulicas, sanitarias y de gases que cumplan con las normas oficiales mexicanas aplicables.

6.7 Contar con la protección necesaria contra fauna nociva, conforme a lo establecido en la NOM-005-SSA3-2018.

6.8 Considerar en el proyecto arquitectónico lo necesario tanto para un acceso directo, rápido y seguro al establecimiento, así como para el egreso, incluyendo lo necesario para las personas con discapacidad y adultos mayores, de acuerdo con lo que establece la NOM-030-SSA3-2013

Esto incluye los mecanismos de transporte y movimiento de pacientes dentro del establecimiento de manera que garantice la seguridad integral del paciente.

6.9 Asegurar el suministro de los insumos energéticos y de consumo necesario, como son los de energía eléctrica con los circuitos e interruptores adecuados, cumpliendo con la NOM001SEDE2012 y la NOM127SSA12021, referente a la calidad del agua potable para uso y consumo humanos.

6.10 Asegurar el manejo integral de los residuos peligrosos biológicos infecciosos, de acuerdo con lo que indica la NOM087SEMARNAT-SSA1-2002.



Aunque en el consultorio de nutrición no hay riesgos directos si puede ser susceptible de contaminación, al tener los tubos de agua residual pasando por dicha área.

6.11 Los criterios para la aplicación de acabados son, en el caso de pisos: materiales antiderrapantes, lisos, lavables; para muros: materiales lisos y que no acumulen polvo; para áreas húmedas: superficies repelentes al agua; para plafones: superficie lisa, continua, de fácil limpieza y mantenimiento.

6.12 Realizar mantenimiento preventivo, correctivo y sustitutivo a todo el equipo, ¿de acuerdo a los estándares recomendados por el fabricante y las necesidades de la unidad operativa; llevando una bitácora específica para cada equipo que así lo requiera, conforme a lo establecido en los apéndices normativos. Así como dictaminar la baja de los equipos y realizar procedimientos para sustitución o incorporación de equipos apropiados a las necesidades y condiciones de infraestructura de la unidad operativa.

6.13 Las acciones de mantenimiento deben incluir la infraestructura, instalaciones y equipamiento del establecimiento y realizarse por personal capacitado, ya sea del propio establecimiento o de acuerdo a lo convenido en el contrato respectivo, el cual debe ser mostrado en caso necesario.

VII. Consultorios de Especialidad Nutriológica

7.1 Disposiciones aplicables para consultorios de especialidad.

7.1.1 De acuerdo a las actividades académicas a las que se refiere el numeral 6.1 de esta Norma, debe indicar las facilidades de infraestructura y equipamiento que requiere la especialidad.

7.1.2 Desde el punto de vista de infraestructura en la NOM-016-SSA3-2012, se especifica el mobiliario y equipo mínimo para el consultorio de Nutriología.

7.1.4 El equipo de cada especialidad se complementa o en su caso se sustituye por dispositivos de mayor precisión, confiabilidad y reproducibilidad a lo establecido en NOM-016-SSA3-2012.



7.1.6 Todos los consultorios deben tener un sistema de archivo de expedientes clínicos para el manejo diario, este archivo puede ser centralizado o descentralizado.

7.1.7 El espacio y mobiliario de la sala de espera debe ser proporcional al número de consultorios que se dispongan, ¿con un mínimo de 6 lugares de espera por consultorio; así mismo deben considerarse las facilidades de sanitarios.

7.2 Disposiciones por tipo de consultorio.

7.2.1 Consultorio de nutrición y Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio.

7.2.1.1 Se acepta como consultorio tipo I.

7.2.1.2 Cuando es independiente y se registra en el programa de nutrición, debe contar con los sistemas para medición de algunos analitos en sangre o en orina, que le permita hacer diagnósticos de presunción o de seguimiento de la evolución de sus pacientes (laboratorio seco) e incluso tener acceso a un laboratorio clínico o contar con el contrato de subrogación del servicio.

7.2.3 Consultorio de geriatría y gerontología.

7.2.3.1 Se acepta como consultorio tipo I.

7.2.3.2 De acuerdo con lo expresado en la descripción de las actividades nutriólogicas, debe contar con sistemas de medición de analitos sanguíneos o de orina, en este caso debe tener un anexo considerándose consultorio tipo III.

VII. Elementos complementarios

8.1 Lineamientos para la adecuación de la infraestructura.

8.1.1. Es recomendable que: el área de espera proporcione comodidad y seguridad al paciente y su acompañante, el establecimiento cuente con ventilación e iluminación naturales o por medios artificiales y mecánicos y con los servicios sanitarios en la proporción que lo requiera la demanda de pacientes y acompañantes cumpliendo con el Reglamento de Construcción



correspondiente. No debe haber elementos o mobiliario que puedan causar lesiones a los usuarios.

8.1.2. Los establecimientos deben ser diseñados y construidos con los elementos necesarios para lograr un ambiente confortable en los diferentes locales que los integran, de acuerdo a la función, al mobiliario, equipo y a las condiciones climáticas de la región, con materiales y distribución adecuados para adaptarse al medio ambiente. Deben contar con la señalización alfabética y analógica (iconos) que asegure que todas las personas comprenden el mensaje.

8.1.3. La dimensión de las ventanas debe permitir la iluminación y ventilación naturales, en el porcentaje que se señale en el reglamento de construcción local.

8.1.4. En caso de iluminación artificial, se debe tomar en cuenta lo que dispone el Programa Nacional de Ahorro de Energía, utilizar lámparas de bajo consumo energético, con apagadores independientes, instalar contactos especiales con cableado de calibre suficiente para el paso de corriente eléctrica, cuando se conecten calefactores ambientales o sistemas de enfriamiento o bien desde el diseño, contemplar enchufes especiales, que incluso puedan ser de 220 V los cuales deben llenar las características ya mencionadas en esta norma.

8.1.5. Desde el punto de vista de riesgos sísmicos o climatológicos, el país ha sido dividido en cuatro zonas A, B, C, y D con tres tipos de suelo, por lo tanto la estructura del inmueble debe adaptarse a esas indicaciones, siendo la de mayor riesgo la D. Los elementos no estructurales también deben tomar en consideración esta clasificación así como el mobiliario y equipo que de preferencia deben fijarse a la estructura sin dañarla. Deben quedar claramente señalados los extintores y las rutas de evacuación con señales alfabéticas y analógicas. Todo establecimiento debe contar con la señalización adecuada a las unidades con sistema de colores y de iconos apropiados.

8.1.6. Para establecer la orientación y ubicación de los locales y sus acabados, es recomendable contar con información acerca de:



8.1.6.1. Las variaciones climáticas, estacionales y anuales, para determinar los criterios de techumbres, materiales de acabados y adecuación para la temperatura interior de los locales.

8.1.6.2. Las características de los vientos dominantes, para el mejor aprovechamiento de las corrientes de aire y las medidas de protección, para el exagerado incremento de dichas corrientes.

8.1.6.3. Los requerimientos específicos de cada área o local, para establecer las necesidades de iluminación y de ventilación.

8.1.6.4. La magnitud de la precipitación pluvial para efecto de la construcción del desplante y en su caso de una techumbre que permita la recolección del agua.

8.2. Lineamientos para la adecuación del equipo.

8.2.1. Para definir el tipo y cantidad de equipo, debe considerarse su necesidad clínica mencionada en las actividades nutriólogicas, luego las condiciones de infraestructura del consultorio, para correlacionar ambos factores, y su probable productividad de acuerdo al tiempo de utilización por estudio, el número de horas de trabajo del equipo y personal usuario, relacionando esto con la demanda del servicio.

8.2.2. Es prioritario considerar los aspectos de seguridad que especifican los manuales de operación y mantenimiento de los equipos y que ratifican los proveedores del equipo, tanto para el usuario como para los responsables de su operación.

8.2.3. Se debe tomar en cuenta la vida media útil del equipo, a fin de prever su reposición sin afectar el servicio.

8.2.4. Los equipos que requieran comprobación de su funcionamiento (calibración), incluyendo la comprobación del margen de seguridad deberán pasar pruebas de inspección con instrumentos o aparatos de medición, en laboratorios autorizados como terceros, por la SSA o por SECOFI, lo cual debe quedar asentado en la bitácora correspondiente.



8.2.5. Todos los equipos para el sostenimiento de la vida del paciente deben ser verificados periódicamente, utilizando los mismos procedimientos de medición que se aplicaron al iniciar su funcionamiento, incluyendo la revisión de conectores, tuberías, enchufes y cableado correspondientes.

8.2.5.1. Se incluye la verificación de los conocimientos y capacidades de operación de los equipos tanto por el personal de planta como eventual, todo lo cual debe quedar debidamente registrado en las bitácoras correspondientes.

8.2.7. El equipo debe estar en óptimo estado de funcionamiento y mantenimiento. Aquel que debido a su ubicación represente riesgo para el personal de salud, pacientes o visitantes debe quedar fijo a la infraestructura.

IX Bibliografía

1. Guía para la elaboración de procedimientos (SGCUIY-GE-G-01). Dirección de Planeación Institucional Unidad de Organización y Métodos. Universidad Veracruzana. Octubre de 2023
2. Guía Técnica para la elaboración de Manuales de Procedimientos. Secretaria de Relaciones Exteriores. Oficialía Mayor, Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto. Dirección de Organización. México, junio 2004.
3. Ley General de Salud. Reforma publicada en el diario oficial de la federación el 26-03-2024.
4. Guía de Implantación/Implementación: Lineamientos Interculturales para la operación de los Servicios de Salud. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/29327/LineamientosInterculturalesOperacion.pdf>.
5. NOM-030-SSA3-2013. Que establece las características arquitectónicas para facilitar el acceso, tránsito, uso y permanencia de las personas con discapacidad en establecimientos para la atención médica ambulatoria y hospitalaria del Sistema Nacional de Salud.
6. NOM-015-SSA-2023. Para la atención médica integral a personas con discapacidad.



7. NOM-005-SSA3-2018. Que establece los requisitos mínimos de infraestructura y equipamiento de establecimientos para la atención médica de pacientes ambulatorios
8. NOM-004-SSA3-2012. Del expediente clínico.
9. NOM-007-SSA2-2016. Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y de la persona recién nacida.
10. NOM-127-SSA1-2021. Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.
11. NOM-043-SSA2-2012. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar educación.
12. NOM-037-SSA2-2012. Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.
13. PROY-NOM-030-SSA2-2017. Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.
14. NOM-008-SSA3-2017. Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
15. NOM-047-SSA2-2015. Para la atención a la salud del grupo etario de 10 a 19 años de edad.
16. NOM-015-SSA2-2010. Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.
17. NOM-009-SSA2-2013. Para el fomento de la salud escolar.
18. NOM-131-SSA1-2012. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

X. Observancia

La vigilancia de la aplicación de esta norma, es competencia de la Dirección General del Área de Ciencias de la Salud de la Universidad Veracruzana, de la Dirección de la Facultad de Nutrición Campus Xalapa y de los Técnicos Académicos en el ámbito de sus respectivas competencias.



XI. Vigencia

10.1. Agosto 2019 a julio 2025

Apéndice Normativo " A" Mobiliario y Equipo

Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio	Consultorio de Nutrición
Básculas clínicas	Básculas clínicas
Básculas de piso	Analizadores de composición corporal (TANITA modelo TBF 310)
Analizador de composición corporal (Inbody 720)	Estadímetros modelo seca
Analizadores de composición corporal (TANITA portátil)	Plicómetros de Lange
Analizadores de composición corporal (TANITA portátil) pediátrica.	Analizadores de composición corporal (TANITA portátil) pediátrica.
Estadímetros modelo seca	Plicómetros Harpenden
Plicómetros Harpenden	Baumanómetros
Banco para antropometría	Cintas para antropometría
Plicómetros (modelo Lange)	Réplicas de alimentos
Antropómetros rama corta y larga	Modelos para educación nutricional (grasa, azúcar, sodio) Chaleco de 10 Kg de grasa
Baumanómetros adulto y pediátrico	Modelo ½ Kg de grasa corporal y ½ Kg de músculo
Cintas para antropometría	Modelo "muerte de una arteria"
Futrex 1100	Modelo " Placa aterogénica"
Infantómetros	Plato del bien Comer
Dinamómetro	Dinamómetro
Cicloergómetro	Infantómetros
Báscula pesa bebés	Escritorios
Escritorios	Archiveros
Archivero, libreros	Sillas
Sillas	Gabinets
Casilleros	Unidad de computo
Mesa banco profesor (a)	Oxímetro
Maniquí (bebé)	Sistema de intercomunicación