

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. COORDINACIÓN GENERAL DE CONSTRUCCIÓN DE LA
COMUNIDAD. DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS MUNICIPALES. CONSULTA
EXTERNA**

DIRECTORIO



Maestro Juan Enrique Ibarra Pedroza
Presidente Municipal de Guadalajara

Maestro Oscar Villalobos Gámez
Secretario General

Licenciado Luis Eduardo Romero Gómez
Director de Archivo Municipal

Comisión Editorial

Mónica Ruvalcaba Osthoff
Mirna Lizbeth Oliva Gómez
Karla Alejandrina Serratos Ríos
Gloria Adriana Gasga García
Lucina Yolanda Cárdenas del Toro

**Registro Nacional de Archivo
Código**

MX14039 AMG

Archivo Municipal de Guadalajara
Esmeralda No. 2486
Col. Verde Valle
C.P. 44550 Tel/Fax 3122 6581

Edición, diseño e impresión

Esmeralda No. 2486
Col. Verde Valle
C.P. 44550 Tel/Fax 3122 6581

La Gaceta Municipal es el órgano oficial del
Ayuntamiento de Guadalajara

Gaceta Municipal

Fecha de publicación: 6 de febrero de 2018

SUMARIO

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. COORDINACIÓN
GENERAL DE CONSTRUCCIÓN DE LA
COMUNIDAD. DIRECCIÓN DE SERVICIOS
MÉDICOS MUNICIPALES. CONSULTA EXTERNA**



Gobierno de
Guadalajara



Unidad Médica de Urgencias



Manual de Procedimientos de Consulta Externa

Elaboración: 14 de febrero del 2016 Actualización: 05 de mayo del 2016 Nivel: II

Autorización: 18 de agosto del 2016



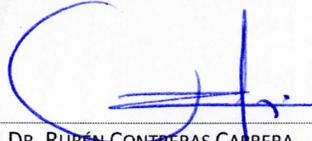
Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

Autorización

Elaboró



DR. RUBÉN CONTRERAS CABRERA
Jefe del Departamento de Innovación y Desarrollo

Dictamen Técnico-Administrativo:



DR. ARTURO MUZQUIZ PEÑA
Subdirector de Planeación, Innovación y Evaluación

Dictamen Técnico-Médico:



DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Validó:



DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales

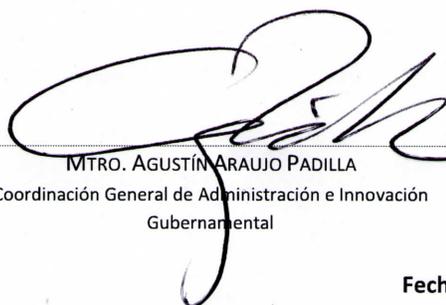
Aprobó



ING. BERNARDO FERNÁNDEZ LABASTIDA
Coordinador General de Construcción de Comunidad

Autorizó

Artículo 94 del Reglamento de la Administración Pública Municipal de Guadalajara



MTRO. AGUSTÍN ARAUJO PADILLA
Coordinación General de Administración e Innovación
Gubernamental



ING. ENRIQUE ALFARO RAMÍREZ
Presidente Municipal de Guadalajara

Fecha de Autorización

18 de agosto del 2016



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

Presentación

El Manual de Procedimientos de consulta externa, que hoy se pone a disposición de los titulares y trabajadores de las unidades médicas/orgánicas de la Dirección de Servicios Médicos del H. Ayuntamiento de Guadalajara, tiene por objeto establecer una forma de proceder estandarizada en todas ellas así como la de cumplir con los reglamentos en la materia.

Es importante señalar, que **las viejas formas de hacer las cosas no nos traerán el futuro deseado**, es por ello que debemos estar conscientes y tomar una elección entre **si aceptamos a nuestra institución tal y como es o, si trabajamos para construir algo mucho mejor**. Puede ser que en el proceso tropecemos, pero habrá que hacer un esfuerzo para levantarnos y seguir en el rumbo que elegimos. Lo importante que **si no nos ponemos límites, no sabremos de lo que somos capaces de lograr**.

Los procedimientos deben estar en constante monitoreo para poder detectar posibles errores e implementar cada vez, procedimientos de trabajo más eficientes en beneficio de la sociedad tapatía y de todo aquel visitantes que por algún motivo tuvieron un accidente que les genera la necesidad de atención médica o quirúrgica de urgencias.

La estrategia documental que se desea implementar, se enfoca en el desarrollo organizacional para lograr mejores eficiencias en los procesos de trabajo, es por lo anterior, que el C. Director de Servicios Médicos Municipales, el Dr. Fernando Petersen Aranguren, ha instruido que la atención médica en consulta externa, sea estandarizada e implementada en las Cruz Verde, con el objeto de que el proceso de atención a los pacientes, sea la mismo en todas las unidades.

LA CALIDAD EN SERVICIOS MÉDICOS.

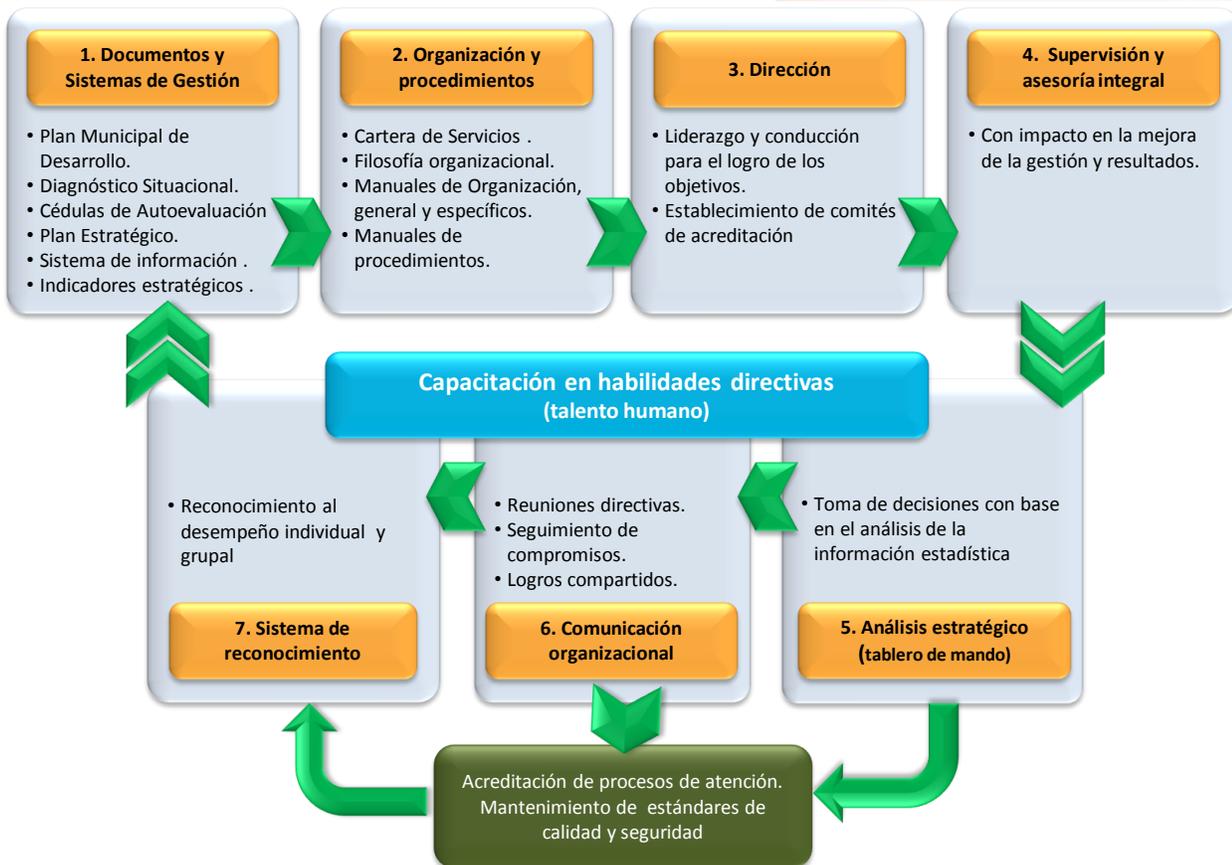
Como toda tendencia en nuestra realidad, toda organización busca la adopción de un modelo de gestión que sirva como referente a los procesos y procedimientos, los cuales

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

responden a los servicios que se ofrecen en las unidades médicas de la Dirección de Servicios Médicos Municipales de Guadalajara.

Nuestro modelo de gestión de calidad y seguridad, debe ser un referente permanente para buscar la mejora de nuestros procesos y servicios, y en consecuencia, favorecer el entendimiento de una institución.

Modelo de Gestión de Calidad y Seguridad de la Dirección de Servicios Médicos Municipales del Gobierno de Guadalajara.



Fuente: Dirección de Servicios Médicos Municipales de Guadalajara/ Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación/ Departamento de Innovación y Desarrollo. Febrero 2016.

Contenido del manual

Autorización

Presentación

Contenido del manual

Misión de la Dirección de Servicios Médicos Municipales

Visión 2042

Las estrategias Rectoras para lograr la visión 2042

Decálogo de Valores

Políticas rectoras

Fundamento Legal

Modelo Conceptual

- Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico
- Procedimiento para otorgar consulta externa de especialidad
- Procedimiento para otorgar consulta externa de medicina general
- Procedimiento de urgencias psicológicas en consulta externa
- Procedimiento para otorgar consulta externa de odontología
- Procedimiento de consulta externa de nutrición.



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

Dirección de Servicios Médicos Municipales 2015 - 2018.

Misión

Otorgar servicios de atención prehospitalaria y de urgencias médicas con alta eficiencia, calidad y seguridad de los pacientes; así como, promover las condiciones para la prevención, protección y promoción de la salud.

Visión 2042

En el año 2042, la Ciudad Guadalajara ha sido declarada “**Ciudad Saludable**” porque brinda las condiciones para que la gente viva más años con mejor salud, ya que de manera planificada en las colonias y barrios - donde se desenvuelven cotidianamente las personas – se han fortalecido y creado las “**condiciones para la salud colectiva**” contribuyendo de esta manera a construir ciudadanía y comunidad.

Cuando los ciudadanos están enfermos o sufren un accidente, las instituciones de los tres niveles de gobierno establecidas en la Ciudad de Guadalajara y su área conurbada, integradas en un “**Sistema Metropolitano de Salud**”, ofrecen sus servicios con calidad y trato digno, satisfaciendo las expectativas y necesidades de una población cada vez más consciente del cuidado de su salud. Los Servicios Médicos Municipales de la Zona de Guadalajara, constituidos en una “**Red Metropolitana de atención prehospitalaria y urgencias médicas**”, cuentan con patrimonio propio y personalidad jurídica, y operan con alta eficacia y eficiencia.

Por todo lo anterior, los niveles de protección y atención de la salud alcanzados están contribuido a la eliminación de la pobreza y al desarrollo integral de las ciudades y las personas, quienes disfrutan de una mayor calidad de vida dentro un ambiente digno y seguro, logrando que **Guadalajara y el área metropolitana sea reconocida como un lugar para crecer sanamente y vivir con armonía.**



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

Las estrategias rectoras para lograr la visión 2042

Sentar las bases para vocacionar, efficientar y modernizar de manera paulatina la gerencia de las unidades médicas, y consolidarlas como proveedores competitivos del Seguro Popular.

Construir el andamiaje para implementar la Red Metropolitana de Atención Pre hospitalaria y Urgencias Médicas, y su integración estratégica en el Sistema Estatal de Salud.

Ciudad Saludable: fortalecer, orientar y crear de forma planificada espacios públicos, servicios y programas municipales como la primera línea de defensa contra riesgos sanitarios, de promoción de la salud y prevención de enfermedades.



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

Decálogo de Valores

Los valores son normas de convivencia de la especie humana, son un conjunto de características positivas y válidas para un desarrollo de vida plena. Son principios rectores que nos fortalecen y nos sacarán adelante.

Compromiso

Este valor permite que un servidor público dé todo de sí mismo para conseguir los objetivos planteados, tenemos que lograrlo/hacerlo". Para lograr este valor, se requiere de una promesa a cumplir, del proceso que se realiza para cumplirlo y el cumplimiento en sí mismo de forma holística.

Respeto

El servidor público, no debe hacer las cosas que vayan en contra de la naturaleza, debe hacer posible las relaciones de convivencia y comunicación efectivas entre sus compañeros y los ciudadanos, el respeto es condición indispensable para el surgimiento de la confianza, para vivir sin agresiones, para pensar libremente sin represalias, para actuar con equidad y, para aceptar a los demás tal y como son.

Congruencia

La clave para generar confianza y credibilidad entre los ciudadanos, es actuar de conformidad con lo que se dice, lo que se hace y lo que se piensa. La congruencia, es la acción intrínseca de nosotros como servidores públicos.

Responsabilidad.

El proceder de los servidores públicos, debe de estar encaminado a la satisfacción plena de nuestros usuarios/pacientes, por tanto, todo lo que hagamos surge de nosotros mismos y de nadie más, no se tiene que culpar a otros, debemos afrontar nuestras acciones con entereza. La responsabilidad tiene que ver con nuestros actos y éstos a nuestras promesas y compromisos, tenemos que cumplir. Hacer lo correcto es un signo de madurez y dignidad humana; por eso el servidor público debe:

- Responder por sus actos, ser consciente del daño que puede generar y asumir las consecuencias con dignidad.
- Cumplir en forma cabal sus deberes y obligaciones, bajo el actuar de sus derechos
- Hacer lo que se debe hacer.
- Evitar excusarse y justificarse.
- Tener iniciativa e inteligencia para hacer bien lo que se hace.
- Valorar lo importante de lo urgente.

Honradez

El trabajador de la salud, sabe que este valor es la probidad, rectitud, integridad y honestidad personal en el actuar cotidiano con base en la verdad y la auténtica justicia. La honradez es la razón de pensar, decir y actuar.

Trato digno

El ciudadano reclama un trato digno en todo momento, especialmente en situaciones tan sensibles como es la salud. Aplicable en acciones, actitudes y respuestas cordiales, que la población espera del gobierno, a través de la coordinación de todas sus áreas especialmente bien dirigida por la Dirección de Servicios Médicos Municipales.

Humanitarismo

El orgullo del trabajador de la salud, gira alrededor de la capacidad que se tiene para sentir afecto, comprensión y sobre todo, solidaridad hacia las demás personas, se vive en una misma comunidad que busca un mismo fin, la trascendencia.

Amabilidad

Para el trabajador de la salud sabe que ser amable es tratar a las personas en forma digna, porque tiene el derecho a ser amado, por tanto se debe ser afectuoso, agradable, gentil y servicial, incluso humorista o alegre. Ser amable también es ser atento, brindar atención y respeto en equidad, pero con énfasis en los desvalidos, y necesitados.

Honorabilidad

Como profesionales, somos capaces de dar respeto y emitir merecidas opiniones hacia los demás y recíprocamente, se deben recibir, el honor se obtiene y se recibe a través del respeto total a nuestros semejantes.

Eficiencia

El servidor público busca de forma permanente, hacer correctamente lo que tiene que hacer, para aumentar la capacidad operativa y resolutive de: los procesos pre-hospitalarios, de las unidades de atención a urgencias y de las áreas administrativas. En suma, este valor tiene que ver con “hacer las cosas correctas, de manera correcta en el tiempo correcto”.

Políticas rectoras

1. Todo usuario de nuestros servicios, debe recibir atención médica de calidad, con calidez y con trato digno, por tanto, nuestros servicios deben darse de forma eficaz y oportuna,
2. Toda atención médica debe otorgarse bajo el enfoque de la seguridad del paciente, y evitar así, daños colaterales,
3. Los usuarios deben estar tranquilos por sus pertenencias, por ello, es que todas sus cosas serán respetadas por el personal de Servicios Médicos Municipales,
4. Para unificar los criterios de atención, todos los procedimientos y procesos de trabajo deben estar plenamente estandarizados, y así, promover la mejora continua de los mismos,
5. Todo usuario que demanda atención médica, debe ser atendido por pequeño que sea su padecimiento, por tanto, debe ser estabilizado y referenciado a otra institución de alta complejidad médica cuando el caso lo amerite e implementar el cero rechazo,
6. El actuar de los trabajadores, debe responder plenamente a la normatividad vigente, con relación a la atención médica, y
7. Los trabajadores de las unidades de atención a urgencias médicas, deben: Trabajar y documentar su actividad administrativa; práctica médica y apegarse a las guías de práctica clínica.



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

Fundamento Legal

Ordenamiento: Reglamento de la Administración Pública Municipal de Guadalajara.

Título Sexto: Coordinaciones Generales.

Capítulo I: Disposiciones Comunes

Artículo 94. Los manuales de organización y procedimientos de las dependencias deben ser propuestos por los titulares de las mismas, autorizados por el Presidente Municipal y por la Coordinación General de Administración e Innovación Gubernamental y en consecuencia, de observancia obligatoria para los servidores públicos municipales.

Asimismo, el Presidente Municipal debe expedir los acuerdos, circulares internas y otras disposiciones particulares necesarias para regular el funcionamiento de las dependencias que integran la administración pública municipal.

Capítulo VI Coordinación General de Construcción de Comunidad.

Sección Quinta: Dirección de Servicios Médicos Municipales.

Artículo 149. La Dirección de Servicios Médicos Municipales, tiene las siguientes atribuciones:

- I. Participar en la construcción del modelo metropolitano, con énfasis en la educación para la salud, la prevención y el autocuidado, con las dependencias competentes;
- II. Planear, dirigir y controlar los programas que se instrumenten en el municipio en materia de salud, así como su operación;
- III. Mejorar la cobertura de servicios de salud para urgencias médicas, atendiéndolas en tiempo, ya sea por accidente o por enfermedad;
- IV. Promover programas de activación física en lugares públicos, para impulsar estilos de vida sana, y trabajar en la prevención de enfermedades de mayor prevalencia y costo social, en coordinación con las dependencias competentes;
- V. Operar un sistema sanitario de atención, con vinculación funcional de todas las instituciones públicas y privadas del sector salud que actúan en el municipio;
- VI. Emprender la reingeniería del sistema de salud, en correspondencia con el nuevo modelo de gestión de la ciudad multipolar, alineando la estructura y funciones a las nuevas responsabilidades;

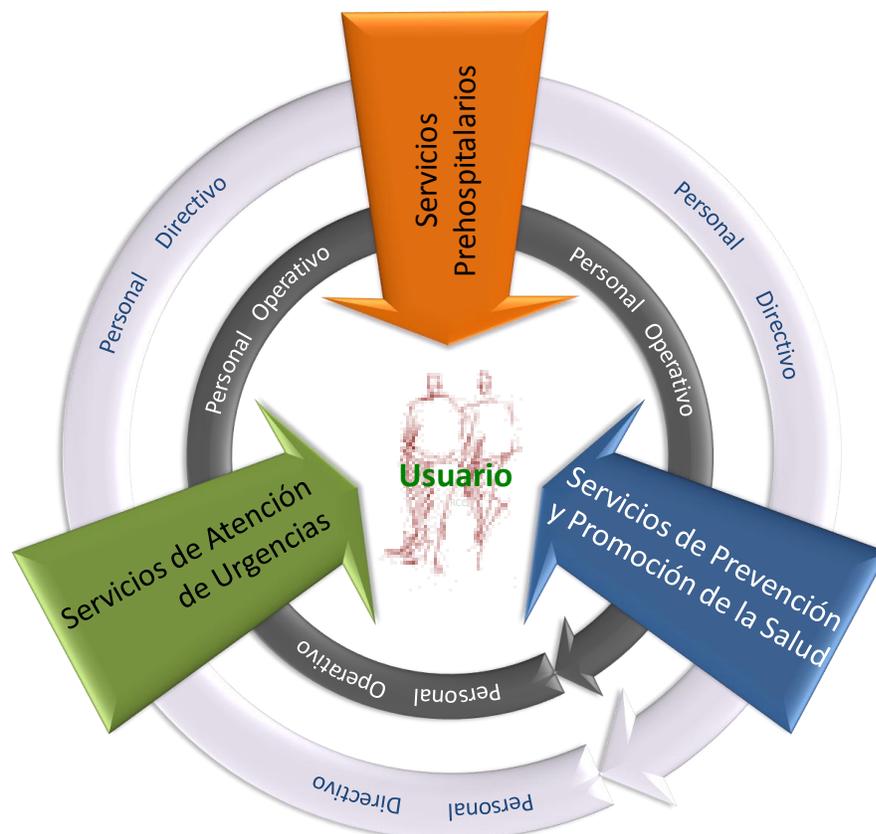
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

- VII.** Desarrollar los protocolos de intervención específica para los padecimientos de alta prevalencia y tipos de trauma en accidentes;
- VIII.** Realizar el saneamiento y preservación de los entornos habitacionales, escolares y laborales como condicionantes de la salud de las personas, en coordinación con las dependencias competentes;
- IX.** Promover y proponer la celebración de convenios con las dependencias competentes, para la consecución de sus fines;
- X.** Realizar acuerdos con otras secretarías para llevar a cabo trabajos intermunicipales y de coordinación interinstitucional, en cuanto sean compatibles y necesarios para lograr un objetivo social;
- XI.** Planear, dirigir y controlar los programas que se instrumenten en el municipio en materia de salud, así como su operación;
- XII.** Dirigir y controlar la operación de las dependencias del Ayuntamiento encargadas de la prestación de los servicios de salud en el municipio;
- XIII.** Autorizar, apoyar y evaluar el desarrollo y cumplimiento de los programas de enseñanza, educación continua y adiestramiento en el servicio médico;
- XIV.** Informar a la Coordinación General de Construcción de Comunidad, los avances de sus actividades, y resultado de análisis estadísticos que permitan medir la capacidad de respuesta de la Dirección en los términos y condiciones que indique su Coordinador; y
- XV.** Las demás previstas en la normatividad aplicable.

Modelo conceptual

Un modelo, es la representación gráfica que ayuda a entender algo que no se puede palpar o ver directamente. Un modelo no es una realidad, trata de una abstracción de la realidad y que inspira a trabajar para lograrlo. Por tanto, se puede decir que un modelo conceptual, es la imagen conceptual del ideal de lo que debería ser, o de lo que se espera ser para cumplir con la razón de ser o misión organizacional; trata de una imagen que proporciona una dirección o patrón para alcanzar a través de la *praxis* de todos los trabajadores. El objetivo del modelo conceptual es la de representar la realidad en términos ideales, en la cual, se observan imágenes que se relacionan con otros elementos que son esenciales.

El Modelo Conceptual para la Atención en la Dirección de Servicios Médicos Municipales del Gobierno de Guadalajara es el siguiente:



Fuente: Dirección de Servicios Médicos Municipales de Guadalajara/ Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación/ Departamento de Innovación y Desarrollo. Febrero 2016

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

El modelo conceptual que se presenta, tiene como centro de todos los procesos al usuario tanto interno como externo, razón y motivo que llevan a la misión y visión propuestas.

Existen 3 procesos sustantivos o vitales de los servicios médicos municipales del Gobierno de Guadalajara son:

- La atención de urgencias médico-quirúrgicas,
- La atención prehospitalaria
- Los servicios de prevención y promoción a la salud.

Todos estos procesos están encaminados y dirigidos a la plena satisfacción de los usuarios y tienen tanto al personal operativo de las diferentes categorías como al personal directivo en circulares concéntricas permanentes alrededor de estos procesos, impulsados por valores inmersos en una espiral continua de calidad y calidez.

Este modelo centrado en el ser humano (el usuario) promueve la integración de los mandos operativos y directivos en un mismo fin: El humanitarismo, ello a través de la creación de la comunidad que se dirige hacia su transformación en una ciudad saludable.



Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
2015 - 2018

Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico

Clave: 013P--CV_001

Documentación: 14 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

Autorización: **29 DE JULIO DEL 2016**

Nivel II



Unidad Médica de Urgencias "Cruz Verde"
Consulta Externa

Documento de Referencia

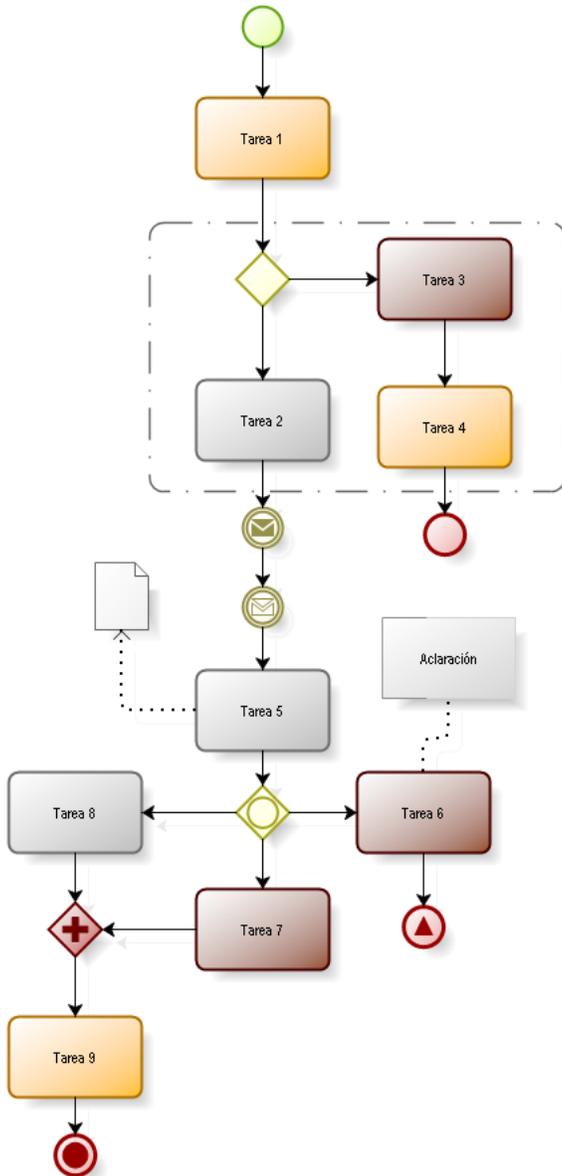
Autorizaciones

Elaboró: **RÚBRICA**
DR. RUBÉN CONTRERAS CABRERA
Jefe del Departamento de Innovación y Desarrollo

Vo. Bo. **RÚBRICA**
DR. JUAN VIDRIO LÓPEZ
Director de la Unidad Médica de Urgencias
Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo

Aprobó: **RÚBRICA**
DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Autorizó: **RÚBRICA**
DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales





Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018





ÍNDICE

	Pág.
1.- Objetivo	3
2.- Alcance	3
3.- Reglas de Operación.....	3
4.- Responsabilidades.....	4
5.- Modelado de Proceso	4
6.- Desarrollo:	7
7.- Colaboradores:	8
8.- Definiciones:.....	8
9.- Documentos de Referencia:.....	8
10.- Formatos Utilizados:	8
11. Descripción de Cambios	8
Anexos	9



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico

Clave: 013P--CV_001

Documentación: 14 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



1.- OBJETIVO

Asignar a los usuarios que solicitan atención, con los médicos del área de consulta externa y canalizar a los mismos cuando requieran de estudios auxiliares de diagnóstico

2.- ALCANCE

Límites del procedimiento (inicio y fin):

El procedimiento inicia mediante dos eventos, el primero es cuando un usuario solicita atención médica en el área de consulta externa y el segundo responde a la solicitud para realizarse estudios auxiliares de diagnóstico; y termina por un lado, con la asignación del número de consultorio para la consulta externa y por el otro lado, mediante las indicaciones necesarias para que el usuario se realice los estudios auxiliares de diagnóstico solicitados.

Áreas que intervienen:

Trabajo social de consulta externa

3.- REGLAS DE OPERACIÓN

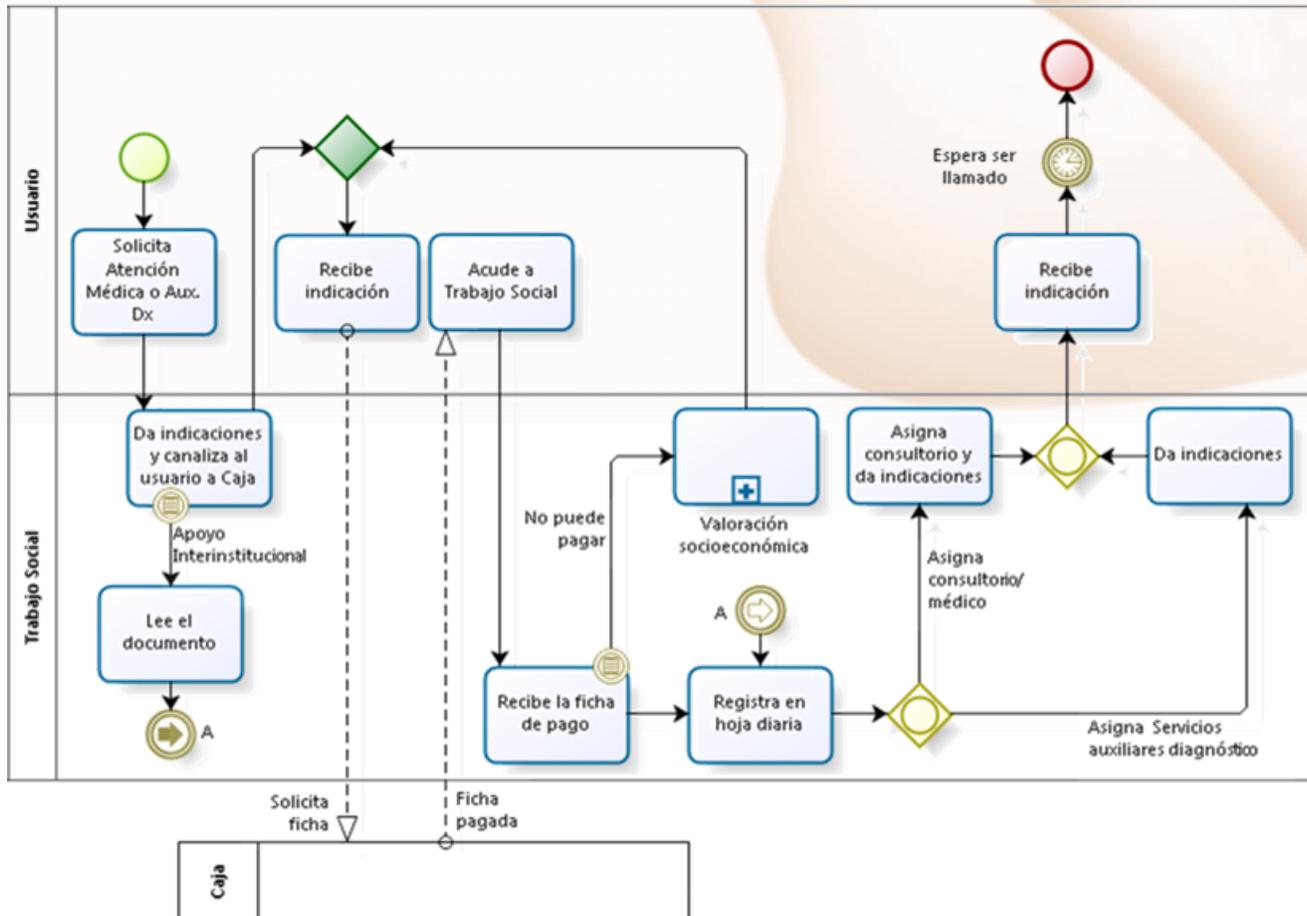
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento documentado se sigue aplicando, aunque las fechas de autorización no correspondan a los del año en curso, ni los nombres de los líderes organizacionales a los que ostentan el cargo en la actualidad. Los documentos son institucionales.
 - Un procedimiento **actualizado** es aquel documento escrito y autorizado que está vigente porque responde a las necesidades actuales y a la dinámica del trabajo.
 - Un procedimiento es **obsoleto** cuando su contenido ya no responde a las necesidades actuales del trabajo, o este, se encuentra en desuso.
 - Un procedimiento es **dictaminado** favorablemente, cuando este cumple al 100 por ciento con los lineamientos establecidos en la guía técnica correspondiente.
- Es responsabilidad de Trabajo Social de consulta externa, la de asignar consultorio a los usuarios que solicite atención, ya sea médica, dental, psicológica, nutrición o de psicología.
- Trabajo social de consulta externa debe asignar consultorio a los pacientes que requieran de atención desde el inicio de la jornada laboral, hasta 15 minutos antes del horario de trabajo, y dejar programados los que no alcanzaron consulta, al siguiente turno.
- Para que el servicio que ofrece la unidad médica de urgencias sea integral y de calidad, Trabajo Social de consulta externa debe apoyar a los usuarios cuando éstos sean canalizados a otras instituciones o laboratorios externos, ello por los distintos profesionales de la salud del área.
- Con la finalidad de lograr eficiencias organizacionales, las fichas para la atención médica en consulta externa, deben estar disponibles durante toda la jornada laboral.

4.- RESPONSABILIDADES

Documento	007OG-DSMM_001 Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
Funciones	
1.2.3 Unidad Médica de Urgencias (Cruz Verde)	
<ul style="list-style-type: none"> a) Implementar las acciones necesarias para acreditar la unidad médica de urgencias... b) Coadyuvar para que se dé atención médica integral a la población... con calidad y humanitarismo, f) Documentar los procedimientos y protocolos médicos de intervención bajo las mejores prácticas, en apoyo a la atención médica y rumbo a la acreditación y certificación, j) Identificar oportunidades de mejora de la calidad en la atención médica, así como corregir anomalías que sean detectadas, 	

Documento	008OE-DSMM_001 Manual de organización específico de la Unidad Médica de Urgencias
Funciones	
1.2.1 Consulta externa	
<ul style="list-style-type: none"> a) Proporcionar servicios de consulta externa con calidad, calidez y servicio oportuno, a todos los usuarios que requieran el servicio para recuperar o mejorar su salud, d) Prescribir con base en el diagnóstico, de acuerdo en lo indicado en las guías de prácticas clínicas, para la pronta recuperación del paciente, e) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica, 	

5.- **MODELADO DE PROCESO.** Imagen general, no incluye detalles.





Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico

Clave: 013P--CV_001

Documentación: 14 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



6.- DESARROLLO:

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad						
1.	Usuario	Acude a Trabajo Social que se encuentra en el módulo de consulta externa y solicita atención médica o bien solicita algún estudio auxiliar de diagnóstico.						
2.	Trabajo Social	Recibe al usuario, da las indicaciones necesarias para su petición, canaliza al área de Caja de Tesorería Municipal y le pide que regrese con su "ficha" (Anexo 1) de pago. Nota: Si se llegara a presentar un usuario con algún documento en el que indique que solicita apoyo porque se tiene algún convenio interinstitucional, entonces aplica la actividad 6.						
3.	Usuario	Recibe las indicaciones y acude a Caja de Tesorería Municipal.						
4.	Caja de Tesorería Municipal	Cobra el servicio y entrega al usuario la "ficha" de pago al usuario.						
5.	Usuario	Acude con la "ficha" en mano, con Trabajo Social y lo entrega.						
6.	Trabajo Social	<p>Recibe la "ficha"</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Si sucediera que el usuario comenta que no puede pagar o que no tiene dinero, debe realizar el <i>procedimiento de valoración socioeconómica</i>; una vez valorado, o porque cuenta con apoyo interinstitucional, proceda según la siguiente tabla: <table border="1" data-bbox="524 1010 1484 1308"> <thead> <tr> <th>Caso</th> <th>Acción a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reducir tarifa</td> <td>Entrega al usuario, el formato de "Reducción de tarifa" (anexo 02) y canaliza al usuario nuevamente a caja. Aplica actividad 3.</td> </tr> <tr> <td>Exención</td> <td>Sella la solicitud y anota en el extremo superior derecho de la "Solicitud de exámenes" (ver anexo 3) la leyenda de "Exento por estudio o dictamen socioeconómico" según sea el caso. Aplica actividad 8.</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Los datos del usuario que no se encuentren en la ficha, debe solicitarlos verbalmente al usuario para poder registrar el formato. 	Caso	Acción a realizar	Reducir tarifa	Entrega al usuario, el formato de "Reducción de tarifa" (anexo 02) y canaliza al usuario nuevamente a caja. Aplica actividad 3.	Exención	Sella la solicitud y anota en el extremo superior derecho de la "Solicitud de exámenes" (ver anexo 3) la leyenda de "Exento por estudio o dictamen socioeconómico" según sea el caso. Aplica actividad 8.
Caso	Acción a realizar							
Reducir tarifa	Entrega al usuario, el formato de "Reducción de tarifa" (anexo 02) y canaliza al usuario nuevamente a caja. Aplica actividad 3.							
Exención	Sella la solicitud y anota en el extremo superior derecho de la "Solicitud de exámenes" (ver anexo 3) la leyenda de "Exento por estudio o dictamen socioeconómico" según sea el caso. Aplica actividad 8.							
7.		<p>Determine la acción a seguir con base en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="492 1436 1484 1621"> <thead> <tr> <th>Acción</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Asigna consultorio/médico</td> <td>Asigna al usuario con un médico y le indica que tome asiento y que en un momento será llamado para su atención. Aplica actividad 9.</td> </tr> <tr> <td>Servicios auxiliares de diagnóstico</td> <td>Aplica actividad siguiente.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: es de señalar, que el usuario puede acceder o solicitar las dos opciones</p>	Acción	Entonces	Asigna consultorio/médico	Asigna al usuario con un médico y le indica que tome asiento y que en un momento será llamado para su atención. Aplica actividad 9.	Servicios auxiliares de diagnóstico	Aplica actividad siguiente.
Acción	Entonces							
Asigna consultorio/médico	Asigna al usuario con un médico y le indica que tome asiento y que en un momento será llamado para su atención. Aplica actividad 9.							
Servicios auxiliares de diagnóstico	Aplica actividad siguiente.							
8.	Trabajo Social	Le indica al usuario que acuda al laboratorio correspondiente, le señala cómo llegar y le menciona que en un momento será llamado para realizar su estudio						
9.	Usuario	Recibe las indicaciones y espera a ser llamado. Fin de procedimiento						

7.- COLABORADORES:

Asesoría otorgada por:

- Dr. Rubén Contreras Cabrera

Personal de la unidad que colaboró en la documentación

- | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| • T.S. Olga Elena Cervantes Guzmán | • T.S. Guadalupe Mercedes Valdez Guzmán | • L.T.S. Socorro Quintero Cordero |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|

8.- DEFINICIONES:

Palabra, frase o abreviatura	Definición
Consulta Externa:	Es el área que imparte atención médica a enfermos no internados, cuyo padecimiento permite que acudan en forma programada a el seguimiento de su patología
Ficha:	Es el recibo de pago que emite la caja de la Tesorería Municipal.

9.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Clave	Documento
007OG.DSMM_001	Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales

10.- FORMATOS UTILIZADOS:

Clave	Documento
DSMM_TS -00	Anexo 01 Ficha
N. A.	Anexo 02 Reducción de Tarifa
N. A.	Anexo 03 Solicitud de Exámenes

11. DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

No.	Fecha del Cambio	Actividad Modificada	Breve Descripción del Cambio
1.	14 / feb /16	Todas	Primera vez que se documenta
2.			

ANEXOS



Anexo 01: Ficha

4 fn 40601 18/02/2016 10:42 2201722 \$33.00 3746988 RECIBO ORIGINAL 1 de 1

Municipio de Guadalajara
Tesorería Municipal
Av. Hidalgo 400
Zona Centro, CP 44100
RFC:MGU420214FG4
PAGO DE: SERVICIOS MEDICOS

CONTRIBUYENTE: 1498566

DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Nombre: _____ No Ext: _____ No Int: _____
Calle: _____ CP: _____ RFC: _____
Colonia: _____ Estado: _____
Ciudad: GUADALAJARA
SERVICIOS MEDICOS

RUBRO / CONCEPTO	CANT	CUENTA	IMPORTE
764 CERTIFICADO MEDICO GENERAL	00001	4143-43-3010-00001-00000	32.50
9991 AJUSTE ART. 4 LEY DE INGRESOS	00001	4169-69-0100-00001-00000	0.50
PAGO EN: EFECTIVO (Treinta y Tres Pesos 00/100 M.N.)	TOTAL		\$33.00

Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
FIRMA Y SELLO
CAJERO

Guadalajara, Jal. a-18/02/2016 Cruz Verde Dr. Jose de Jesus Delgadillo Araujo

NO ES VÁLIDO COMO COMPROBANTE DE PAGO SIN LA CERTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, SELLO Y FIRMA AUTORIZADOS, FAVOR DE PRESENTAR ESTE RECIBO AL EFECTUAR SU PRÓXIMO PAGO.
"EL PAGO DE ESTE RECIBO NO LIBERA AL CONTRIBUYENTE DE ADEUDOS ANTERIORES"

CONTRIBUYENTE

Anexo 02: Reducción de tarifa

 <p>Servicios Médicos Municipales Construcción de Comunidad</p>	Unidad Médica de Urgencias Trabajo Social	
	Reducción de Tarifa	
Fecha: _____	Recibo de caja: _____	
Día Mes Año		
Nombre: _____		
Servicio: Con. Ext. () Urgencias () Hospitalización () Otro () _____		
Unidad: DA () RS () EA () MR () LO () UAPS ()		
Motivo de la reducción: Estudio socioeconómico () Dictamen socioeconómico () Folio: _____		
Tarifa: _____ Reducción: _____ A pagar: _____		
Autorizó: _____	Elaboró: _____	
_____ Nombre y firma	_____ Nombre y firma de Trabajador Social	

Procedimiento para otorgar consulta externa de especialidad médica

Clave: 019P-CV_001

Documentación: 23 de marzo del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

Autorización: **29 de julio del 2016**

Nivel II



Unidad Médica de Urgencias "Cruz Verde"
Consulta Externa

Documento de Referencia

Autorizaciones

Elaboró:

RÚBRICA

DR. RUBÉN CONTRERAS CABRERA
Jefe de Departamento de Innovación y Desarrollo

Vo. Bo.:

RÚBRICA

DR. JUAN VIDRIO LÓPEZ
Director de la Unidad Médica de Urgencias
Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo

Aprobó:

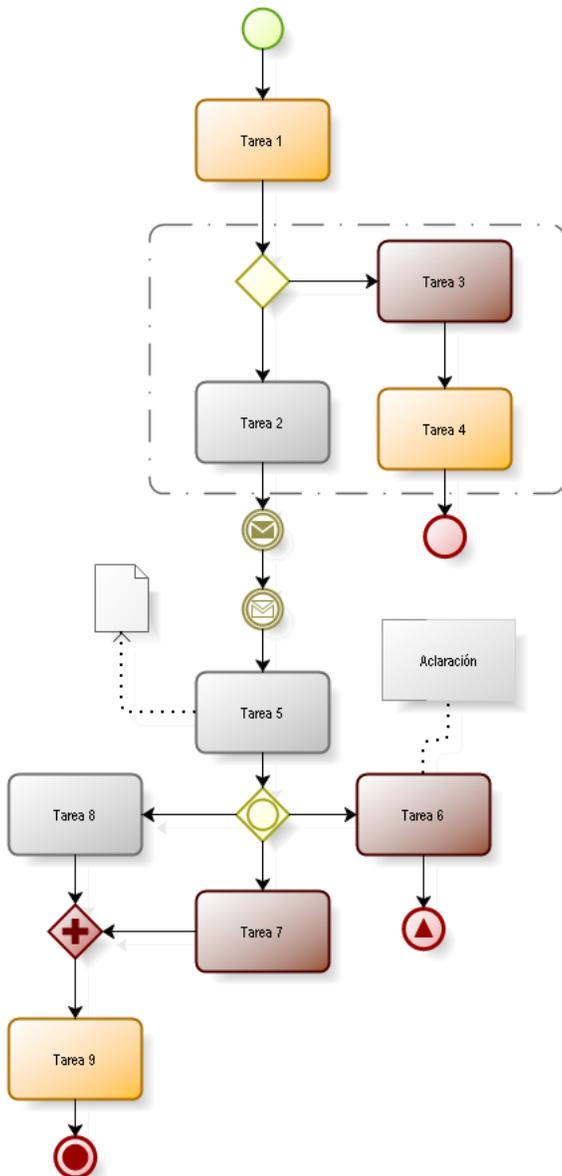
RÚBRICA

DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Autorizó:

RÚBRICA

DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales





Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018



ÍNDICE

	Pág.
1.- Objetivo	3
2.- Alcance	3
3.- Reglas de Operación.....	3
4.- Responsabilidades.....	4
5.- Modelado de Proceso. Imagen general, no incluye detalles.	5
6.- Desarrollo:	7
7.- Colaboradores:	9
8.- Definiciones:.....	9
9.- Documentos de Referencia:.....	9
10.- Formatos Utilizados:	10
11. Descripción de Cambios	10
Anexos	11



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de especialidad médica

Clave: 019P-CV_001

Documentación: 23 de marzo del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



1.- OBJETIVO

Atender a los usuarios que acuden a la Consulta Externa de la Unidad Médica de Urgencias, con criterios de alta especialidad médica, así como, derivar a: 1) otras Especialidades dentro de la unidad, 2) Otras Instituciones del sector salud, 3) A Organismos no gubernamentales de ayuda social, y por últimos 4) A Laboratorios.

2.- ALCANCE

Límites del procedimiento (inicio y fin):

El procedimiento inicia cuando al paciente se le asigna un especialista y el usuario está esperando que lo llamen para ser atendido y termina cuando el usuario de los servicios, recibe la atención médica de especialidad correspondiente.

Áreas que intervienen:

Consulta externa

3.- REGLAS DE OPERACIÓN

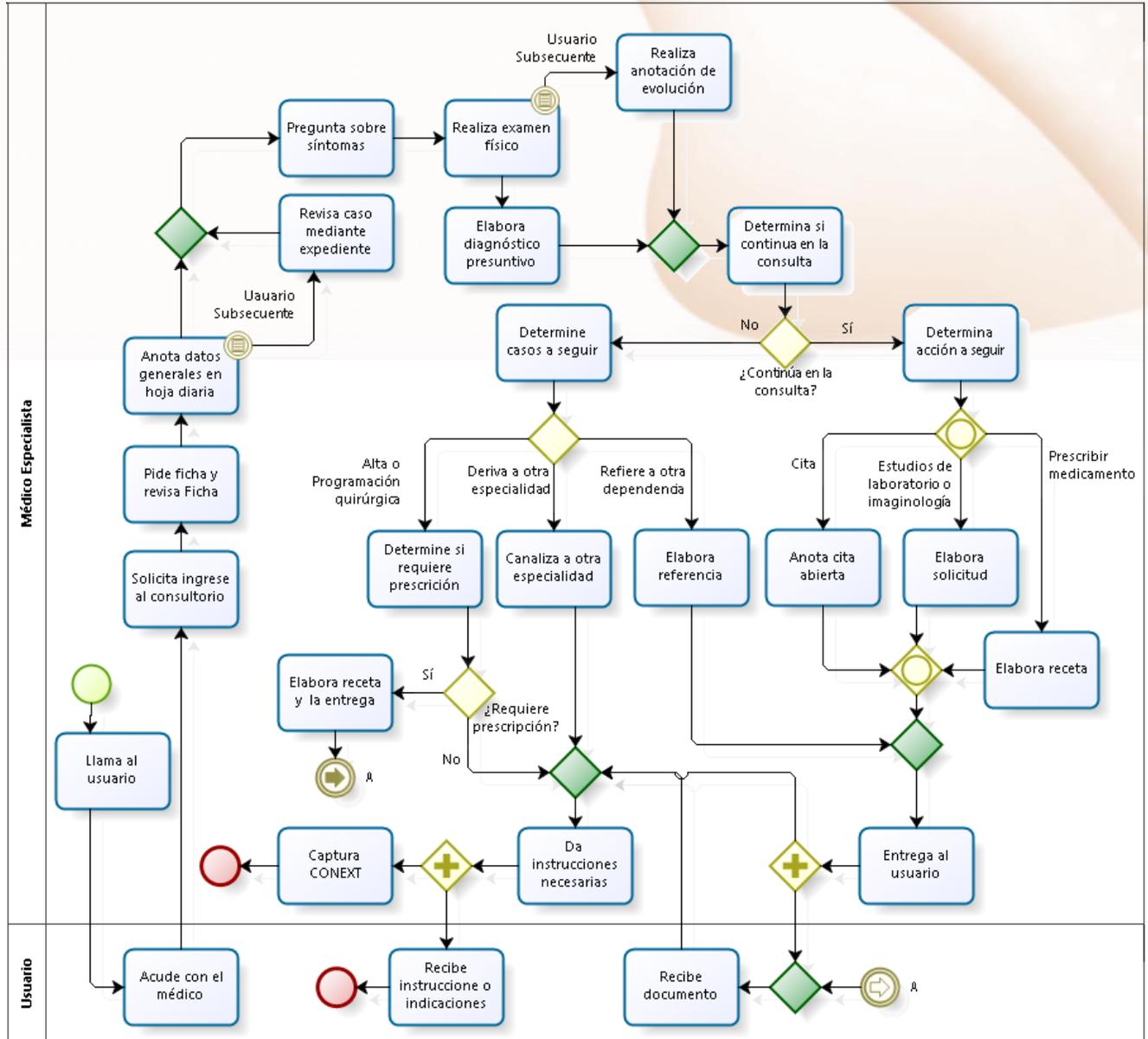
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento documentado se sigue aplicando aunque las fechas de autorización no correspondan a los del año en curso, ni los nombres de los líderes organizacionales a los que ostentan el cargo en la actualidad. Los documentos son institucionales.
 - Un procedimiento **actualizado** es aquel documento escrito y autorizado que está vigente porque responde a las necesidades actuales y a la dinámica del trabajo.
 - Un procedimiento es **obsoleto** cuando su contenido ya no responde a las necesidades actuales del trabajo, o este, se encuentra en desuso.
 - Un procedimiento es **dictaminado** favorablemente, cuando este cumple al 100 por ciento con los lineamientos establecidos en la guía técnica correspondiente.
- Es responsabilidad de los médicos especialistas que presten sus servicios en consulta externa, la de atender a los pacientes durante toda su jornada laboral.
- Los médicos especialistas, deben asegurarse que los usuarios de sus servicios, entendieron y comprendieron todas las indicaciones médicas que les hayan sido otorgadas durante su proceso de atención.
- Para que el servicio que ofrece la unidad médica de urgencias sea integral y de calidad, Trabajo Social de consulta externa debe apoyar a los usuarios cuando éstos sean canalizados a otras instituciones o laboratorios externos, ello por los distintos profesionales de la salud del área.
- Con la finalidad de lograr eficiencias organizacionales, las fichas para la atención médica en consulta de especialidad, deben estar disponibles durante toda la jornada laboral.
- Es responsabilidad del médico especialista y de los residentes, las de atender a todos usuario que les fueran asignados por trabajo social, y estar atentos a las urgencias que puedan presentarse durante la jornada laboral.

4.- RESPONSABILIDADES

Documento	007OG-DSMM_001 Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
Funciones	
1.2.3 Unidad Médica de Urgencias (Cruz Verde)	
a) Implementar las acciones necesarias para acreditar la unidad médica de urgencias...	
b) Coadyuvar para que se dé atención médica integral a la población... con calidad y humanitarismo,	
f) Documentar los procedimientos y protocolos médicos de intervención bajo las mejores prácticas, en apoyo a la atención médica y rumbo a la acreditación y certificación,	
j) Identificar oportunidades de mejora de la calidad en la atención médica, así como corregir anomalías que sean detectadas,	

Documento	008OE-DSMM_001 Manual de organización específico de la Unidad Médica de Urgencias
Funciones	
1.2.1 Consulta externa	
a) Proporcionar servicios de consulta externa con calidad, calidez y servicio oportuno, a todos los usuarios que requieran el servicio para recuperar o mejorar su salud,	
d) Prescribir con base en el diagnóstico, de acuerdo en lo indicado en las guías de prácticas clínicas, para la pronta recuperación del paciente,	
e) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica,	

5.- MODELADO DE PROCESO. Imagen general, no incluye detalles.





Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de especialidad médica

Clave: 019P-CV_001

Documentación: 23 de marzo del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



6.- DESARROLLO:

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad							
1.	Médico especialista	Llama al usuario							
2.	Usuario	Acude con el especialista							
3.	Médico especialista	Saluda al usuario y solicita que ingrese al consultorio							
4.		Solicita la "ficha" de pago (Anexo 01) y lee el documento							
5.		Anota los datos generales del usuario en la "Hoja de registro diario de consulta externa" (Anexo 02) Nota: Si el usuario es subsecuente, debe revisar el caso y el expediente del paciente							
6.		Pregunta sobre síntomas al usuario							
7.		Realiza el examen físico con base en protocolos o guías clínicas y registra el diagnóstico presuntivo en el "Expediente Clínico" (Anexo 03). Nota: Si el usuario contaba con cita, debe realizar las correspondientes notas de evolución en el "Expediente clínico"							
8.		Determina con base en el diagnóstico presuntivo, si el usuario continúa en el servicio de consulta de especialidad							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Continúa en consulta de especialidad?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sí</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad 14</td> </tr> </tbody> </table>	¿Continúa en consulta de especialidad?	Entonces	Sí	Aplica actividad siguiente	No	Aplica actividad 14	
¿Continúa en consulta de especialidad?	Entonces								
Sí	Aplica actividad siguiente								
No	Aplica actividad 14								
9.	Determine la acción a seguir								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Acción a seguir</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Citar al usuario</td> <td>Anota o indica al usuario el día que le programa la cita. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Solicitar Exámenes</td> <td>Toma la "Solicitud de exámenes" (anexo 04) y la llena, especificando claramente el tipo de estudio. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Prescribir medicamentos</td> <td>Toma la "Receta" (anexo 05) y prescribe los medicamentos que requiera para atender el diagnóstico del usuario. Aplica actividad siguiente</td> </tr> </tbody> </table>	Acción a seguir	Entonces	Citar al usuario	Anota o indica al usuario el día que le programa la cita. Aplica actividad siguiente	Solicitar Exámenes	Toma la "Solicitud de exámenes" (anexo 04) y la llena, especificando claramente el tipo de estudio. Aplica actividad siguiente	Prescribir medicamentos	Toma la "Receta" (anexo 05) y prescribe los medicamentos que requiera para atender el diagnóstico del usuario. Aplica actividad siguiente
Acción a seguir	Entonces								
Citar al usuario	Anota o indica al usuario el día que le programa la cita. Aplica actividad siguiente								
Solicitar Exámenes	Toma la "Solicitud de exámenes" (anexo 04) y la llena, especificando claramente el tipo de estudio. Aplica actividad siguiente								
Prescribir medicamentos	Toma la "Receta" (anexo 05) y prescribe los medicamentos que requiera para atender el diagnóstico del usuario. Aplica actividad siguiente								
10.	Entrega al usuario los documentos que hayan generado de la actividad anterior								
11.	Usuario	Recibe los documentos que le entrega el Médico especialista							

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad									
12.	Médico especialista	<p>Da las instrucciones necesarias al usuario y una vez que se retire el usuario, captura en el sistema "CONEXT"</p> <p>Nota: Toma el tiempo necesario para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones.</p> <p>Fin de la participación del Médico especialista</p>									
13.	Usuario	<p>Recibe las indicaciones e instrucciones del Médico especialista y se retira.</p> <p>Fin de procedimiento</p>									
14.	Médico especialista	<p>Determine el camino a seguir:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Camino a seguir</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dar de alta</td> <td rowspan="2">Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Programación quirúrgica</td> </tr> <tr> <td>Derivar a otra especialidad</td> <td>Canaliza al usuario con otro especialista de la misma u otras unidades médicas de la Dirección de Servicios Médicos. Aplica actividad 17</td> </tr> <tr> <td>Referir a otra institución</td> <td>Toma el formato de "Referencia" (anexo 06) registra los datos necesarios para tal fin. Aplica actividad 19</td> </tr> </tbody> </table>	Camino a seguir	Entonces	Dar de alta	Aplica actividad siguiente	Programación quirúrgica	Derivar a otra especialidad	Canaliza al usuario con otro especialista de la misma u otras unidades médicas de la Dirección de Servicios Médicos. Aplica actividad 17	Referir a otra institución	Toma el formato de "Referencia" (anexo 06) registra los datos necesarios para tal fin. Aplica actividad 19
		Camino a seguir	Entonces								
		Dar de alta	Aplica actividad siguiente								
		Programación quirúrgica									
Derivar a otra especialidad	Canaliza al usuario con otro especialista de la misma u otras unidades médicas de la Dirección de Servicios Médicos. Aplica actividad 17										
Referir a otra institución	Toma el formato de "Referencia" (anexo 06) registra los datos necesarios para tal fin. Aplica actividad 19										
15.	Médico especialista	<p>Determine si requiere prescribir medicamentos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Prescribir medicamentos?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sí</td> <td>Toma la "Receta" (anexo 05) y prescribe los medicamentos que requiera para atender el diagnóstico del usuario y la entrega al usuario. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad 17</td> </tr> </tbody> </table>	¿Prescribir medicamentos?	Entonces	Sí	Toma la "Receta" (anexo 05) y prescribe los medicamentos que requiera para atender el diagnóstico del usuario y la entrega al usuario. Aplica actividad siguiente	No	Aplica actividad 17			
		¿Prescribir medicamentos?	Entonces								
		Sí	Toma la "Receta" (anexo 05) y prescribe los medicamentos que requiera para atender el diagnóstico del usuario y la entrega al usuario. Aplica actividad siguiente								
No	Aplica actividad 17										
16.	Usuario	<p>Recibe la receta que le entrega el Médico especialista</p>									
17.	Médico especialista	<p>Da las instrucciones necesarias al usuario y una vez que se retire el usuario, captura en el sistema "CONEXT"</p> <p>Nota: Toma el tiempo necesario para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones.</p> <p>Fin de la participación del Médico especialista</p>									
18.	Usuario	<p>Recibe las indicaciones e instrucciones del Médico especialista y se retira.</p> <p>Fin de procedimiento</p>									
19.	Médico especialista	<p>Entrega al usuario la "Referencia" para que continúe su tratamiento en otra institución o dependencia</p>									

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad
20.	Usuario	Recibe la referencia que le entrega el Médico especialista
21.	Médico especialista	Da las instrucciones necesarias al usuario y una vez que se retire el usuario, captura en el sistema "CONEXT" Nota: Toma el tiempo necesario para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones. Fin de la participación del Médico especialista
22.	Usuario	Recibe las indicaciones e instrucciones del Médico especialista y se retira. Fin de procedimiento

7.- COLABORADORES:

Asesoría otorgada por:

- Dr. Rubén Contreras Cabrera

Personal de la unidad que colaboró en la documentación

<ul style="list-style-type: none"> • Dr. Carlos Tello Mireles • Dra. Blanca Angélica Cortina Uribe 	<ul style="list-style-type: none"> • Dr. Manuel Alejandro Barajas Zambrano • Dr. Juan Carlos Acosta García 	<ul style="list-style-type: none"> • CD. Francisco Javier Muñoz Rodríguez
--	--	--

8.- DEFINICIONES:

Palabra, frase o abreviatura	Definición
CONEXT	Sigla que representan al Sistema Informático de Consulta Externa.
Consulta Externa:	Es el área que imparte atención médica a enfermos no internados, cuyo padecimiento permite que acudan en forma programada a el seguimiento de su patología
Examen físico	Es la inspección, palpación, percusión y auscultación que realiza el médico para apoyarse en la determinación del diagnóstico médico de un paciente.
Ficha	Es el recibo de pago que emite la caja de la Tesorería Municipal.
Somatometría	Es el conjunto de técnicas para obtener medidas precisas de las dimensiones corporales de una persona como lo son: el peso, talla y presión arterial.

9.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Clave	Documento
007OG-DSMM_001	Manual de Organización
013P-CV1_001	Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico

10.- FORMATOS UTILIZADOS:

Clave	Documento
N. A.	Anexo 01 Ficha
N. A.	Anexo 02 Hoja de registro diario de consulta externa
N. A.	Anexo 03 Expediente clínico
N. A.	anexo 04 Solicitud de exámenes
N. A.	anexo 05 Receta
N. A.	anexo 06 Referencia y contrarreferencia

11. DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

No.	Fecha del Cambio	Actividad Modificada	Breve Descripción del Cambio
1.	23 / mar /16	Todas	Primera vez que se documenta bajo BPMN
2.			

ANEXOS



Anexo 01: Ficha

4 fn 40601 18/02/2016 10:42 2201722 \$33.00 3746988 RECIBO OFICIAL 1 de 1
Municipio de Guadalajara
 Tesorería Municipal
 Av. Hidalgo 400
 Zona Centro, CP 44100
 RFC:MGU420214FG4
PAGO DE: SERVICIOS MEDICOS

CONTRIBUYENTE: 1498566

DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Nombre: _____ No Ext: _____ No Int: _____
 Calle: _____ CP: _____ RFC: _____
 Colonia: _____ Estado: _____
 Ciudad: GUADALAJARA
 SERVICIOS MEDICOS

RUBRO / CONCEPTO	CANT	CUENTA	IMPORTE
764 CERTIFICADO MEDICO GENERAL	00001	4143-43-3010-00001-00000	32.50
9991 AJUSTE ART. 4 LEY DE INGRESOS	00001	4169-69-0100-00001-00000	0.50
PAGO EN: EFECTIVO (Treinta y Tres Pesos 00/100 M.N.)	TOTAL		\$33.00

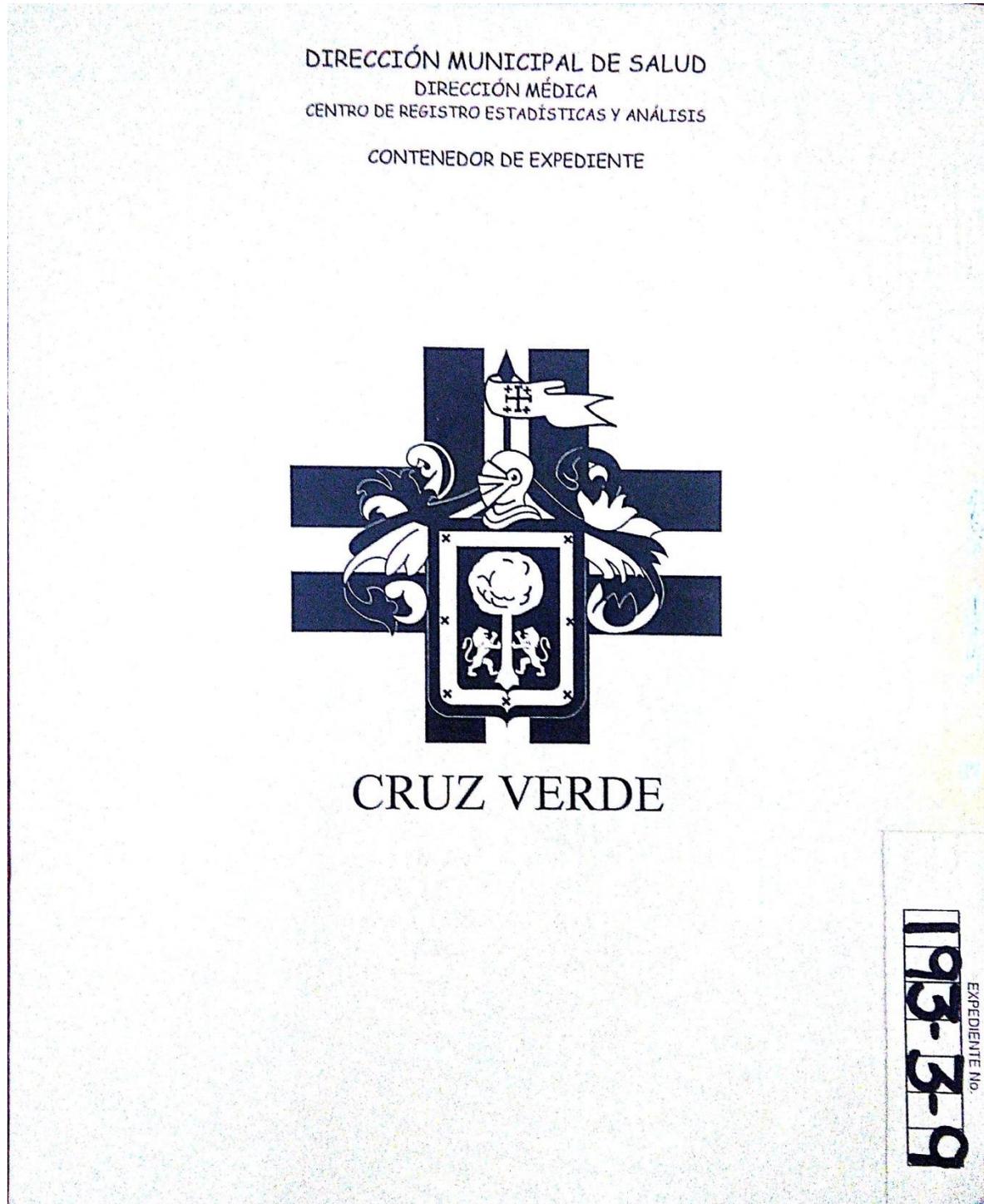
Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
 FIRMA Y SELLO
 CAJERO

Guadalajara, Jal. a-18/02/2016 Cruz Verde Dr. Jose de Jesus Delgadillo Araujo

NO ES VÁLIDO COMO COMPROBANTE DE PAGO SIN LA CERTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, SELLO Y FIRMA AUTORIZADOS, FAVOR DE PRESENTAR ESTE RECIBO AL EFECTUAR SU PRÓXIMO PAGO.
 "EL PAGO DE ESTE RECIBO NO LIBERA AL CONTRIBUYENTE DE ADEUDOS ANTERIORES"

CONTRIBUYENTE

Anexo 03: Expediente clínico (formato sugerido)





**DIRECCION MUNICIPAL DE SALUD
CRUZ VERDE GUADALAJARA**

CARPETA GUARDA EXPEDIENTE CLINICO

NUM. REGISTRO

NOMBRE	
FECHA DE INSCRIPCION	UNIDAD
FECHA DE NACIMIENTO	
SEXO	
ESTADO CIVIL	
OCUPACION	
DOMICILIO	
LOCALIDAD	
ESTADO	
MUNICIPIO	
NOMBRE DE LA MADRE	
CLASIFICACION SOCIECONOMICA	

INDICE:

LISTA DE PROBLEMAS	HOJA BLANCA	001
ADMISION HOSPITALARIA	HOJA BLANCA	002
HOJA DE CONSENTIMIENTO	HOJA BLANCA	003
HOJA DE INTERROGATORIO	HOJA BLANCA	004/1, 004/2, 004/3
NOTA DE EVOLUCION	HOJA AZUL	005/1
HOJA DE INDICACIONES	HOJA VERDE	005/2
EXAMENES DE GABINETE	HOJA AZUL	005/3
HALLAZGOS RADIOLOGICOS	HOJA VERDE	006
CONSENTIMIENTO PARA TRATAMIENTO	HOJA AMARILLA	007
HOJA DE PROGRAMACION QUIRURGICA	HOJA CAFE	008
HOJA DE REFERENCIA	HOJA GRIS	009
HOJA DE INTERCONSULTA	HOJA BEIGE	010
ESTUDIO SOCIO ECONOMICO	HOJA AMARILLA C.	011
HOJA DE REPORTE CLINICO	HOJA BLANCA	012
HOJA DE ALTA VOLUNTARIA	HOJA BLANCA	013

D.M. S/98

Anexo 04: Solicitud de exámenes (formatos sugeridos)

FECHA: _____ PACIENTE: _____ ESTUDIO: _____ TÉCNICO: _____ UNIDAD: _____	DA N° 44142
 DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS DE GUADALAJARA SOLICITUD PARA ESTUDIO RADIOLÓGICO 	
FECHA: ____/____/____ HORA: _____ HRS. UNIDAD: <input type="radio"/> DA <input type="radio"/> RS <input type="radio"/> LO <input type="radio"/> EA <input type="radio"/> MR <input type="radio"/> UAPS	
NOMBRE DEL PACIENTE: _____ EDAD: _____ REFERENCIA: <input type="radio"/> CONSULTA <input type="radio"/> URGENCIAS <input type="radio"/> HOSPITALIZACIÓN <input type="radio"/> EXTERNO	
MÉDICO TRATANTE: _____ DIAGNÓSTICO CLÍNICO PRESUNTIVO: _____ ESTUDIO SOLICITADO: _____	
TÉCNICO RADIOLOGO TRATANTE: _____	
NÚMERO DE ORDEN DE PAGO: _____ PRECIO DEL ESTUDIO \$ _____	
NÚMERO DE PLACAS: _____ TAMAÑO DE PLACAS: _____ PROYECCIONES: _____	
*ATENCIÓN: FAVOR DE LLENAR CON LETRA LEGIBLE Y TODOS LOS CAMPOS COMPLETOS	

SERVICIO			NOMBRE DEL PACIENTE		
FECHA	HORA	CAMA	NOMBRE DEL MEDICO		
DIAGNOSTICO DE PRESUNCION O DATOS CLINICOS					
HEMATOLOGIA		QUIMICA CLINICA		() URINALISIS	
() Biometría Hemática	() Glucosa	mg/dl	P.H.	Densidad	
() Hemoglobina	() Urea	9/dl	Proteínas	mg/dl	
Hematocrito	() Creatinina	ml/dl	Glucosa	mg/dl	
C.M. H.G.	() Bilirrubina Dir. Ind.	mm ³	C. Cetónicos	u/ml	
Leucocitos	() Trans. G. Piruvica	%	Hemoglobina	u/ml	
Linfocitos	() Trans. G. Oxalacetina	%	SEDIMENTOS: Leucocitos		
Monocitos	() Amilasa	%	Eritrocitos	Cilindros	
Eosinófilos	() Lipasa	%	() Gravidex		
Basófilo	() Acido Úrico	%	() Pregnostición		
Segmentados	() Colesterol Total	%	() Amiba en Fresno		
En banda	() Proteínas Totales	%	() Azul de Metileno		
Metamielocitos	() Proteínas y Relac. A/G	%	() Tinción de Gram.		
() T. de Protombina	() Proteína C. Reactiva	%			
() T. de Tromboplastina	() Fijación del Latex	seg.			
() Plaquetas	() Sodio	mm ³			
() Grupo Sanguíneo	() Potasio				
() Factos R.H.	() Cloro				
() V.D.R.L.	() Calcio				

Anexo 05: Receta (formato sugerido)

 GUADALAJARA	Secretaría de Servicios Médicos Recetario	 Cruz Verde												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">NOMBRE DEL PACIENTE</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">FECHA</td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><small>DÍA</small></td> <td style="text-align: center;"><small>MES</small></td> <td style="text-align: center;"><small>AÑO</small></td> </tr> </table>		NOMBRE DEL PACIENTE	FECHA								<small>DÍA</small>	<small>MES</small>	<small>AÑO</small>	
NOMBRE DEL PACIENTE	FECHA													
	<small>DÍA</small>	<small>MES</small>	<small>AÑO</small>											
NOMBRE GENÉRICO														
PRESENTACIÓN														
INDICACIONES: (CANTIDAD, DOSIS, VÍA DE ADMINISTRACIÓN, FRECUENCIA Y TIEMPO DE DURACIÓN DEL TRATAMIENTO)														
NOMBRE GENÉRICO														
PRESENTACIÓN														
INDICACIONES: (CANTIDAD, DOSIS, VÍA DE ADMINISTRACIÓN, FRECUENCIA Y TIEMPO DE DURACIÓN DEL TRATAMIENTO)														
_____ FIRMA DEL MÉDICO														
NOMBRE DEL MÉDICO UNIVERSIDAD CÉDULA PROFESIONAL UNIDAD DE ADSCRIPCIÓN DOMICILIO HORARIO DE CONSULTA														

Anexo 06: Referencia y contrarreferencia (formato sugerido)
Anverso



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Referencia y contrarreferencia



FOLIO

I

UNIDAD QUE REFIERE: _____ CLUES: _____

FECHA DE REFERENCIA: _____ No. DE EXPEDIENTE: _____ EDAD: _____ AÑO _____ MES _____ SEXO: M F

NOMBRE DEL PACIENTE: _____ TEL: _____ PACIENTE

DOMICILIO DEL PACIENTE: APELLIDO PATERNO _____ APELLIDO MATERNO _____ NOMBRE (S) _____

CALLE _____ COLONIA _____ LOCALIDAD _____ MUNICIPIO _____

IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA: _____ URGENTE: SI NO

UNIDAD A LA QUE SE REFIERE: _____ ESPECIALIDAD O SERVICIO (por vía de referencia): _____

NOMBRE DEL MÉDICO QUE REFIERE: _____



HOJA DE REFERENCIA



FOLIO

URGENCIAS: SI _____ NO _____ REGULACIÓN SAMU _____ NÚMERO _____ FECHA DE REGULACIÓN: _____

II

NOMBRE: _____ APELLIDO PATERNO _____ APELLIDO MATERNO _____ NOMBRE (S) _____

NÚMERO DE EXPEDIENTE: _____ EDAD: _____ SEXO: _____

III

UNIDAD QUE REFIERE: _____ CLUES: _____

IV

UNIDAD A LA QUE SE REFIERE:

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____ CALLE _____ COLONIA _____ LOCALIDAD _____ MUNICIPIO _____

SERVICIO AL QUE SE ENVA: _____

SELLO DE LA UNIDAD RECEPTORA

V

MOTIVO DEL ENVÍO: 1 SOBRECUPA 2 FALTA DE PERSONAL 3 FALTA DE MATERIAL 4 PARA ESTUDIO

5 OTRO (Especificar): _____

RESUMEN CLÍNICO DEL PACIENTE: _____

SIGNOS VITALES:			
TENSIÓN ARTERIAL	TEMPERATURA	FRECUENCIA RESPIRATORIA	FRECUENCIA CARDÍACA
	°C	X'	X'

SOMATOMETRÍA:	
PESO	TALLA
Kgs.	Cms.

IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD

SELLO DE LA UNIDAD QUE REFIERE

NOMBRE Y FIRMA DEL MÉDICO QUE REFIERE

- ORIGINAL Y COPIA AL PACIENTE (PARA ENTREGAR A UNIDAD RECEPTORA)
- ANEXAR COPIA EN EXPEDIENTE DE LA UNIDAD
- ORIGINAL REGRESA CONTESTADO DE LA UNIDAD RECEPTORA

Procedimiento para otorgar consulta externa de medicina general

Clave: 014P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

Autorización: **29 de julio del 2016**

Nivel II



Unidad Médica de Urgencias "Cruz Verde"
Consulta Externa

Documento de Referencia

Autorizaciones

Elaboró:

RÚBRICA

DR. RUBÉN CONTRERAS CABRERA
Jefe de Departamento de Innovación y Desarrollo

Vo. Bo.:

RÚBRICA

DR. JUAN VIDRIO LÓPEZ
Director de la Unidad Médica de Urgencias
Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo

Aprobó:

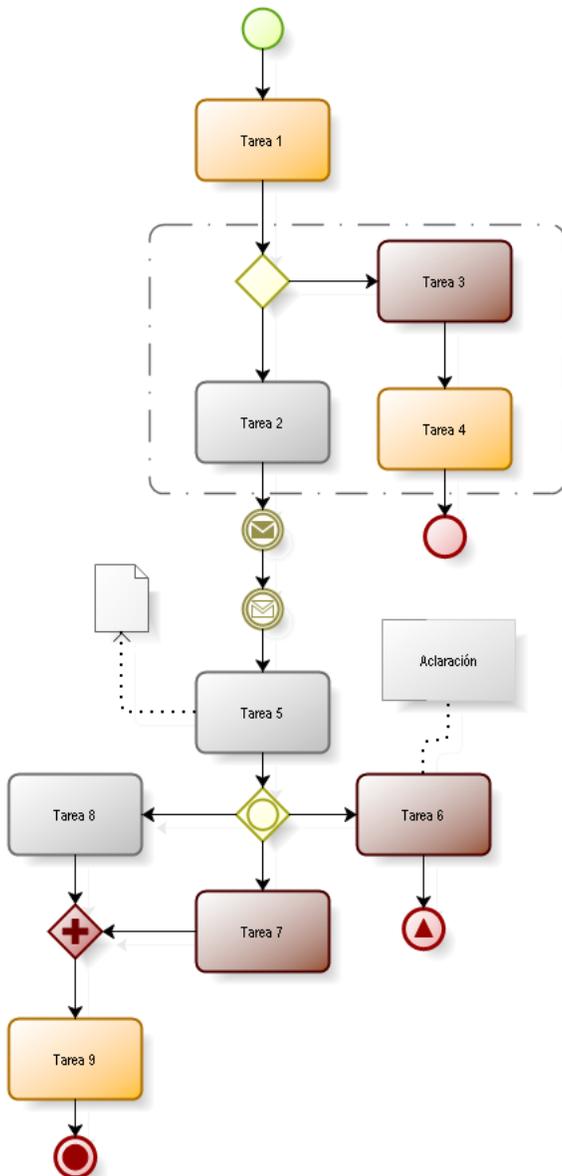
RÚBRICA

DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Autorizó:

RÚBRICA

DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales





Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018



ÍNDICE

	Pág.
1.- Objetivo	3
2.- Alcance	3
3.- Reglas de Operación.....	3
4.- Responsabilidades.....	4
5.- Modelado de Proceso	4
6.- Desarrollo:	7
7.- Colaboradores:	9
8.- Definiciones:.....	9
9.- Documentos de Referencia:.....	9
10.- Formatos Utilizados:	9
11. Descripción de Cambios	9
Anexos	11



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de medicina general

Clave: 014P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



1.- OBJETIVO

Reestablecer mediante la estandarización de acciones, la salud de los usuarios que acuden a la Consulta Externa de la Unidad Médica de Urgencias, con acciones de primer nivel de atención médica, así como, derivar a: 1) otras Especialidades dentro de la unidad, 2) Otras Instituciones del sector salud, 3) A Organismos no gubernamentales de ayuda social, y por últimos 4) A Laboratorios externos a aquellos que requieran de atención especializada, así como, emitir un certificado médico a todo usuario que lo requiera.

2.- ALCANCE

Límites del procedimiento (inicio y fin):

El procedimiento inicia cuando al paciente se le asignó un médico/consultorio y el usuario está esperando que lo llamen para ser atendido y termina cuando el usuario de los servicios, recibe la atención médica correspondiente o el certificado médico en caso de haberlo solicitado.

Áreas que intervienen:

Medicina General de Consulta Externa

3.- REGLAS DE OPERACIÓN

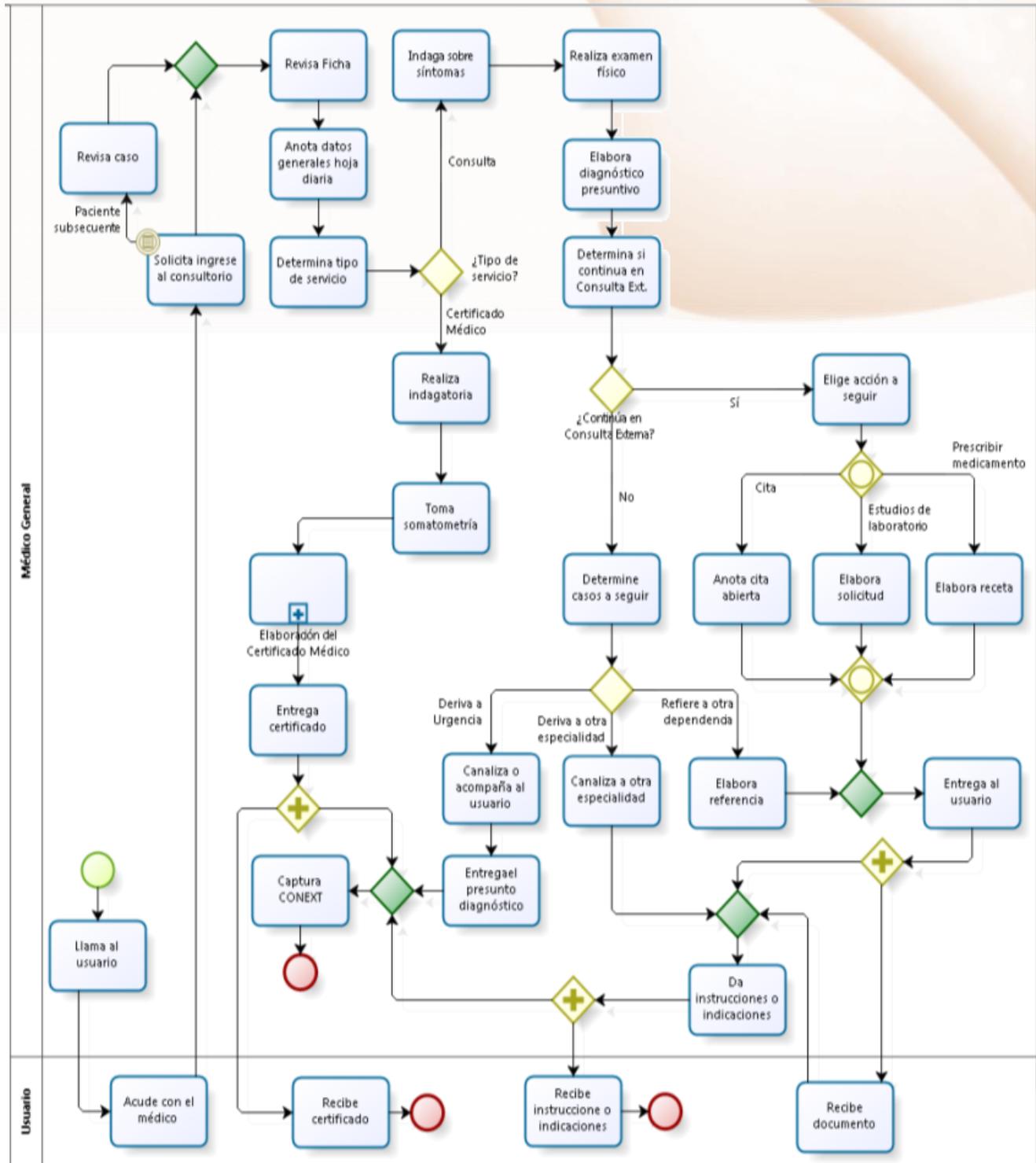
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento documentado se sigue aplicando, aunque las fechas de autorización no correspondan a los del año en curso, ni los nombres de los líderes organizacionales a los que ostentan el cargo en la actualidad. Los documentos son institucionales.
 - Un procedimiento **actualizado** es aquel documento escrito y autorizado que está vigente porque responde a las necesidades actuales y a la dinámica del trabajo.
 - Un procedimiento es **obsoleto** cuando su contenido ya no responde a las necesidades actuales del trabajo, o este, se encuentra en desuso.
 - Un procedimiento es **dictaminado** favorablemente, cuando este cumple al 100 por ciento con los lineamientos establecidos en la guía técnica correspondiente.
- Es responsabilidad de los médicos de Consulta Externa, el atender a los pacientes durante toda su jornada laboral.
- Los médicos de consulta externa, deben asegurarse que los usuarios de sus servicios, entendieron y comprendieron todas las indicaciones médicas que les hayan sido otorgadas durante su proceso de atención.
- Para que el servicio que ofrece la unidad médica de urgencias sea integral y de calidad, Trabajo Social de consulta externa debe apoyar a los usuarios cuando éstos sean canalizados a otras instituciones o laboratorios externos, ello por los distintos profesionales de la salud del área.
- Con la finalidad de lograr eficiencias organizacionales, las fichas para la atención médica en consulta externa, deben estar disponibles durante toda la jornada laboral.
- Es responsabilidad del médico de consulta externa atender a todo usuario que le fueron asignados por trabajo social.

4.- RESPONSABILIDADES

Documento	007OG-DSMM_001 Manual de organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
Funciones	
1.2.3 Unidad Médica de Urgencias (Cruz Verde)	
<ul style="list-style-type: none"> a) Implementar las acciones necesarias para acreditar la unidad médica de urgencias... b) Coadyuvar para que se dé atención médica integral a la población... con calidad y humanitarismo, f) Documentar los procedimientos y protocolos médicos de intervención bajo las mejores prácticas, en apoyo a la atención médica y rumbo a la acreditación y certificación, j) Identificar oportunidades de mejora de la calidad en la atención médica, así como corregir anomalías que sean detectadas, 	

Documento	008OE-DSMM_001 Manual de organización específico de la Unidad Médica de Urgencias "Cruz verde"
Funciones	
1.2.1 Consulta externa	
<ul style="list-style-type: none"> a) Proporcionar servicios de consulta externa con calidad, calidez y servicio oportuno, a todos los usuarios que requieran el servicio para recuperar o mejorar su salud, d) Prescribir con base en el diagnóstico, de acuerdo en lo indicado en las guías de prácticas clínicas, para la pronta recuperación del paciente, e) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica, 	

5.- **MODELADO DE PROCESO.** Imagen general, no incluye detalles.





Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de medicina general

Clave: 014P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



6.- DESARROLLO

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad							
1.	Médico General	Llama al Usuario por su nombre							
2.	Usuario	Acude al llamado del Médico General							
3.	Médico General	Solicita al Usuario que ingrese al consultorio y que tome asiento Nota: Si el Usuario es subsecuente, dado que trae consigo algún estudio o cita abierta, pídalos, revíselos y posteriormente, analiza el caso con detenimiento.							
4.		Revisa la "Ficha" (anexo 01) de pago y anota en la "Hoja de Registro Diario de Consulta Externa" (anexo 02) los datos generales del Usuario contenidos en la ficha							
5.		Determine el tipo de servicio que solicita el Usuario. <table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Tipo de servicio?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Consulta</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Certificado Médico</td> <td>Aplica actividad 19</td> </tr> </tbody> </table>	¿Tipo de servicio?	Entonces	Consulta	Aplica actividad siguiente	Certificado Médico	Aplica actividad 19	
¿Tipo de servicio?		Entonces							
Consulta		Aplica actividad siguiente							
Certificado Médico		Aplica actividad 19							
6.		Indaga o cuestiona al Usuario sobre los síntomas que padece.							
7.		Elabora el examen físico y junto con los datos otorgados por el Usuario, realiza la "Nota Médica" (anexo 03), identifique la problemática o causa que origina los síntomas y diagnostique.							
8.		Determine con base en el diagnóstico si el usuario debe continuar en consulta externa o lo canaliza a otro lado. <table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Continúa en Consulta Externa?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sí</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad 12</td> </tr> </tbody> </table>	¿Continúa en Consulta Externa?	Entonces	Sí	Aplica actividad siguiente	No	Aplica actividad 12	
¿Continúa en Consulta Externa?		Entonces							
Sí	Aplica actividad siguiente								
No	Aplica actividad 12								
9.	Determina la acción o acciones a seguir según requiera el Usuario. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Acción a seguir</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Citarlo nuevamente</td> <td>Indica al Usuario que tiene cita abierta. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Tratamiento farmacológico</td> <td>Elabora la "Receta" (anexo 04) y anota que tiene cita abierta. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Estudios de Laboratorio</td> <td>Elabora la "Solicitud de exámenes" (anexo 05). Aplica actividad siguiente</td> </tr> </tbody> </table>	Acción a seguir	Entonces	Citarlo nuevamente	Indica al Usuario que tiene cita abierta. Aplica actividad siguiente	Tratamiento farmacológico	Elabora la "Receta" (anexo 04) y anota que tiene cita abierta. Aplica actividad siguiente	Estudios de Laboratorio	Elabora la "Solicitud de exámenes" (anexo 05). Aplica actividad siguiente
Acción a seguir	Entonces								
Citarlo nuevamente	Indica al Usuario que tiene cita abierta. Aplica actividad siguiente								
Tratamiento farmacológico	Elabora la "Receta" (anexo 04) y anota que tiene cita abierta. Aplica actividad siguiente								
Estudios de Laboratorio	Elabora la "Solicitud de exámenes" (anexo 05). Aplica actividad siguiente								
10.	Entrega al Usuario la receta y/o, cita y/o, la solicitud de exámenes y da las indicaciones necesarias. Nota: <ul style="list-style-type: none"> Toma el tiempo necesario para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones. Una vez que se retire el Usuario, captura en el "CONEXT" los datos que arrojó la consulta. Fin de las actividades del Médico. 								

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad								
11.	Usuario	Recibe los documentos y las indicaciones del Médico General. Fin de Procedimiento.								
12.		Realiza la "Nota Médica" (anexo 03) y determina la acción a seguir <table border="1" data-bbox="440 493 1425 745"> <thead> <tr> <th>Acción a seguir</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Derivar a urgencias</td> <td>Acompaña al usuario al área de urgencias de la unidad médica. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Referir a otra dependencia</td> <td>Refiere al paciente a otra institución o dependencia. Aplica actividad 15</td> </tr> <tr> <td>Derivar con especialista</td> <td>Canaliza al usuario a especialista. Aplica actividad 17</td> </tr> </tbody> </table>	Acción a seguir	Entonces	Derivar a urgencias	Acompaña al usuario al área de urgencias de la unidad médica. Aplica actividad siguiente	Referir a otra dependencia	Refiere al paciente a otra institución o dependencia. Aplica actividad 15	Derivar con especialista	Canaliza al usuario a especialista. Aplica actividad 17
Acción a seguir	Entonces									
Derivar a urgencias	Acompaña al usuario al área de urgencias de la unidad médica. Aplica actividad siguiente									
Referir a otra dependencia	Refiere al paciente a otra institución o dependencia. Aplica actividad 15									
Derivar con especialista	Canaliza al usuario a especialista. Aplica actividad 17									
13.	Médico General	Notifica al médico de urgencias sobre el presunto diagnóstico, entrega al Usuario.								
14.		Captura en el "CONEXT" los datos que arrojó la consulta. Fin de las actividades del Médico								
15.		Entrega al usuario la referencia y da las indicaciones necesarias. Nota: <ul style="list-style-type: none"> Toma el tiempo necesario para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones. Una vez que se retire el Usuario, captura en el "CONEXT" los datos que arrojó la consulta. Fin de las actividades del Médico. 								
16.	Usuario	Recibe el documento y las indicaciones del Médico General. Fin de Procedimiento.								
17.	Médico General	Da las indicaciones necesarias al Usuario Nota: <ul style="list-style-type: none"> Toma el tiempo necesario para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones. Una vez que se retire el Usuario, captura en el "CONEXT" los datos que arrojó la consulta. Fin de las actividades del Médico. 								
18.	Usuario	Recibe indicaciones o instrucciones. Fin de Procedimiento								
19.		Indaga sobre el tipo de certificado que requiere el Usuario								
20.		Toma somatometría del Usuario								
21.	Médico General	Elabora el "Certificado médico" (anexo 06)								
22.		Paralelamente, entrega el "Certificado médico" al Usuario y cuando éste se retire, captura en el "CONEXT". Fin de las actividades del Médico General								
23.	Usuario	Recibe el "Certificado médico" y se retira. Fin de Procedimiento								

7.- COLABORADORES:

Asesoría otorgada por:

- Dr. Rubén Contreras Cabrera

Personal de la unidad que colaboró en la documentación

• Dr. José Luis García Panduro	• Dra. María del Refugio Navarro Plascencia	• CD. Francisco Javier Muñoz Rodríguez
--------------------------------	---	--

8.- DEFINICIONES:

Palabra, frase o abreviatura	Definición
Examen físico	Es la inspección, palpación, percusión y auscultación que realiza el médico para apoyarse en la determinación del diagnóstico médico de un paciente.
Ficha	Es el recibo de pago que emite la caja de la Tesorería Municipal.
Somatometría	Es el conjunto de técnicas para obtener medidas precisas de las dimensiones corporales de una persona como lo son: el peso, talla y presión arterial.
CONEXT	Sigla que representan al Sistema Informático de Consulta Externa.
Consulta Externa:	Es el área que imparte atención médica a enfermos no internados, cuyo padecimiento permite que acudan en forma programada a el seguimiento de su patología

9.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Clave	Documento
007OG-DSMM_001	Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
013P-CV1_001	Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico

10.- FORMATOS UTILIZADOS:

Clave	Documento
N.A.	Anexo 01 Ficha
DM-P102	Anexo 02 Hoja de registro diario de consulta externa
N.A.	Anexo 03 Nota médica
N.A.	Anexo 04 Receta
N.A.	Anexo 05 Solicitud de exámenes
N.A.	Anexo 06 Certificado médico

11. DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

No.	Fecha del Cambio	Actividad Modificada	Breve Descripción del Cambio
1.	19 / feb /16	Todas	Primera vez que se documenta bajo BPMN
2.			



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de medicina general

Clave: 014P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



ANEXOS



Anexo 01: Ficha

4 fn 40601 18/02/2016 10:42 2201722 \$33.00 3746988 RECIBO OFICIAL 1 de 1

Municipio de Guadalajara
 Tesorería Municipal
 Av. Hidalgo 400
 Zona Centro, CP 44100
 RFC:MGU420214FG4
PAGO DE: SERVICIOS MEDICOS

CONTRIBUYENTE: 1498566

DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Nombre: _____ No Ext: _____ No Int: _____
 Calle: _____ CP: _____ RFC: _____
 Colonia: _____ Estado: _____
 Ciudad: GUADALAJARA
 SERVICIOS MEDICOS

RUBRO / CONCEPTO	CANT	CUENTA	IMPORTE
764 CERTIFICADO MEDICO GENERAL	00001	4143-43-3010-00001-00000	32.50
9991 AJUSTE ART. 4 LEY DE INGRESOS	00001	4169-69-0100-00001-00000	0.50
PAGO EN: EFECTIVO (Treinta y Tres Pesos 00/100 M.N.)	TOTAL		\$33.00

Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
 FIRMA Y SELLO
 CAJERO

Guadalajara, Jal. a-18/02/2016 Cruz Verde Dr. Jose de Jesus Delgadillo Araujo

NO ES VÁLIDO COMO COMPROBANTE DE PAGO SIN LA CERTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, SELLO Y FIRMA AUTORIZADOS, FAVOR DE PRESENTAR ESTE RECIBO AL EFECTUAR SU PRÓXIMO PAGO.
 "EL PAGO DE ESTE RECIBO NO LIBERA AL CONTRIBUYENTE DE ADEUDOS ANTERIORES"

CONTRIBUYENTE

Anexo 03: Nota Médica, anverso (Formato sugerido)




Sistema de Información de Atención
 Médica de Urgencias

Nota médica de consulta externa



DATOS GENERALES

Nombre: Apellido Paterno Apellido Materno Nombre(s) Carp/MPC

Fecha: Edad Género Edo. Civil:

Domicilio: Colonia:

Mpio. Estado: Ocupación:

Derechohabiente: INSS ISSSTE SSA Seguro Popular SEDENA Otro

Motivo de la Consulta:

Antecedentes Heredo-familiares:

Antecedentes Personales no Patológicos:

Antecedentes Personales Patológicos:

PEPA:

Exploración física: P.C. P.R. Temp. T/A Talla Peso

Estudios Auxiliares: Si No Cuñías:

Presunto Diagnóstico

Acción a seguir: Cita Subsecuente: Derivado a: Urgencia: Hospitaliza: Alta

Plan de tratamiento:

Pronóstico: Bueno Malo Reservado Firma del Médico

Nombre del Médico:

Consultorio: Turno: Matutino Vespertino

Anexo 04: Receta (formato sugerido)

 GUADALAJARA	Secretaría de Servicios Médicos Recetario	 Cruz Verde												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">NOMBRE DEL PACIENTE</td> <td colspan="3">FECHA</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">DÍA</td> <td style="text-align: center;">MES</td> <td style="text-align: center;">AÑO</td> </tr> </table>		NOMBRE DEL PACIENTE	FECHA								DÍA	MES	AÑO	
NOMBRE DEL PACIENTE	FECHA													
	DÍA	MES	AÑO											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 20px;">NOMBRE GENÉRICO</td> </tr> </table>			NOMBRE GENÉRICO											
NOMBRE GENÉRICO														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 20px;">PRESENTACIÓN</td> </tr> </table> <p style="font-size: small; text-align: center;">INDICACIONES: (CANTIDAD, DOSIS, VÍA DE ADMINISTRACIÓN, FRECUENCIA Y TIEMPO DE DURACIÓN DEL TRATAMIENTO).</p>			PRESENTACIÓN											
PRESENTACIÓN														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 20px;">NOMBRE GENÉRICO</td> </tr> </table>			NOMBRE GENÉRICO											
NOMBRE GENÉRICO														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 20px;">PRESENTACIÓN</td> </tr> </table> <p style="font-size: small; text-align: center;">INDICACIONES: (CANTIDAD, DOSIS, VÍA DE ADMINISTRACIÓN, FRECUENCIA Y TIEMPO DE DURACIÓN DEL TRATAMIENTO).</p>			PRESENTACIÓN											
PRESENTACIÓN														
_____ FIRMA DEL MÉDICO														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 40px; vertical-align: top;"> NOMBRE DEL MÉDICO UNIVERSIDAD CÉDULA PROFESIONAL UNIDAD DE ADSCRIPCIÓN DOMICILIO HORARIO DE CONSULTA </td> </tr> </table>			NOMBRE DEL MÉDICO UNIVERSIDAD CÉDULA PROFESIONAL UNIDAD DE ADSCRIPCIÓN DOMICILIO HORARIO DE CONSULTA											
NOMBRE DEL MÉDICO UNIVERSIDAD CÉDULA PROFESIONAL UNIDAD DE ADSCRIPCIÓN DOMICILIO HORARIO DE CONSULTA														

Anexo 05: Solicitud de exámenes (formatos sugeridos)

FECHA: _____

PACIENTE: _____

ESTUDIO: _____

TÉCNICO: _____

UNIDAD: _____

DA N° 44142



DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS DE GUADALAJARA

SOLICITUD PARA ESTUDIO RADIOLÓGICO



FECHA: ____/____/____ HORA: _____ HRS. UNIDAD: DA RS LO EA MR UAPS

NOMBRE DEL PACIENTE: _____

EDAD: _____ REFERENCIA: CONSULTA URGENCIAS HOSPITALIZACIÓN EXTERNO

MÉDICO TRATANTE: _____

DIAGNÓSTICO CLÍNICO PRESUNTIVO: _____

ESTUDIO SOLICITADO: _____

TÉCNICO RADIÓLOGO TRATANTE: _____

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO: _____ PRECIO DEL ESTUDIO \$ _____

NÚMERO DE PLACAS: _____ TAMAÑO DE PLACAS: _____ PROYECCIONES: _____

*ATENCIÓN: FAVOR DE LLENAR CON LETRA LEGIBLE Y TODOS LOS CAMPOS COMPLETOS

SERVICIO			NOMBRE DEL PACIENTE		
FECHA	HORA	CAMA	NOMBRE DEL MÉDICO		
DIAGNOSTICO DE PRESUNCION O DATOS CLINICOS					
HEMATOLOGIA		QUIMICA CLINICA		() URINALISIS	
<input type="checkbox"/> Biometría Hemática		<input type="checkbox"/> Glucosa	mg/dl	<input type="checkbox"/> P.H.	
<input type="checkbox"/> Hemoglobina		<input type="checkbox"/> Urea	mg/dl	<input type="checkbox"/> Proteínas	Densidad
<input type="checkbox"/> Hematocrito	ml/dl	<input type="checkbox"/> Creatinina	mg/dl	<input type="checkbox"/> Glucosa	
<input type="checkbox"/> C.M. H.G.		<input type="checkbox"/> Bilirrubina Dir. Ind.	mg/dl	<input type="checkbox"/> C. Cetónicos	
<input type="checkbox"/> Leucocitos	mm ³	<input type="checkbox"/> Trans. G. Piruvica	u/ml	<input type="checkbox"/> Hemoglobina	
<input type="checkbox"/> Linfocitos	%	<input type="checkbox"/> Trans. G. Oxalacetina	u/ml	SEDIMENTOS: Leucocitos	
<input type="checkbox"/> Monocitos	%	<input type="checkbox"/> Amilasa	u/dl	<input type="checkbox"/> Eritrocitos	Cilindros
<input type="checkbox"/> Eosinófilos	%	<input type="checkbox"/> Lipasa	u/dl	<input type="checkbox"/> Gravidex	
<input type="checkbox"/> Basófilo	%	<input type="checkbox"/> Acido Urico		<input type="checkbox"/> Pregnostición	
<input type="checkbox"/> Segmentados	%	<input type="checkbox"/> Colesterol Total		<input type="checkbox"/> Amiba en Fresno	
<input type="checkbox"/> En banda	%	<input type="checkbox"/> Proteínas Totales		<input type="checkbox"/> Azul de Metileno	
<input type="checkbox"/> Metamielocitos	%	<input type="checkbox"/> Proteínas y Relac. A/G		<input type="checkbox"/> Tinción de Gram.	
<input type="checkbox"/> T. de Protobina	%	<input type="checkbox"/> Proteína C. Reactiva			
<input type="checkbox"/> T. de Tromboplastina	seg.	<input type="checkbox"/> Fijación del Latex			
<input type="checkbox"/> Plaquetas	mm ³	<input type="checkbox"/> Sodio			
<input type="checkbox"/> Grupo Sanguíneo		<input type="checkbox"/> Potasio			
<input type="checkbox"/> Factos R.H.		<input type="checkbox"/> Cloro			
<input type="checkbox"/> V.D.R.L.		<input type="checkbox"/> Calcio			

Procedimiento de urgencia psicológica en consulta externa

Clave: 017P-CV_001

Documentación: 29 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

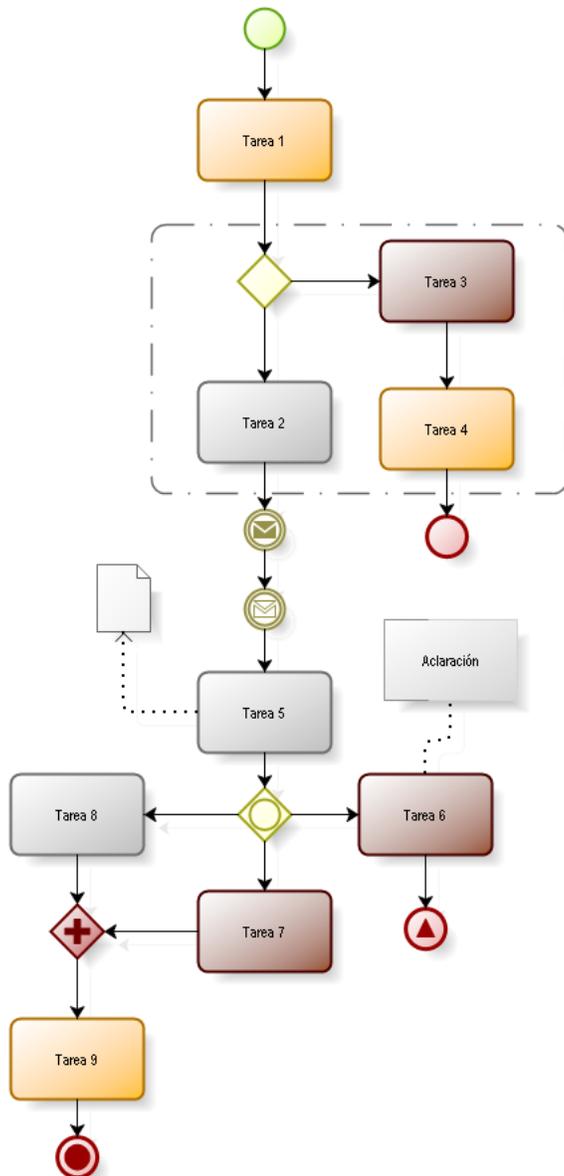
Autorización: **29 de julio del 2016**

Nivel II



Unidad Médica de Urgencias "Cruz Verde"
Auxiliares Clínicos para la Atención Médica

Documento de Referencia



Autorizaciones

Elaboró: **RÚBRICA**
L.A.E MARÍA DE LA LUZ ROSALES BRISEÑO
Asesor Organizacional

Vo. Bo.: **RÚBRICA**
DR. JUAN VIDRIO LÓPEZ
Director de la Unidad Médica de Urgencias
Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo

Aprobó: **RÚBRICA**
DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Autorizó: **RÚBRICA**
DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales



Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018



ÍNDICE

	Pág.
1.- Objetivo	3
2.- Alcance	3
3.- Reglas de Operación.....	3
4.- Responsabilidades.....	3
5.- Modelado de Proceso	5
6.- Desarrollo:	6
7.- Colaboradores:.....	7
8.- Definiciones:.....	7
9.- Documentos de Referencia y contrarreferencia:.....	7
10.- Formatos Utilizados:	7
11. Descripción de Cambios	7
Anexos.....	9



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento de urgencia psicológica en consulta externa

Clave: 017P-CV_001

Documentación: 29 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



1.- OBJETIVO

Proporcionar atención de consulta externa de Psicología integral de alta calidad a los pacientes que solicitan el servicio.

2.- ALCANCE

Límites del procedimiento (inicio y fin):

El procedimiento inicia desde que el usuario acude con el Psicólogo para obtener una atención, apoyo y orientación a la crisis emocional que se encuentra y finaliza cuando recibe un servicio especializado para su rehabilitación.

Áreas que intervienen:

Psicólogos de consulta externa

3.- REGLAS DE OPERACIÓN

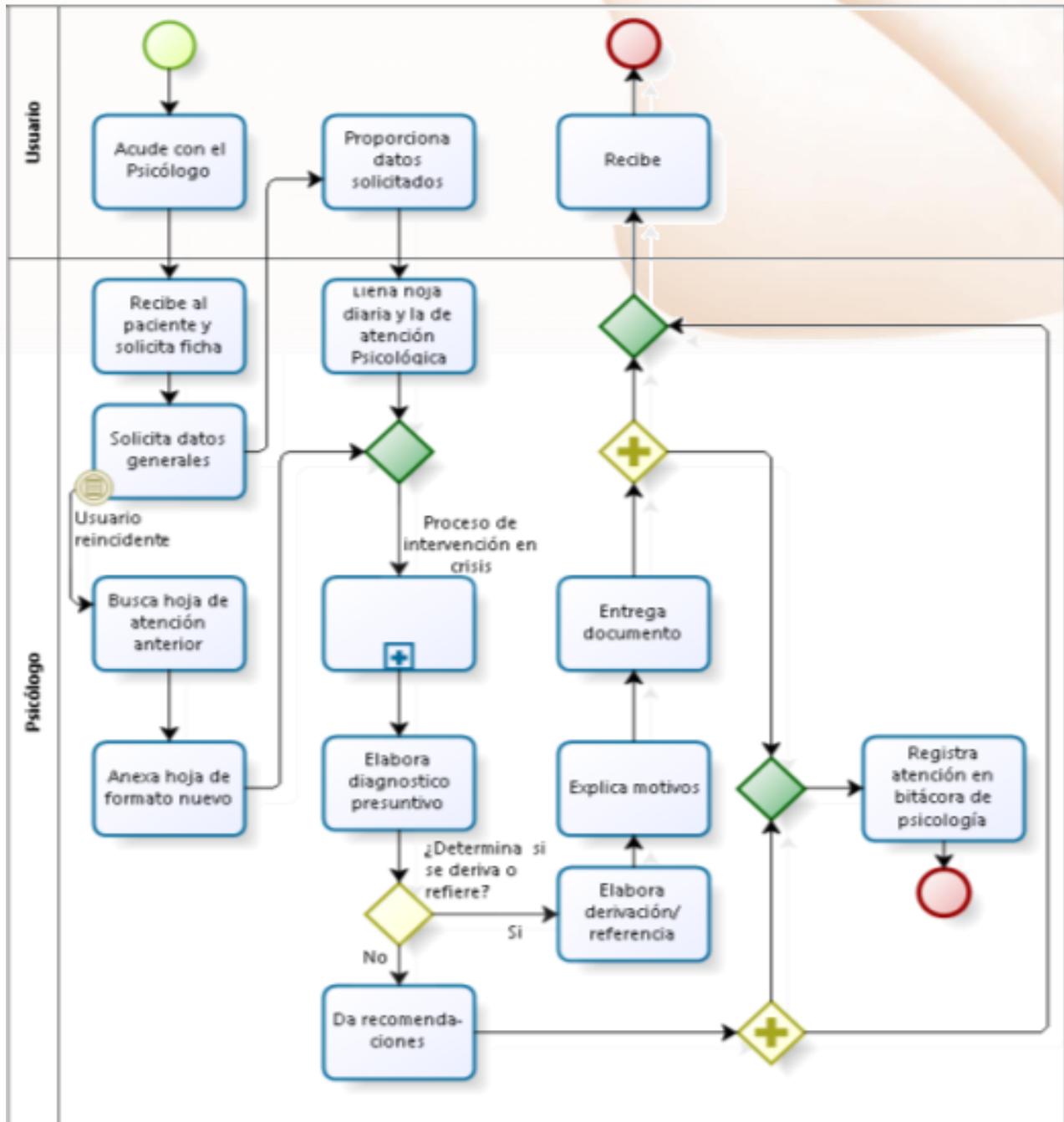
1. Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento documentado se sigue aplicando aunque las fechas de autorización no correspondan a los del año en curso, ni los nombres de los líderes organizacionales a los que ostentan el cargo en la actualidad. Los documentos son institucionales.
 - Un procedimiento **actualizado** es aquel documento escrito y autorizado que está vigente porque responde a las necesidades actuales y a la dinámica del trabajo.
 - Un procedimiento es **obsoleto** cuando su contenido ya no responde a las necesidades actuales del trabajo, o este, se encuentra en desuso.
 - Un procedimiento es **dictaminado** favorablemente, cuando este cumple al 100 por ciento con los lineamientos establecidos en la guía técnica correspondiente.
2. El personal profesional de Psicología debe tratar al usuario con respeto, amabilidad y dignidad.
3. Es responsabilidad del profesional de Psicología, asegurarse que los usuarios de sus servicios, entendieron y comprendieron todas las indicaciones que les hayan sido otorgadas durante su proceso de atención.
4. Es responsabilidad del profesional de Psicología, atender a los usuarios que requieran apoyo con crisis emocional y conductas suicidas, dando prioridad a éstos; ante cualquier otra actividad que requieran las diferentes áreas de la Dirección de Servicios Médicos Municipales.

4.- RESPONSABILIDADES

Documento	007OG-DSMM_001 Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
Funciones	
1.2.3 Unidad Médicas de Urgencias (Cruz Verde)	
a)	Implementar las acciones necesarias para acreditar la unidad médica de urgencias...
b)	Coadyuvar para que se dé atención médica integral a la población... con la calidad y humanitarismo,
f)	Documentar los procedimientos y protocolos médicos de intervención bajo las mejores prácticas, en apoyo a la atención médica y rumbo a la acreditación y certificación,
j)	Identificar oportunidades de mejora de la calidad en la atención médica, así como corregir anomalías que sean detectadas,.

Documento	008OE-DSMM_001 Manual de Organización Específico. Unidad Médica de Urgencias “Cruz Verde”
Funciones	
1.3.2 Auxiliares Clínicos para la Atención Médica	
a) Orientar e informar sobre el procedimiento e intervención especializada para su atención,	
d) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica,	
f) Llevar un registro en el expediente clínico que evidencie las acciones realizadas y contribuya a la rastreabilidad de información en procesos de atención médica,	
l) Sensibilizar al familiar o responsable del paciente sobre su participación en la recuperación del mismo,	
n) Atender Psicológicamente a pacientes ambulatorios, telefónicamente y hospitalizados...	
p) Proporcionar inter-consulta a pacientes hospitalizados en unidades médicas y en áreas de urgencias, valorar su estado mental y buscar que esté en condiciones emocionalmente estable para darle la atención que requiere,	
q) Proporcionar información y orientación a familiares y pacientes de forma clara y oportuna.	
r) Realizar las notas de atención psicológicas en el expediente clínico, para tener asentado y esto y manejo del paciente,	
s) Referir al paciente valorado, cuando sea necesario, a otras áreas o instituciones de atención en salud mental, para su recuperación en forma oportuna,	

5.- MODELADO DE PROCESO. IMAGEN GENERAL NO INCLUYE DETALLES.



6.- DESARROLLO:

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad					
1.	Usuario	Acude con el Psicólogo para su atención y espera a ser llamado					
2.	Psicólogo	Llama al Usuario por su nombre, lo recibe, pide amablemente que se siente para iniciar con la atención y le solicita la "Ficha" (anexo 01) de pago.					
3.	Usuario	Entrega "Ficha" al Psicólogo y toma asiento					
4.	Psicólogo	Solicita datos generales al Usuario e indaga cómo se siente					
5.	Usuario	Proporciona datos solicitados al Psicólogo					
6.	Psicólogo	Llena el formato de "Hoja de Registro de Psicología" (anexo 02) con los datos solicitados					
7.		Con base a lo indicado por el Usuario, realiza proceso de intervención en crisis					
8.		Determina presunto diagnóstico de cómo se encuentra el Usuario en esos momentos					
9.		Determina con base en el diagnóstico, si se da de alta al Usuario					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Da de alta?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Si</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad 12</td> </tr> </tbody> </table>		¿Da de alta?	Entonces	Si	Aplica actividad siguiente	No	Aplica actividad 12
¿Da de alta?	Entonces						
Si	Aplica actividad siguiente						
No	Aplica actividad 12						
10.	Da recomendaciones al Usuario y/o familiar en cuanto al seguimiento que se debe llevar Nota: El Psicólogo toma el tiempo necesario que requiere para dar las indicaciones pertinentes al Usuario y/o familiar y, asegurarse que todas las recomendaciones que se dieron se hayan comprendiendo.						
11.	Recibe indicaciones o recomendaciones. Nota: Una vez que se retire el Usuario, el Psicólogo registra en la "bitácora de Psicología" la atención otorgada al usuario Fin de Procedimiento						
12.	Elabora "Formato de derivación o el de referencia y contrarreferencia" (anexo 03 y 04 respectivamente) según sea el caso						
13.	Explica claramente los motivos por los cuales deriva/refiere y señala el domicilio de la unidad a la que lo envía. Nota: El Psicólogo toma el tiempo necesario que requiere para dar las indicaciones pertinentes al Usuario y/o familiar y, asegurarse de que todas las recomendaciones que se dieron se hayan comprendiendo.						

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad
14.	Psicólogo	Entrega el documento al Usuario Nota: Una vez que se retire el Usuario, el Psicólogo registra en la "bitácora de Psicología" la atención otorgada al usuario Fin de Procedimiento

7.- COLABORADORES:

Asesoría otorgada por:

- Dr. Rubén Contreras Cabrera

Personal de la unidad que colaboró en la documentación

• Lic. Verónica Gómez Flores	• Lic. Esmeralda Macías Serrano	• Lic. Teresita de Jesús Limón Padilla
------------------------------	---------------------------------	--

8.- DEFINICIONES:

Palabra, frase o abreviatura	Definición
Ficha:	Es el recibo de pago que emite la caja de la Tesorería Municipal
Consulta Externa:	Es el área que imparte atención Psicológica a Usuarios con crisis emocional y conductas suicidas.

9.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Clave	Documento
007G-DSMM_001	Manual de Organización
013P-CV_001	Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico.

10.- FORMATOS UTILIZADOS:

Clave	Documento
N.A	Anexo 01 Ficha
N.A	Anexo 02 Hoja de Registro de Psicología
N.A	Anexo 03 Formato de derivación
N.A	Anexo 04 Formato de referencia y contrarreferencia

11. DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

No.	Fecha del Cambio	Actividad Modificada	Breve Descripción del Cambio
1.	29/feb/16	Todas	Primera vez que se documenta el procedimiento bajo el estándar BPMN



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento de urgencia psicológica en consulta externa

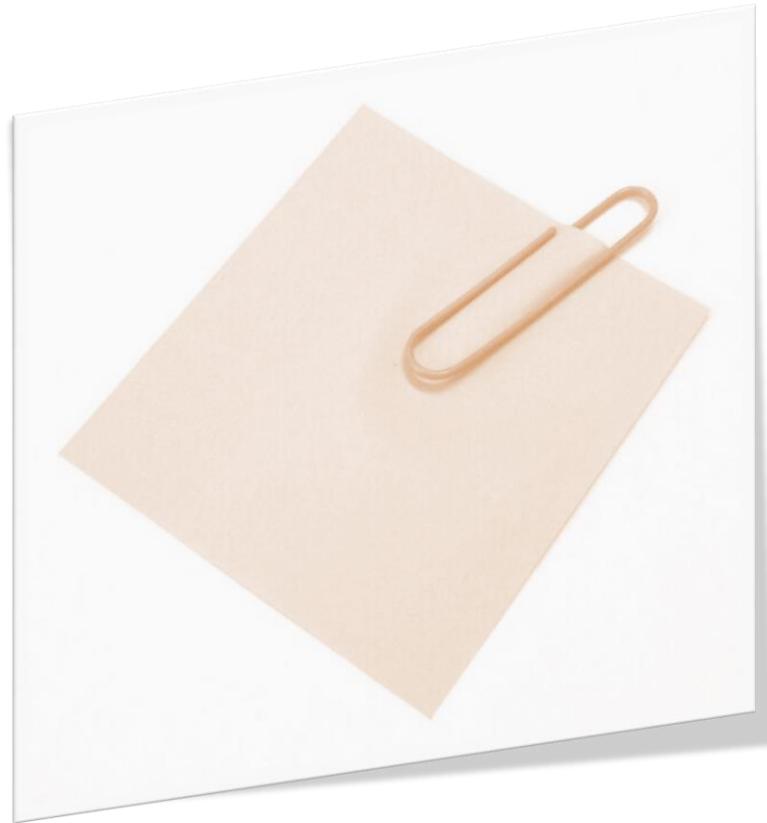
Clave: 017P-CV_001

Documentación: 29 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



ANEXOS



Anexo 01: Ficha

4 fn 40601 18/02/2016 10:42 2201722 \$33.00 3746988 RECIBO FISCAL 1 de 1

Municipio de Guadalajara
 Tesorería Municipal
 Av. Hidalgo 400
 Zona Centro, CP 44100
 RFC:MGU420214FG4
PAGO DE: SERVICIOS MEDICOS

CONTRIBUYENTE: 1498566

DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Nombre: _____ No Ext: _____ No Int: _____
 Calle: _____ CP: _____ RFC: _____
 Colonia: _____ Estado: _____
 Ciudad: GUADALAJARA
 SERVICIOS MEDICOS

RUBRO / CONCEPTO	CANT	CUENTA	IMPORTE
764 CERTIFICADO MEDICO GENERAL	00001	4143-43-3010-00001-00000	32.50
9991 AJUSTE ART. 4 LEY DE INGRESOS	00001	4169-69-0100-00001-00000	0.50
PAGO EN: EFECTIVO (Treinta y Tres Pesos 00/100 M.N.)	TOTAL		\$33.00

Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
 FIRMA Y SELLO
 CAJERO

Guadalajara, Jal. a 18/02/2016 Cruz Verde Dr. Jose de Jesus Delgadillo Araujo

NO ES VÁLIDO COMO COMPROBANTE DE PAGO SIN LA CERTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, SELLO Y FIRMA AUTORIZADOS, FAVOR DE PRESENTAR ESTE RECIBO AL EFECTUAR SU PRÓXIMO PAGO.
 "EL PAGO DE ESTE RECIBO NO LIBERA AL CONTRIBUYENTE DE ADEUDOS ANTERIORES"

CONTRIBUYENTE

Anexo 02: Hoja de registro de psicología
Anverso



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Hoja registro de psicología



Fecha: _____ FOLIO _____

Unidad Médica _____ Hora inicio: _____ Duración: _____ Reincidencia _____

No. Exp. _____ Turno: _____ Referido por: _____

Atendido en: Consulta Externa Urgencias Hospital CRIAT At'n telefónica

DATOS DEL PACIENTE

Paciente _____ Recibo No. _____
Primer apellido Segundo apellido Nombre(s) Escolaridad _____

Teléfono hogar _____ Teléfono celular _____ Teléfono trabajo _____

Lugar y fecha de nacimiento _____ Edad _____ Género _____ Edo. Civil _____

Ocupación _____ Domicilio: _____ Colonia _____ Mpio. _____

Derechohabiciencia: IMSS ISSSTE SSJ SEG. POPULAR SEDENA SMNG PROSPERA OTRO _____

ANTECEDENTES DE ATENCIÓN PSICOLÓGICA Y PSIQUIÁTRICA

Del paciente SI NO Modalidad _____

Diagnóstico: _____ Conclusión: _____

Familiares SI NO Parentesco: _____ Diagnóstico: _____

Estatus actual _____

MOTIVO DE LA CONSULTA

1. Intento de suicidio 2. Ideación suicida 3. Problema familiar 4. Problema de pareja 5. Crisis de ansiedad/angustia 6. Depresión

7. Violencia familiar Tipo: _____ 8. Adicción Cuál _____ 9. Abuso sexual

10. Problemas escolares tipo _____ 11. Crisis psicótica 12. Enfermedad 13. Accidente 14. Problemas económicos

15. Otro: _____

COMPOSICIÓN FAMILIAR

	Nombre	Parentesco	Edad	Escolaridad	Ocupación	Estado de la relación
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Impresión diagnóstica _____

Reverso



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Hoja registro de psicología



CLÍNICA DEL COMPORTAMIENTO SUICIDA

Valoración de la mortalidad Gesto suicida Ideas de muerte Ideación suicida activa Intento de suicidio

Método empleado del actual intento de suicidio _____

Factor precipitante _____

Intentos previos			
Fecha	Factor precipitante	Método	Atención recibida
1.			
2.			
3.			

Antecedentes familiares de comportamiento suicida

Parentesco _____ Fecha _____ Método _____

Desenlace o estatus actual del familiar: _____

FACTORES DE RIESGO

1. Trastorno de personalidad 2. Autoconcepto pobre 3. Pobre control de impulsos 4. Disfunción Familiar 5. Duelo
 6. Sufrió violencia 7. Presenció violencia 8. Crisis previas 9. Desocupación 10. Sufrió accidente 11. Trauma por violación
 12. Adicción 13. Tx alimenticio 14. Conductas de alto riesgo 15. familia uniparental 16. Tx neurológico 17. Alteraciones del sueño
 18. Pref. sexual alternativa 19. Fam. multiproblemática 20. Anteced. fam. de Tx mental 21. Intentos suicidas previos 22. Dolor crónico

FACTORES DE PROTECCIÓN

Del paciente _____

Familiares y socioculturales _____

Nombre familiar _____ Teléfono _____ Relación _____

ESCALA DE RIESGO PARA CONDUCTA SUICIDA

Bajo Mediano Alto Observaciones: _____

CANALIZACIÓN

Canalizado a: _____

Observaciones _____

Firma del Psicólogo:

Nombre y DGP del psicólogo

Anexo 03: Formato de derivación



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Hoja de Derivación



UNIDAD QUE DERIVA JIDA FRS LOA EAG MRS Otro _____ FOLIO _____
Especifique _____

FECHA DE DERIVACION _____ EXPEDIENTE _____ Número _____ EDAD _____ / _____ SEXO (M) (F)
Año Mes

NOMBRE DEL PACIENTE _____ TEL. _____
Primer Apellido Segundo Apellido Nombre(s) Paciente

DOMICILIO _____
Calle y No. Colonia Localidad Municipio

IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA _____ URGENTE (S) (N)

UNIDAD A LA QUE DERIVA _____ ESPECIALIDAD O SERVICIO _____

NOMBRE DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE DERIVA _____
FIRMA DEL PROFESIONAL DE LA SALUD _____



HOJA DE DERIVACIÓN



FOLIO _____

NOMBRE DEL PACIENTE _____ EDAD _____ / _____
Primer Apellido Segundo Apellido Nombre(s) Año Mes

SEXO (M) (F) EXPEDIENTE _____ FAMILIAR RESPONSABLE _____ TEL. _____
Número

UNIDAD A LA QUE DERIVA

UNIDAD JIDA FRS LOA EAG MRS Otro _____
Especifique _____

Calle y No. Colonia C.P.
Localidad Municipio

ESPECIALIDAD O SERVICIO AL QUE ENVÍA _____

MOTIVO DEL ENVÍO

SOBRECUPO (1) FALTA DE PERSONAL (2) FALTA DE MATERIAL (3) PARA ESTUDIO (4) INTENTO DE SUICIDIO (5) IDEACIÓN SUICIDA ACTIVA (6)

OTRO (7) _____
Especifique _____

RESUMEN CLÍNICO DEL PADECIMIENTO _____

ATENCIÓN QUE SE LE OTORGÓ AL PACIENTE _____

SIGNOS VITALES

TENSIÓN ARTERIAL	TEMPERATURA	FRECUENCIA	
	°C	Respiratoria x ¹	Cardíaca x ¹

SOMATOMETRÍA

PESO	TALLA
kgs	cms

IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA _____

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA
UNIDAD QUE DERIVA

Sello de la
Unidad que
deriva

NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL DE LA
SALUD QUE DERIVA

Anexo 04: Formato de referencia y contrarreferencia
Anverso



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Referencia y contrarreferencia



FOLIO

UNIDAD QUE REFIERE _____	CLUBS _____
FECHA DE REFERENCIA _____	EXPEDIENTE _____
NOMBRE DEL PACIENTE _____	EDAD _____ / _____
DOMICILIO _____	TEL. _____
IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA _____	URGENTE (<input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No)
UNIDAD A LA QUE REFIERE _____	ESPECIALIDAD O SERVICIO _____
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE REFIERE _____	



HOJA DE REFERENCIA



FOLIO

URGENCIA (<input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No)	REGULACIÓN SAMU _____	FECHA DE REGULACIÓN _____
Número _____		
NOMBRE DEL PACIENTE _____	EDAD _____ / _____	
SEXO (<input type="radio"/> M <input type="radio"/> F)	NÚMERO _____	TEL. _____
FAMILIAR RESPONSABLE _____		
Expediente _____		

UNIDAD A LA QUE REFIERE		
UNIDAD _____		
DOMICILIO _____		
Calle y No. _____	Colonia _____	C.P. _____
Localidad _____	Municipio _____	
ESPECIALIDAD O SERVICIO AL QUE ENVÍA _____		

Sello de la unidad
receptora

MOTIVO DEL ENVÍO				
SOBRECUIPO (1)	FALTA DE PERSONAL (2)	FALTA DE MATERIAL (3)	PARA ESTUDIO (4)	OTRO (5) _____
Especifique _____				
RESUMEN CLÍNICO DEL PADECIMIENTO _____				
ATENCIÓN QUE SE LE OTORGO AL PACIENTE _____				

SIGNOS VITALES		
TENSIÓN ARTERIAL	TEMPERATURA	FRECUENCIA
	°C	Respiratoria <input type="text"/> / Cardíaca <input type="text"/>
		x ¹ / x ¹

SOMATOMETRÍA	
PESO	TALLA
	cm/s
kgs	

IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA _____		

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA
UNIDAD QUE REFIERE

Sello de la
Unidad que
refiere

NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL DE LA
SALUD QUE REFIERE

- Original y copia al paciente (para entregarse en la unidad receptora)
- Anexar copia en expediente de la unidad
- Original regresa contestado por la unidad receptora

Reverso



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Referencia y contrarreferencia



DATOS PARA LA VISITA DOMICILIARIA

FECHA DE VISITA _____	FECHA DE ALTA _____
SE LE ATENDIO <input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No ¿POR QUÉ? _____	
CONTINUA BAJO TRATAMIENTO MÉDICO <input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No ¿POR QUÉ? _____	
DIAGNÓSTICO DEFINITIVO _____	
OBSERVACIONES	
¿PARA SU ATENCIÓN LE PIDIERON SU HOJA DE REFERENCIA? <input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No	¿LE RESOLVIERON SU PROBLEMA? <input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No ¿POR QUÉ? _____
Especifique _____	

HOJA DE CONTRARREFERENCIA

UNIDAD MÉDICA QUE CONTRARREFIERE	
UNIDAD _____ DOMICILIO _____ Calle y No. _____ Colonia _____ C.P. _____ Localidad _____ Municipio _____ ESPECIALIDAD O SERVICIO _____ FECHA DE CONTRARREFERENCIA _____	Sello de la unidad que contrarrefiere
MANEJO DEL PACIENTE	
RESUMEN CLÍNICO _____	

DIAGNÓSTICO DE INGRESO _____	

DIAGNÓSTICO DE EGRESO _____	

CODIGO CE-30 _____	
INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE PACIENTES EN SU UNIDAD DE ADSCRIPCIÓN _____	

CONTROL DEL PACIENTE	
TRATAMIENTO CONCLUIDO <input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No CONTINUARÁ TRATAMIENTO EN _____ Unidad _____	
ENVIÓ A CONSULTA SUBSECUENTE AL SERVICIO DE: _____	
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD QUE CONTRARREFIERE	NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL DE LA SALUD TRATANTE

Anexo 00: Hoja de registro diario del servicio de atención psicológica


 Gobierno de
Guadalajara

Sistema de Información de Atención
 Médica de Urgencias
 Hoja de registro diario del servicio de atención psicológica

USUARIO	Derechohabiente/a	Edad	Sexo	Atención	1ra. vez/ Subsecuente	Motivo de consulta	CIE-10	Medio empleado	Psicólogo que atendió	Hora de inicio	Duración	Teléfono	Edo. Civil	Escolaridad	Ocupación	Municipio	Factores de riesgo	Medio de Información	Deriva o Retiro	No. de Recibo		
																					NOMBRE	
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						
21																						
22																						
23																						
24																						

1 = Ninguno 2 = IMSS 3 = ISSSTE 4 = Seguro Popular 5 = otro
 Atención ent: 1 = Consulta telefónica 2 = Consultorio 3 = Hospital 4= Urgencias

Derechohabiente/a

Fecha: 

Procedimiento para otorgar consulta externa de odontología

Clave: 018P-CV_001

Documentación: 11 de abril del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

Autorización: **29 de julio del 2016**

Nivel II



Unidad Médica de Urgencias "Cruz Verde"
Consulta Externa

Documento de Referencia

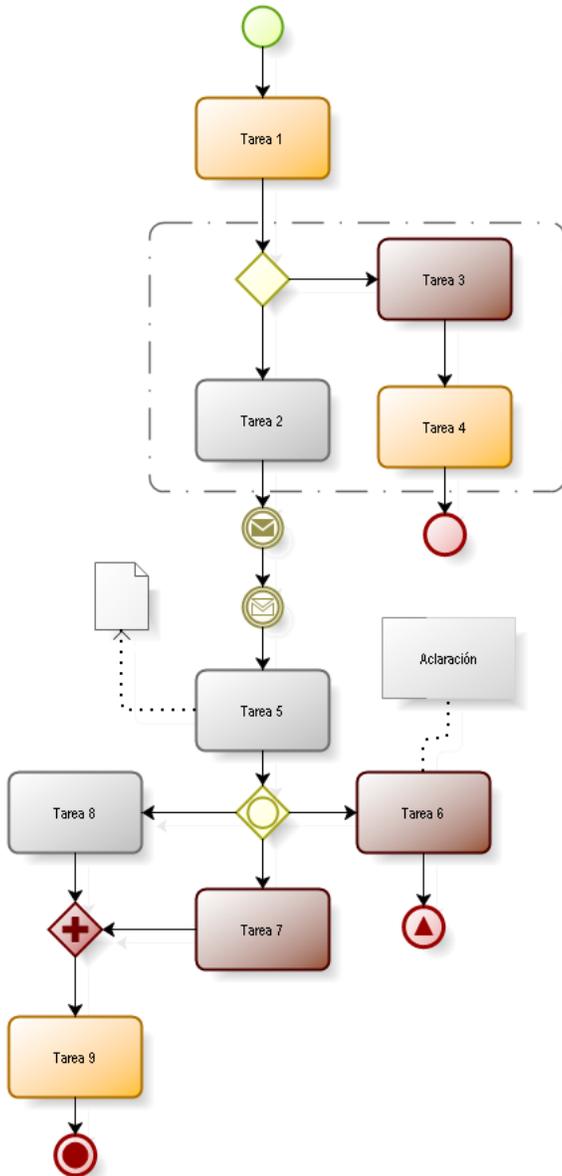
Autorizaciones

Elaboró: **RÚBRICA**
L.A.E. MARÍA DE LA LUZ ROSALES BRISEÑO
Asesor Organizacional

Vo. Bo.: **RÚBRICA**
DR. JUAN VIDRIO LÓPEZ
Director de la Unidad Médica de Urgencias
Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo

Aprobó: **RÚBRICA**
DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Autorizó: **RÚBRICA**
DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales





Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018





ÍNDICE

	Pág.
1.- Objetivo	3
2.- Alcance	3
3.- Reglas de Operación.....	3
4.- Responsabilidades.....	3
5.- Modelado de Proceso	5
6.- Desarrollo:	7
7.- Colaboradores:	8
8.- Definiciones:.....	8
9.- Documentos de Referencia:.....	8
10.- Formatos Utilizados:	9
11. Descripción de Cambios	9
Anexos.....	11



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de odontología

Clave: 018P-CV_001

Documentación: 11 de abril del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



1.- OBJETIVO

Proporcionar atención de consulta externa de Odontología, integral de alta calidad a los pacientes que solicitan el servicio.

2.- ALCANCE

El procedimiento inicia desde que el paciente acude con el odontólogo para recibir una atención integral de acuerdo a sus necesidades y termina cuando el paciente recibe la atención, documentos e instrucciones.

Áreas que intervienen:

El procedimiento aplica en áreas de Auxiliares clínicos para la atención médica y Consulta externa.

3.- REGLAS DE OPERACIÓN

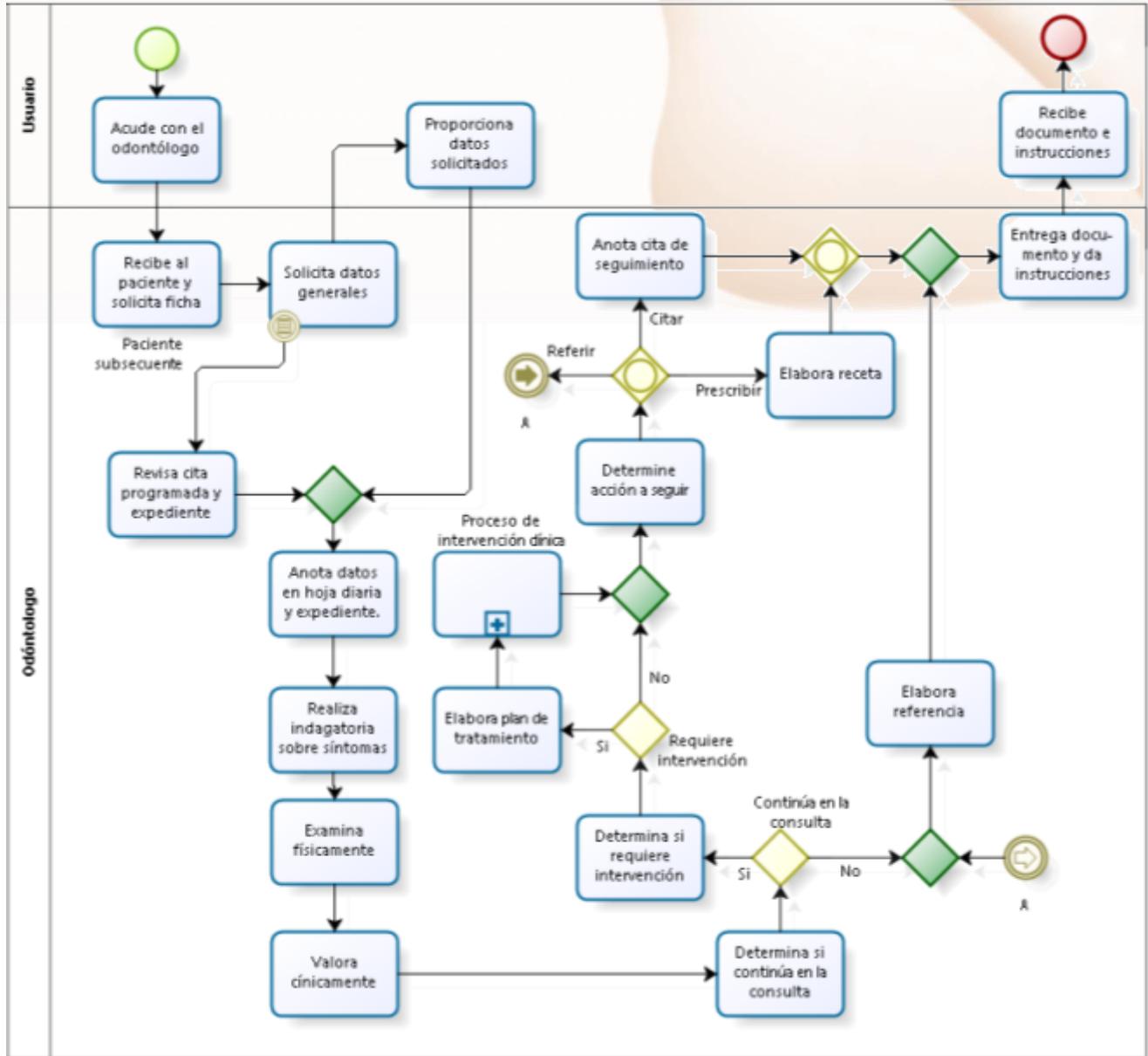
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento documentado se sigue aplicando aunque las fechas de autorización no correspondan a los del año en curso, ni los nombres de los líderes organizacionales a los que ostentan el cargo en la actualidad. Los documentos son institucionales.
 - Un procedimiento **actualizado** es aquel documento escrito y autorizado que está vigente porque responde a las necesidades actuales y a la dinámica del trabajo.
 - Un procedimiento es **obsoleto** cuando su contenido ya no responde a las necesidades actuales del trabajo, o este, se encuentra en desuso.
 - Un procedimiento es **dictaminado** favorablemente, cuando este cumple al 100 por ciento con los lineamientos establecidos en la guía técnica correspondiente.
- El personal profesional de Odontología debe tratar al usuario con respeto, amabilidad y dignidad durante su estancia en la Unidad.
- Es responsabilidad del Odontólogo (a) el asegurarse que los pacientes de sus servicios, entendieron y comprendieron todas las indicaciones que les hayan sido otorgadas durante su proceso de atención.

4.- RESPONSABILIDADES

Documento	0070G-DSMM_001 Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
Funciones	
1.2.3 Unidad Médicas de Urgencias (Cruz Verde)	
a)	Implementar las acciones necesarias para acreditar la unidad médica de urgencias...
f)	Documentar los procedimientos y protocolos médicos de intervención bajo las mejores prácticas, en apoyo a la atención médica y rumbo a la acreditación y certificación,
i)	Buscar el buen uso y conservación de los bienes patrimoniales y la optimización del uso de los insumos,
j)	Identificar oportunidades de mejora de la calidad en la atención médica, así como corregir anomalías que sean detectadas,
m)	En general, todas aquellas que le confieran las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables y las asignadas por el superior jerárquico.

Documento	008OE-DSMM_001 Manual de organización específico de la Unidad Médica de Urgencias
Funciones	
1.2.1 Consulta externa	
a) Proporcionar servicios de consulta externa con calidad, calidez y servicio oportuno, a todos los usuarios que requieran el servicio para recuperar o mejorar su salud,	
d) Prescribir con base en el diagnóstico, de acuerdo en lo indicado en las guías de prácticas clínicas, para la pronta recuperación del paciente,	
e) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica,	

5.- MODELADO DE PROCESO. Imagen general, no incluye detalles.





Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de odontología

Clave: 018P-CV_001

Documentación: 11 de abril del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



6.- DESARROLLO:

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad						
1.	Usuario	Acude con el odontólogo para su atención						
2.	Odontólogo	Recibe al usuario, solicita "ficha" (anexo 01) y pide amablemente que se siente para su atención						
3.	Odontólogo	Solicita al Usuario datos generales Nota: <ul style="list-style-type: none"> Si la consulta es subsecuente, revisa cita programada y busca del expediente clínico, la "historia clínica de estomatología" y aplica actividad 5 						
4.	Usuario	Proporciona al odontólogo los datos solicitados						
5.	Odontólogo	Anota datos del Usuario en la "Hoja de registro diario de consulta externa" (anexo 02) Nota: <ul style="list-style-type: none"> Registra el diagnóstico y/o evolución de la patología del paciente en el "Historia clínica de estomatología" (anexo 03) /Nota de evolución" (anexo 04) para aquellos Usuarios que sean subsecuentes. 						
6.		Realiza e indaga los sobre síntomas que trae el Usuario						
7.		Examina al Usuario físicamente						
8.		Valora al Usuario clínicamente con base en protocolos o guías de práctica clínica						
9.		Determina si continúa en la consulta <table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Continúa en la consulta?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sí</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad 11</td> </tr> </tbody> </table>	¿Continúa en la consulta?	Entonces	Sí	Aplica actividad siguiente	No	Aplica actividad 11
¿Continúa en la consulta?		Entonces						
Sí		Aplica actividad siguiente						
No		Aplica actividad 11						
10.		Determina si el Usuario requiere intervención <table border="1"> <thead> <tr> <th>¿Requiere intervención?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sí</td> <td>Elabora plan de tratamiento, regístralo en la "Historia Clínica de estomatología", recabe la firma en la "Carta de consentimiento bajo información para la atención dental" (anexo 06). Aplica actividad 14</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> </tbody> </table>	¿Requiere intervención?	Entonces	Sí	Elabora plan de tratamiento, regístralo en la "Historia Clínica de estomatología", recabe la firma en la "Carta de consentimiento bajo información para la atención dental" (anexo 06). Aplica actividad 14	No	Aplica actividad siguiente
¿Requiere intervención?		Entonces						
Sí		Elabora plan de tratamiento, regístralo en la "Historia Clínica de estomatología", recabe la firma en la "Carta de consentimiento bajo información para la atención dental" (anexo 06). Aplica actividad 14						
No		Aplica actividad siguiente						
11.		Toma y elabora el formato de "Referencia y contrarreferencia" (anexo 05).						
12.	Entrega la "Referencia y contrarreferencia" al usuario y le da las indicaciones necesarias. Nota: <ul style="list-style-type: none"> Toma el tiempo necesario para dar instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate de que éste, comprenda las indicaciones. 							
13.	Usuario Recibe la "Referencia y contrarreferencia" así como las instrucciones del odontólogo. Fin del procedimiento.							

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad								
14.	Odontólogo	Inicia el proceso de intervención clínica apegado a los protocolos y Guías de Práctica Clínica								
15.		Determina acción a seguir con base en la siguiente tabla:								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Acción</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Referir al usuario</td> <td>Aplica actividad 11</td> </tr> <tr> <td>Prescribir medicamento</td> <td>Toma y elabora la "Receta" (anexo 06) con los medicamentos que requiere el usuario. Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>Citar para seguimiento</td> <td>Anota la fecha de la próxima cita para el seguimiento del caso en un papel en blanco. Aplica actividad siguiente</td> </tr> </tbody> </table>	Acción	Entonces	Referir al usuario	Aplica actividad 11	Prescribir medicamento	Toma y elabora la "Receta" (anexo 06) con los medicamentos que requiere el usuario. Aplica actividad siguiente	Citar para seguimiento	Anota la fecha de la próxima cita para el seguimiento del caso en un papel en blanco. Aplica actividad siguiente
		Acción	Entonces							
Referir al usuario	Aplica actividad 11									
Prescribir medicamento	Toma y elabora la "Receta" (anexo 06) con los medicamentos que requiere el usuario. Aplica actividad siguiente									
Citar para seguimiento	Anota la fecha de la próxima cita para el seguimiento del caso en un papel en blanco. Aplica actividad siguiente									
16.	Entrega al usuario, "receta" y cita (de ser necesario) y da las indicaciones o instrucciones. Nota: Toma el tiempo necesario para dar instrucciones o indicaciones necesarias al Usuario y asegúrate de que éste, comprenda las indicaciones.									
17.	Usuario	Recibe las instrucciones e indicaciones del odontólogo. Fin del procedimiento.								

7.- COLABORADORES:

Asesoría otorgada por:

- Dr. Rubén Contreras Cabrera

Personal de la unidad que colaboró en la documentación

- CD. Ángel Francisco Montiel Hernández

8.- DEFINICIONES:

Palabra, frase o abreviatura	Definición
Ficha	Es el recibo de pago que emite la caja de la Tesorería Municipal
Consulta externa Odontológica	Atención a las necesidades de salud bucal de la población en general está orientada a una <ul style="list-style-type: none"> a) Limpieza dental b) Extracciones c) Operatoria dental d) Esquema, básico de prescripción e) Detección oportuna de lesiones bucales.

9.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Clave	Documento
0070G.DSMM_001	Manual de Organización de la Dirección General de Servicios Médicos

10.- FORMATOS UTILIZADOS:

Clave	Documento
N.A.	Anexo 01 Ficha
N.A.	Anexo 02 Hoja de registro diario de consulta externa
N.A.	Anexo 03 Historia clínica de estomatología
N.A.	Anexo 04 Nota de evolución
N.A.	Anexo 05 Referencia y Contrarreferencia
N.A.	Anexo 06 Carta de consentimiento bajo información para la atención dental

11. DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

No.	Fecha del Cambio	Actividad Modificada	Breve Descripción del Cambio
1.	21/abril/16	Todas	Primera vez que se documenta bajo BPMN.



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento para otorgar consulta externa de odontología

Clave: 018P-CV_001

Documentación: 11 de abril del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



ANEXOS



Anexo 01: Ficha (formato sugerido)

4 fn 40601 18/02/2016 10:42 2201722 \$33.00 3746988 RECIBO FISCAL 1 de 1

Municipio de Guadalajara
 Tesorería Municipal
 Av. Hidalgo 400
 Zona Centro, CP 44100
 RFC: MGU420214FG4
PAGO DE: SERVICIOS MEDICOS

CONTRIBUYENTE: 1498566

DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Nombre: _____ No Ext: _____ No Int: _____
 Calle: _____ CP: _____ RFC: _____
 Colonia: _____ Estado: _____
 Ciudad: GUADALAJARA
 SERVICIOS MEDICOS

RUBRO / CONCEPTO

RUBRO / CONCEPTO	CANT	CUENTA	IMPORTE
764 CERTIFICADO MEDICO GENERAL	00001	4143-43-3010-00001-00000	32.50
9991 AJUSTE ART. 4 LEY DE INGRESOS	00001	4169-69-0100-00001-00000	0.50
PAGO EN: EFECTIVO (Treinta y Tres Pesos 00/100 M.N.)	TOTAL		\$33.00

Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
 FIRMA Y SELLO
 CAJERO

Guadalajara, Jal. a 18/02/2016 Cruz Verde Dr. Jose de Jesus Delgadillo Araujo

NO ES VÁLIDO COMO COMPROBANTE DE PAGO SIN LA CERTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, SELLO Y FIRMA AUTORIZADOS, FAVOR DE PRESENTAR ESTE RECIBO AL EFECTUAR SU PRÓXIMO PAGO.
 "EL PAGO DE ESTE RECIBO NO LIBERA AL CONTRIBUYENTE DE ADEUDOS ANTERIORES"

CONTRIBUYENTE

Anexo 03: Historia Clínica de Estomatología (anverso)



Sistema de Información de Atención Médica de Urgencias
Historia Clínica de Estomatología



No. de Expediente:

Unidad Médica de Urgencias: CLUES:

Nombre del Odontólogo: Fecha:

Paciente: Apellido Materno: Apellido Paterno: Nombre(s): Teléfono:

Lugar y fecha de nacimiento: Edad: Género: Edo. Civil:

Ocupación: Domicilio: Colonia: Municipio:

Derecho/habliencia: ISSS ISSSTE SSA SSA POPULAR SEDENA SIMIG PROSPERA OTRO:

ANTECEDENTES MÉDICOS

¿Está bajo tratamiento médico? No Sí ¿Cuál?

¿Existe alergia a algún medicamento u otra sustancia? No Sí ¿Cuál?

¿Ha tenido alguna vez hemorragia espontánea que requirió de tratamiento especial? No Sí ¿Lo han analizado anteriormente en la boca? No Sí

¿Ha tenido complicaciones con la anestesia local? No Sí ¿Cuál?

¿Padece de convulsiones? No Sí ¿Fuma? No Sí ¿Cada cuánto? ¿Cuántos cigarrillos al día?

¿Padece o ha padecido alguna de estas enfermedades? Fiebre Reumática No Sí Afección renal No Sí Asma No Sí

VIH/SIDA No Sí Hipertensión Arterial No Sí Problemas cardíacos No Sí Anemia No Sí Hemofilia No Sí

¿Embarazó? No Sí Tiempo de gestación:

ANTECEDENTES FAMILIARES

¿Algún miembro de su familia ha padecido o padece de? Diabetes No Sí ¿Quién?

Hipertensión Arterial No Sí ¿Quién?

Problemas cardíacos No Sí ¿Quién?

Cáncer No Sí ¿Quién? Otro:

CABEZA Y CUELLO

¿Presenta alguna anomalía en la cabeza? No Sí Especifique:

¿Presenta alguna anomalía en el cuello? No Sí Especifique:

¿Ha tenido o tiene algún problema en la Articulación Temporomandibular? No Sí ¿Quién? Especifique:

HISTORIA BUCCODENTAL

¿Sufrir frecuentemente de color de dientes o en otra área de la boca? No Sí

¿Presenta o tiene mal olor/sabor de boca? No Sí ¿Presenta o tiene sangrado en las encías? No Sí

¿Apretar o rechinar los dientes? No Sí ¿Presenta algún hábito parafuncional? No Sí Morderse las uñas:

Succionar dedo: Succionar labio: Otro:

¿Cuál es motivo de la consulta o padecimiento actual?

NOVEDADES/NOTAS

ROJO = Lesión Caries
 AZUL = Organo dentario obturado/restaurado
 X ROJO = Organo dentario suelto
 / AZUL = Extracción Indicada
) ROJO = Diente Incluido
 O AZUL = Diente reemplazado
 S AZUL = Requiere sellador de fosetas y fisuras
 B ROJO = Existe sellador de fosetas y fisuras
 ER AZUL = Endodoncia realizada
 RE ROJO = Realizar endodoncia

NOVEDADES/NOTAS								COMPLEMENTO/NOTAS							
18	17	16	15	14	13	12	11	21	22	23	24	25	26	27	28
<input type="checkbox"/>															
			55	54	53	52	51	61	62	63	64	65			
			<input type="checkbox"/>												
			85	84	83	82	81	71	72	73	74	75			
			<input type="checkbox"/>												
48	47	46	45	44	43	42	41	31	32	33	34	35	36	37	38

Anexo 03: Historia Clínica de Estomatología
(reverso)

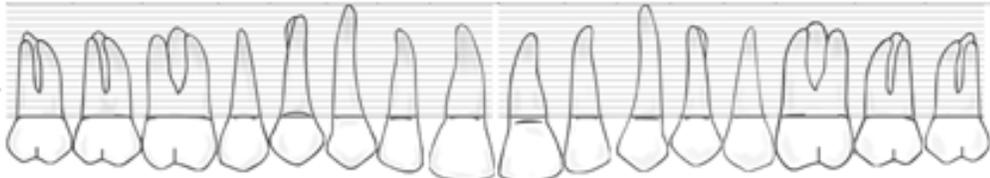
FLUOROSIS DENTAL

13 12 11 21 22 23

0. Normal 1. Duda cuestionable 2. Muy leve 3. Leve 4. Moderado 5. Severo X. Excluido

Fleco dental	No	Si	Movilidad dental	No	Si	Normal	Anormal	Paladar duro	Normal	Anormal
Sarro supragingival	No	Si	Bolsas periodontales	No	Si	Mejillas		Paladar blanco		
Sarro infragingival	No	Si	Abceso periodontal	No	Si	Lengua				
Pigmento	No	Si	Resorción ósea	No	Si					

Vestibular



Palatino



NOMENCLATURA	ODONTOGRAMA FINAL															
ROJO = Lesión Cariosa	18	17	16	15	14	13	12	11	21	22	23	24	25	26	27	28
AZUL = Organo dentario obturado/restaurado																
X ROJO = Organo dentario ausente																
/ AZUL = Extracción indicada																
) ROJO = Diente incluido																
O AZUL = Diente reemplazado																
S AZUL = Requiere sellador de fosetas y fisuras																
S ROJO = Existe sellador de fosetas y fisuras																
ER AZUL = Endodoncia realizada																
RE ROJO = Realizar endodoncia																
	48	47	46	45	44	43	42	41	31	32	33	34	35	36	37	38

Diagnóstico

Plan de Tratamiento

Prognóstico

Manifiesto: que los datos proporcionados en este documento son verdaderos y que están de acuerdo con el tratamiento dental

Nombre y firma del paciente, padre o tutor

Firma del Odontólogo

AM-2018

Anexo 05: Referencia y Contrarreferencia (formato sugerido)
Anverso



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Referencia y contrarreferencia



FOLIO

I

UNIDAD QUE REFIERE: _____ CLUES: _____

FECHA DE REFERENCIA: _____ No. DE EXPEDIENTE: _____ EDAD: _____ AÑO _____ MES _____ SEXO: M F

NOMBRE DEL PACIENTE: _____ TEL: _____ PACIENTE

DOMICILIO DEL PACIENTE: APELLIDO MATERNO _____ APELLIDO PATRNO _____ NOMBRE (S) _____

IMPRESIÓN DIAGNOSTICA: CALLE _____ COLONIA _____ LOCALIDAD _____ MUNICIPIO _____ URGENTE: SI NO

UNIDAD A LA QUE SE REFIERE: _____ ESPECIALIDAD O SERVICIO (por vía de referencia): _____

NOMBRE DEL MÉDICO QUE REFIERE: _____



HOJA DE REFERENCIA



FOLIO

URGENCIAS: SI _____ NO _____ REGULACIÓN SAMU _____ NÚMERO _____ FECHA DE REGULACIÓN: _____

II

NOMBRE: _____ APELLIDO MATERNO _____ APELLIDO PATRNO _____ NOMBRE (S) _____

NÚMERO DE EXPEDIENTE: _____ EDAD: _____ SEXO: _____

III

UNIDAD QUE REFIERE: _____ CLUES: _____

IV

UNIDAD A LA QUE SE REFIERE:

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____ CALLE _____ COLONIA _____ LOCALIDAD _____ MUNICIPIO _____

SERVICIO AL QUE SE ENVA: _____

SELLO DE LA UNIDAD RECEPTORA

V

MOTIVO DEL ENVÍO: 1 SOBRECUPLO 2 FALTA DE PERSONAL 3 FALTA DE MATERIAL 4 PARA ESTUDIO

5 OTRO (Especificar): _____

RESUMEN CLÍNICO DEL PACIENTE: _____

SEÑOS VITALES:

TENSIÓN ARTERIAL	TEMPERATURA	FRECUENCIA RESPIRATORIA	FRECUENCIA CARDIACA
	°C	X'	X'

SOMATOMETRÍA:

PESO	TALLA
Kgs.	Cms.

IMPRESIÓN DIAGNOSTICA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD



SELLO DE LA UNIDAD QUE REFIERE

NOMBRE Y FIRMA DEL MÉDICO QUE REFIERE

• ORIGINAL Y COPIA AL PACIENTE (PARA ENTREGAR A UNIDAD RECEPTORA)
 • ANEXAR COPIA EN EXPEDIENTE DE LA UNIDAD
 • ORIGINAL REGRESA CONTESTADO DE LA UNIDAD RECEPTORA

Anexo 06: Carta de consentimiento bajo información para la atención dental.



Sistema de Información de Atención
Médica de Urgencias
Carta consentimiento bajo información



Lugar: Fecha No. Exp.

Paciente:

Edad: Situación Especial (discapacitado)

Domicilio:

Diagnóstico

Tratamiento propuesto

Acto Autorizado

Riesgos y beneficios

1. El dentista me explicó el plan de tratamiento a realizar y su pronóstico	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
2. El dentista me comentó en qué consiste la técnica anestésica que va a utilizar	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
3. El dentista me explicó el diagnóstico y el procedimiento quirúrgico que me va a realizar, así como los beneficios del tratamiento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
4. Me advirtió cuales pudieran ser las complicaciones, molestias y efectos secundarios que pudiera causar el plan de tratamiento.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
5. Me explicaron el tratamiento farmacológico que voy a utilizar, la frecuencia y la dosis; así como, sus posibles efectos secundarios.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
6. Me explicaron las recomendaciones alimentarias e higiénicas que debo seguir posterior al tratamiento.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
7. El dentista me escuchó y aclaró todas mis dudas	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
8. Autorizo al personal médico para la atención a contingencias y urgencias derivadas del acto autorizado, atendiendo el principio de libertad prescriptiva.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No
9. Manifiesto que el dentista me explicó que, en caso de aceptar el acto médico propuesto, cuento con la libertad para revocar el consentimiento en el momento que así lo considere pertinente, reiterando así, su absoluto respeto a la libre toma de decisiones.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> No

Hago constar que con la Información que me ha proporcionado el dentista tratante, en cuanto al diagnóstico, y al tratamiento sugerido por él, es suficiente para tomar la decisión sobre el consentimiento solicitado; lo cual, lo manifiesto libremente con mi nombre y rúbrica en el espacio correspondiente de que la opción del médico la considero pertinente.

Acepto	No acepto
El Diagnóstico y tratamiento	El Diagnóstico y tratamiento
.....	
Nombre y firma del paciente o Representante legal	Nombre y firma del paciente o Representante legal
Odontólogo Tratante	Testigo
.....	
Nombre y firma	Nombre y firma

Procedimiento de consulta externa de nutrición

Clave: 015P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

Autorización: **29 de julio del 2016**

Nivel II



Unidad Médica de Urgencias "Cruz Verde"
Auxiliares Clínicos para la Atención Médica

Documento de Referencia

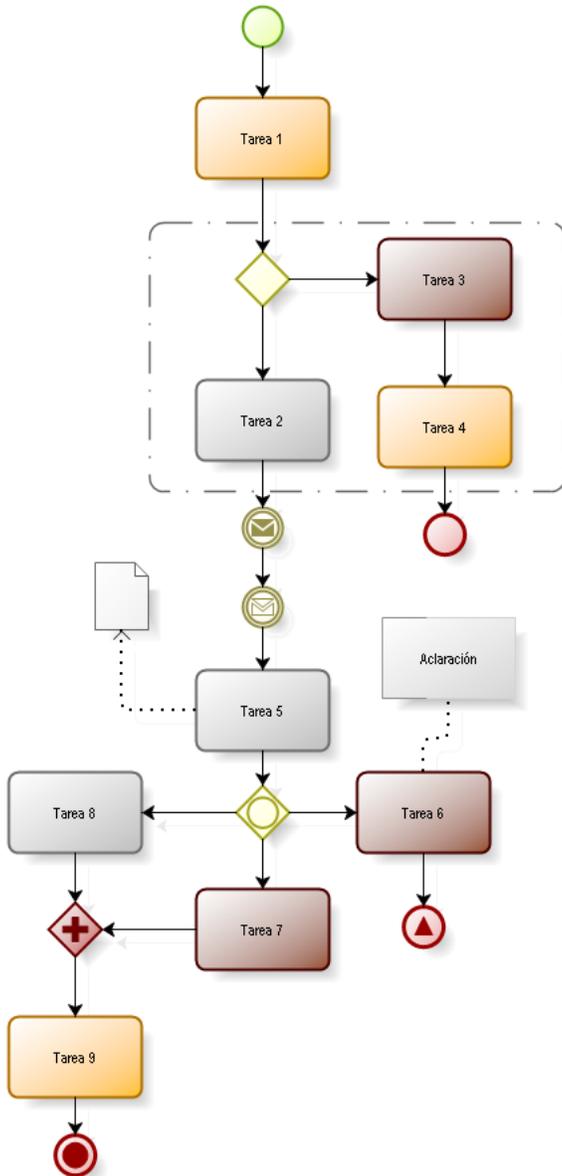
Autorizaciones

Elaboró: **RÚBRICA**
L.A.E. MARÍA DE LA LUZ ROSALES BRISEÑO
Asesor Organizacional

Vo. Bo.: **RÚBRICA**
DR. JUAN VIDRIO LÓPEZ
Director de la Unidad Médica de Urgencias
Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo

Aprobó: **RÚBRICA**
DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

Autorizó: **RÚBRICA**
DR. FERNANDO PETERSEN ARANGUREN
Director de Servicios Médicos Municipales





Subdirección de Planeación, Innovación y Evaluación
Departamento de Innovación y Desarrollo
H. Ayuntamiento de Guadalajara
2015-2018



ÍNDICE

	Pág.
1.- Objetivo	3
2.- Alcance	3
3.- Reglas de Operación.....	3
4.- Responsabilidades.....	3
5.- Modelado de Proceso	5
6.- Desarrollo:	7
7.- Colaboradores:	7
8.- Definiciones:.....	8
9.- Documentos de Referencia:.....	8
10.- Formatos Utilizados:	8
11. Descripción de Cambios	8
Anexos	9



Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento de consulta externa de nutrición

Clave: 015P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



1.- OBJETIVO

Proporcionar atención de consulta externa de nutrición, integral de alta calidad a los pacientes que solicitan el servicio

2.- ALCANCE

El procedimiento inicia desde que el usuario acude con el nutriólogo por tener la necesidad de obtener una guía de alimentación sana, de acuerdo a sus condiciones y/o aprendizaje de: qué, cómo, y cuánto comer, y termina en el momento que recibe las indicaciones y su dieta.

Áreas que intervienen:

El procedimiento aplica en áreas de Auxiliares clínicos para la atención médica y Consulta externa.

3.- REGLAS DE OPERACIÓN

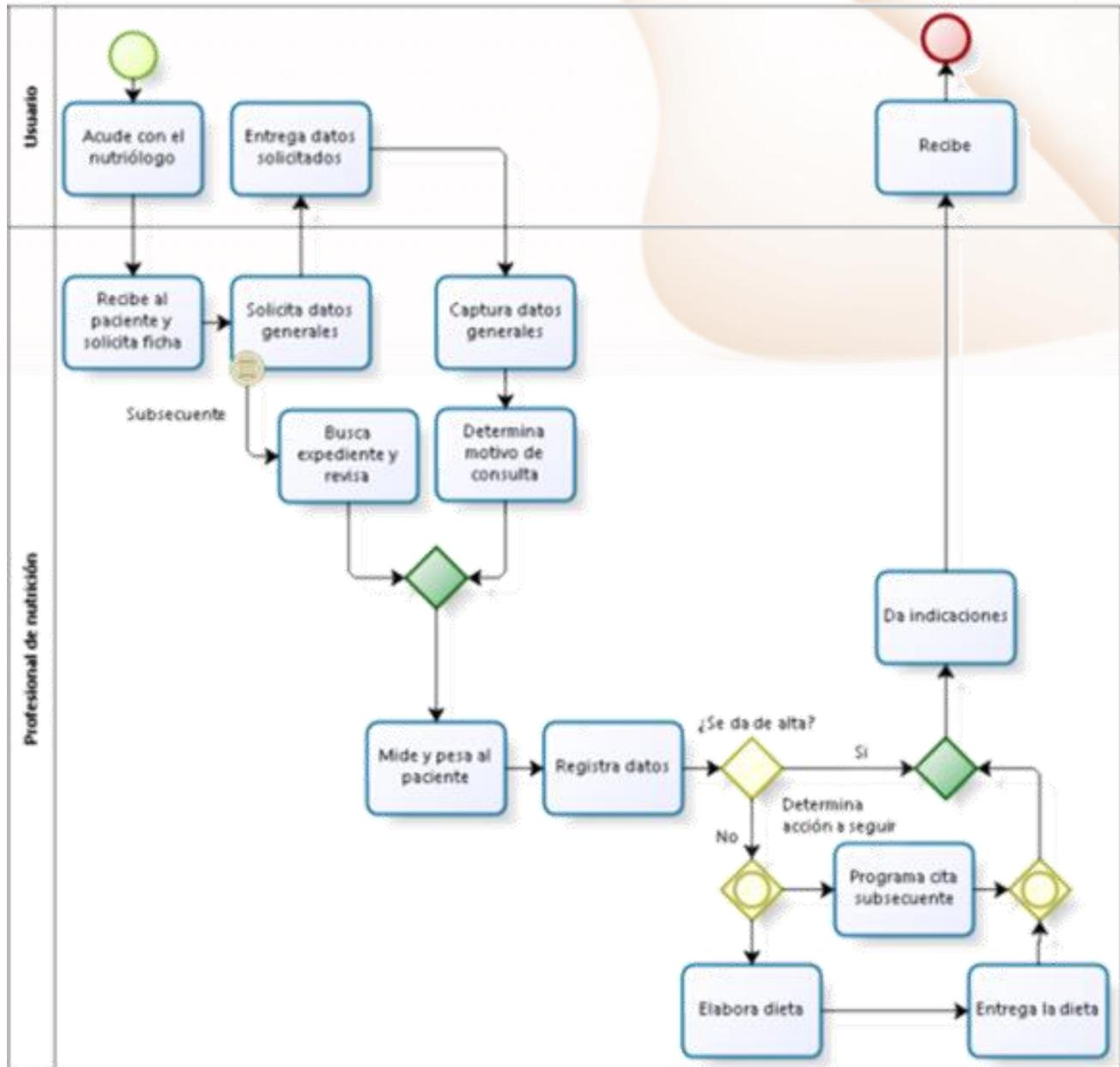
1. Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento documentado se sigue aplicando aunque las fechas de autorización no correspondan a los del año en curso, ni los nombres de los líderes organizacionales a los que ostentan el cargo en la actualidad. Los documentos son institucionales.
 - Un procedimiento **actualizado** es aquel documento escrito y autorizado que está vigente porque responde a las necesidades actuales y a la dinámica del trabajo.
 - Un procedimiento es **obsoleto** cuando su contenido ya no responde a las necesidades actuales del trabajo, o este, se encuentra en desuso.
 - Un procedimiento es **dictaminado** favorablemente, cuando este cumple al 100 por ciento con los lineamientos establecidos en la guía técnica correspondiente.
2. El personal profesional de Nutrición debe tratar al usuario con respeto, amabilidad y dignidad durante su instancia en la Unidad.
3. Es responsabilidad del Nutriólogo (a) el asegurarse que los usuarios de sus servicios, entendieron y comprendieron todas las indicaciones que les hayan sido otorgadas durante su proceso de atención.

4.- RESPONSABILIDADES

Documento	0070G-DSMM_001 Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
Funciones	
1.2.3	Unidad Médicas de Urgencias (Cruz Verde)
a)	Implementar las acciones necesarias para acreditar la unidad médica de urgencias...
b)	Coadyuvar para que se dé atención médica integral a la población... con la calidad y humanitarismo,
f)	Documentar los procedimientos y protocolos médicos de intervención bajo las mejores prácticas, en apoyo a la atención médica y rumbo a la acreditación y certificación,
j)	Identificar oportunidades de mejora de la calidad en la atención médica, así como corregir anomalías que sean detectadas,

Documento	008OE-DSMM_001 Manual de organización específico de la Unidad Médica de Urgencias
Funciones	
1.2.1 Consulta externa	
a) Proporcionar servicios de consulta externa con calidad, calidez y servicio oportuno, a todos los usuarios que requieran el servicio para recuperar o mejorar su salud,	
d) Prescribir con base en el diagnóstico, de acuerdo en lo indicado en las guías de prácticas clínicas, para la pronta recuperación del paciente,	
e) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica,	

5.- MODELADO DE PROCESO. Imagen general, no incluye detalles.





Dirección de Servicios Médicos Municipales

Procedimiento de consulta externa de nutrición

Clave: 015P-CV_001

Documentación: 19 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016



6.- DESARROLLO:

No. Act.	Responsable	Descripción detallada de la actividad						
1.	Usuario	Acude con el Nutriólogo para su atención.						
2.	Nutriólogo	Recibe al Usuario, solicita "ficha" (anexo 01) y pide amablemente que se siente para su atención.						
3.	Usuario	Entrega "ficha" al Nutriólogo.						
4.	Nutriólogo	Solicita al Usuario datos generales Notas: <ul style="list-style-type: none"> Si la consulta es Subsecuente busca "Expediente clínico nutricional" (anexo 02) revisa y Aplica actividad 7 De ser necesario entregar trípticos (ver anexos del 03 al 10) 						
5.	Usuario	Da datos solicitados por el Nutriólogo.						
6.	Nutriólogo	Captura datos generales en la "Hoja de registro diario de consulta externa" (anexo 11) Interroga al Usuario y determina motivo de su consulta.						
7.		Solicita al Usuario que pase a la báscula para medirlo y pesarlo; registra los datos. en el "Expediente clínico nutricional"						
8.		Determina si se da de alta <table border="1" data-bbox="492 1010 1476 1150"> <thead> <tr> <th>¿Se da de alta?</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sí</td> <td>Aplica actividad siguiente</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>Aplica actividad 11</td> </tr> </tbody> </table>	¿Se da de alta?	Entonces	Sí	Aplica actividad siguiente	No	Aplica actividad 11
¿Se da de alta?	Entonces							
Sí	Aplica actividad siguiente							
No	Aplica actividad 11							
9.	Da indicaciones al Usuario del seguimiento que debe llevar. Nota: <ul style="list-style-type: none"> Toma el tiempo que se requiere para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones. De ser necesario entregar trípticos (ver anexos del 03 al 10) 							
10.	Usuario	Recibe Indicaciones. Fin de Procedimiento						
11.	Nutriólogo	Determine acción a seguir <table border="1" data-bbox="492 1394 1476 1556"> <thead> <tr> <th>Acción</th> <th>Entonces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Elaborar dieta</td> <td>Llena "Formato para elaborar menú" (anexo 12). Aplica actividad siguiente.</td> </tr> <tr> <td>Citar al paciente</td> <td>Programa cita de seguimiento. Aplica actividad 09</td> </tr> </tbody> </table>	Acción	Entonces	Elaborar dieta	Llena "Formato para elaborar menú" (anexo 12). Aplica actividad siguiente.	Citar al paciente	Programa cita de seguimiento. Aplica actividad 09
Acción		Entonces						
Elaborar dieta	Llena "Formato para elaborar menú" (anexo 12). Aplica actividad siguiente.							
Citar al paciente	Programa cita de seguimiento. Aplica actividad 09							
12.	Si requiere tomar las dos caminos, ambos caminos deben llevarse a cabo							
13.	Entrega "dieta" al Usuario. Da indicaciones al Usuario del seguimiento que debe llevar. Nota: <ul style="list-style-type: none"> Toma el tiempo que se requiere para dar las instrucciones o indicaciones necesarias al usuario y asegúrate que éste, comprendió las indicaciones. De ser necesario entregar trípticos (ver anexos del 03 al 10) 							
14.	Usuario	Recibe Indicaciones. Fin de Procedimiento						

7.- COLABORADORES:

Asesoría otorgada por:

- Dr. Rubén Contreras Cabrera

Personal de la unidad que colaboró en la documentación

- L.N. Gabriela Isabel Leal Ramos

8.- DEFINICIONES:

Palabra, frase o abreviatura	Definición
Ficha	Es el recibo de pago que emite la caja de la Tesorería Municipal
Menú	Documento que detalla una alimentación saludable, de acuerdo a la necesidad del Usuario, en el cual, el nutriólogo(a) propone la combinación adecuada de nutrientes, a través del consumo de diferentes alimentos en suficiente cantidad y calidad.

9.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Clave	Documento
0070G-DSMM_001	Manual de Organización de la Dirección de Servicios Médicos Municipales
013P-CV_001	Procedimiento para la asignación de consultorio o derivar a estudios auxiliares de diagnóstico.

10.- FORMATOS UTILIZADOS:

Clave	Documento
N.A	Anexo 01 Ficha
N.A	Anexo 02 Expediente clínico nutricional
N.A	Anexo 03 Tríptico alimentación bajo en sal y colesterol
N.A	Anexo 04 Tríptico para control de peso
N.A	Anexo 05 Tríptico usuarios diabéticos
N.A	Anexo 06 Tríptico para mantenimiento de peso
N.A	Anexo 07 Tríptico para usuario de ácido úrico
N.A	Anexo 08 Tríptico para usuario con insuficiencia renal
N.A	Anexo 09 Tríptico recomendaciones colitis y gastritis
N.A	Anexo 10 Control de colesterol
N.A.	Anexo 11 Hoja de registro diario de Consulta Externa.
N.A	Anexo 12 Formato para elaborar menú

11. DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

No.	Fecha del Cambio	Actividad Modificada	Breve Descripción del Cambio
1.	19/feb/16	Todas	Primera vez que se documenta bajo BPMN
2.			

ANEXOS



Anexo 01: Ficha

4 fn 40601 18/02/2016 10:42 2201722 \$33.00 3746988 RECIBO FISCAL 1 de 1

Municipio de Guadalajara
 Tesorería Municipal
 Av. Hidalgo 400
 Zona Centro, CP 44100
 RFC:MGU420214FG4
PAGO DE: SERVICIOS MEDICOS

CONTRIBUYENTE: 1498566

DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Nombre: _____ No Ext: _____ No Int: _____
 Calle: _____ CP: _____ RFC: _____
 Colonia: _____ Estado: _____
 Ciudad: GUADALAJARA
 SERVICIOS MEDICOS

RUBRO / CONCEPTO	CANT	CUENTA	IMPORTE
764 CERTIFICADO MEDICO GENERAL	00001	4143-43-3010-00001-00000	32.50
9991 AJUSTE ART. 4 LEY DE INGRESOS	00001	4169-69-0100-00001-00000	0.50
PAGO EN: EFECTIVO (Treinta y Tres Pesos 00/100 M.N.)	TOTAL		\$33.00

Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
 FIRMA Y SELLO
 CAJERO

Guadalajara, Jal. a 18/02/2016 Cruz Verde Dr. Jose de Jesus Delgadillo Araujo

NO ES VÁLIDO COMO COMPROBANTE DE PAGO SIN LA CERTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, SELLO Y FIRMA AUTORIZADOS, FAVOR DE PRESENTAR ESTE RECIBO AL EFECTUAR SU PRÓXIMO PAGO.
 "EL PAGO DE ESTE RECIBO NO LIBERA AL CONTRIBUYENTE DE ADEUDOS ANTERIORES"

CONTRIBUYENTE

Anexo 02: Expediente clínico nutricional



Unidad Médica de Urgencias
"DR. José de Jesús Delgadillo y Araujo"
Consulta Externa
Expediente Clínico de Nutrición



DATOS GENERALES

NOMBRE _____ SEXO MASCULINO FEMENINO AÑOS _____

ESTADO CIVIL: SOLTERO CASADO DIVORCIADO UNION LIBRE VIUDO

NO. HIJOS _____ OCUPACION _____ HOGAR _____ TELEFONO _____

HISTORIA CLÍNICA

MOTIVO DE LA CONSULTA _____

ENFERMEDADES PADECIDAS _____

ANTECEDENTES HEREDOFAMILIARES _____

ANTECEDENTES GINECOBSTÉTRICOS

ULTIMO PERIODO _____ MENOPAUSIA SI NO

FUNCIÓN GASTROINTESTINAL

APETITO: COMPULSIVO BUENO REGULAR MALO

ALERGIAS ALIMENTARIAS: _____ SINTOMATOLOGIA _____

HABITOS DE EVAC: NO. DE VECES AL DIA _____ NORMAL ESTREÑIMIENTO DIARREA

QUE ALIMENTOS PROVOCAN: NAUSEAS VOMITO

DISTENCIÓN _____ DIARREA

HÁBITOS PERSONALES

COME FUERA DE CASA SI NO FRECUENCIA _____

CONSUME BEBIDAS ALCOHOLICAS _____ FRECUENCIA _____ FUMA _____ FRECUENCIA _____

CONSUMO DE SAL: LEVE MODERADO SEVERO

ACTIVIDAD FISICA _____ FRECUENCIA _____ TIPO _____

CONSUMO DE AGUA AL DIA: _____

FRECUENCIA DE ALIMENTOS

LECHE _____	CUANTA _____	TIPO _____	FRECUENCIA _____
CARNES _____	FRECUENCIA _____	LEGUMIN. _____	FRECUENCIA _____
CEREAL _____	FRECUENCIA _____	HUEVO _____	FRECUENCIA _____
REFresco _____	FRECUENCIA _____	CHATARRA _____	FRECUENCIA _____
ENLATADOS _____	FRECUENCIA _____	IRRITANTES _____	FRECUENCIA _____
FRUTAS _____	FRECUENCIA _____	VERDURAS _____	FRECUENCIA _____

RECORDATORIO DE 24 HORAS

DESAYUNO	COL. MATUTINA	COMIDA	COL. VESPERTINA	CENA

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos. Marzo 2016

Anexo 03: Tríptico alimentación bajo en sal y colesterol.

<p>FRUTAS ... continuación</p> <table border="1"> <tr><td>Mandarina</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Nectarina</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Naranja</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Zarzamora</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Papaya</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pitaya</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Plátano</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Pastitas</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Sandía</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Toronja</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>JUOS: Naranja, lima, toronja</td><td>¼ taza</td></tr> </table> <p>RECOMENDACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coma despiado • Realice algún ejercicio (30 min) • Consuma la fruta con la cascara • Prefiera los alimentos frescos a los industrializados • Elija las carnes con poca grasa • Beba suficiente agua • Modere el consumo de alimentos de origen animal como carne, huevo, leche entera, prefiera el pescado, pollo o pavo sin pellejo. • Prefiera cocinar con aceites vegetales en vez de mantequilla o mantequilla, para disminuir el consumo de grasas • No adicione sal en las preparaciones de sus alimentos ni utilice el salero en la mesa • Evite el consumo de sazonadores: sal con ajo, cebolla, jugo maggi, salsa inglesa, salsa soya, ablandadores, aderezos, moles, etc. • Evite el consumo de productos de salchichonería • Evite el consumo enlatados o que contengan benzonato de sodio, nitritos o nitratos de sodio (conservadores) • Evite el consumo de productos con salmuera: cuertitos, chiles, aceitunas, cebollitas, pepinillos, etc. • No consuma bolitas saladas • No consuma alimentos que se preparan instantáneamente • Prefiera los productos descremados • Prefiera alimentos cocidos o asados en lugar de los fritos • Evite el consumo de pescados y carnes secos como: bacalao, cecina, charales, etc. • Utilice sartenes y ollas con teflón para disminuir la cantidad aceite en la preparación de sus platillos 	Mandarina	2 pzas.	Nectarina	1 pza.	Naranja	2 pzas.	Zarzamora	¼ taza	Papaya	1 taza	Pera	¼ pza.	Piña	¼ taza	Pitaya	2 pzas.	Plátano	¼ pza.	Pastitas	1 cda.	Sandía	1 taza	Toronja	¼ pza.	Tuna	2 pzas.	Uva	¼ taza	JUOS: Naranja, lima, toronja	¼ taza	<p>ALIMENTOS LIBRES</p> <p>Consomé, bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, té, agua quinada, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, splenda o fructosa.</p> <p>VERDURAS LIBRES</p> <p>Aceña, alcachofa, apio, bemos, chayote, chilacayote, ejotes, espinacas, espárragos, flor de calabaza, hongos, jitomate, lechuga, nopal, pepinos, rábano, jicama, roncetos, tomate, verdolaga, brocoli, col, coliflor, berenjena, cebolla, chile poblanos, germinado de soya, pulpa de jitomate, pimiento morón</p>	 <p>Gobierno de Guadalajara</p> <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Nutrición</p> <p>Recomendaciones Alimentarias bajas en sal y colesterol</p> <p>Paciente: _____</p> <p>No. de Consulta: _____</p> <p>Fecha: _____</p> <p>Cita: _____</p>
Mandarina	2 pzas.																															
Nectarina	1 pza.																															
Naranja	2 pzas.																															
Zarzamora	¼ taza																															
Papaya	1 taza																															
Pera	¼ pza.																															
Piña	¼ taza																															
Pitaya	2 pzas.																															
Plátano	¼ pza.																															
Pastitas	1 cda.																															
Sandía	1 taza																															
Toronja	¼ pza.																															
Tuna	2 pzas.																															
Uva	¼ taza																															
JUOS: Naranja, lima, toronja	¼ taza																															
<p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Mariano de la Bárcena #997, Col. Zona Centro, Guadalajara, Jalisco</p> <p>Citas al Tel.</p>  <p>Datos del Profesional en nutrición:</p>																																

<p>FRACCIONAMIENTO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DESAYUNO</th> <th>COLOCACIÓN MAT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMIDA</th> <th>COLOCACIÓN VES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CENA</th> <th>COLOCACIÓN NOC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </tbody> </table> <p>OBSERVACIONES</p>	DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	COMIDA	COLOCACIÓN VES	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	CENA	COLOCACIÓN NOC	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<p>LECHE</p> <table border="1"> <tr><td>Leche descremada</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Leche descremada en polvo</td><td>4 cdas.</td></tr> <tr><td>Yogurt natural o sabor</td><td>1 taza</td></tr> </table> <p>LEGUMINOSAS</p> <table border="1"> <tr><td>Alubia</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol de soya</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Habas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Lentijas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Soya Texturizada</td><td>¼ taza</td></tr> </table> <p>AZÚCARES</p> <table border="1"> <tr><td>Azúcar</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Miel de abeja</td><td>2 cdtas.</td></tr> <tr><td>Salsa catsup</td><td>2 cdtas.</td></tr> <tr><td>Sustituto de crema picalé</td><td>2 cdtas.</td></tr> <tr><td>Yacult</td><td>1 pza.</td></tr> </table> <p>GRASAS</p> <table border="1"> <tr><td>Aceites vegetales</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Aguacate</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Crema</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mantequilla</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mayonesa</td><td>1 ¼ cda.</td></tr> <tr><td>Margarina</td><td>1 cda.</td></tr> </table> <p>CARNE</p> <table border="1"> <tr><td>Clara de huevo</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Aves: Pollo o Pavo</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Salchicha de Pavo</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Jamón de Pavo</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Pescado</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Atún en agua</td><td>45 g</td></tr> </table> <p>QUESOS</p> <table border="1"> <tr><td>Cottage</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Panela</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Requesón</td><td>60 g</td></tr> </table>	Leche descremada	1 taza	Leche descremada en polvo	4 cdas.	Yogurt natural o sabor	1 taza	Alubia	¼ taza	Frijol	¼ taza	Frijol de soya	30 g	Garbanzo	¼ taza	Habas	¼ taza	Lentijas	¼ taza	Soya Texturizada	¼ taza	Azúcar	1 cda.	Miel de abeja	2 cdtas.	Salsa catsup	2 cdtas.	Sustituto de crema picalé	2 cdtas.	Yacult	1 pza.	Aceites vegetales	1 cda.	Aguacate	1 reb.	Crema	1 cda.	Mantequilla	1 cda.	Mayonesa	1 ¼ cda.	Margarina	1 cda.	Clara de huevo	2 pzas.	Aves: Pollo o Pavo	45 g	Salchicha de Pavo	1 pza.	Jamón de Pavo	1 reb.	Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g	Pescado	45 g	Atún en agua	45 g	Cottage	45 g	Panela	45 g	Requesón	60 g	 <p>CEREALES</p> <table border="1"> <tr><td>Pan integral de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Pan blanco de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Tortilla</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Ekote</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Hojuela de maíz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Harina de trigo</td><td>2 ¼ cdtas.</td></tr> <tr><td>Bolillo sin migajón</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Galleta habanera</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Galleta María</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Pastitas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Avena</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pan Tostado</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Flanitos Naturales</td><td>3 tazas</td></tr> <tr><td>Patitos de pan</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Maíz Blanco</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>Bolo hamburguesa</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Granola</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Maicena</td><td>2 cdtas.</td></tr> <tr><td>Salvado de trigo</td><td>6 cdtas.</td></tr> <tr><td>Camote</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Papa</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Arroz inflado</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Amaranto</td><td>¼ taza</td></tr> </table> <p>FRUTAS</p> <table border="1"> <tr><td>Ciruela</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Ciruela pasa.</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Durazno</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Fresa</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Granada</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Guayaba</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Guandabana</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Kiwi</td><td>1 ¼ pza.</td></tr> <tr><td>Lima</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Manzana</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Mango</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Mamey</td><td>1/3 pza.</td></tr> <tr><td>Melón</td><td>1 taza</td></tr> </table>	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	Arroz	¼ taza	Ekote	¼ taza	Hojuela de maíz	¼ taza	Harina de trigo	2 ¼ cdtas.	Bolillo sin migajón	¼ pza.	Galleta habanera	5 pzas.	Galleta María	5 pzas.	Pastitas	¼ taza	Avena	¼ taza	Pan Tostado	1 reb.	Flanitos Naturales	3 tazas	Patitos de pan	4 pzas.	Maíz Blanco	20 g	Bolo hamburguesa	¼ pza.	Granola	1/3 taza	Maicena	2 cdtas.	Salvado de trigo	6 cdtas.	Camote	1/3 taza	Papa	1 pza.	Arroz inflado	¼ taza	Amaranto	¼ taza	Ciruela	3 pzas.	Ciruela pasa.	4 pzas.	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guayaba	3 pzas.	Guandabana	¼ pza.	Uva	3 pzas.	Kiwi	1 ¼ pza.	Lima	4 pzas.	Manzana	1 pza.	Mango	¼ pza.	Mamey	1/3 pza.	Melón	1 taza
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT																																																																																																																																																																																																	
Leche	Leche																																																																																																																																																																																																	
Carne	Carne																																																																																																																																																																																																	
Cereales	Cereales																																																																																																																																																																																																	
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																																																																	
Frutas	Frutas																																																																																																																																																																																																	
Verduras	Verduras																																																																																																																																																																																																	
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																																																																	
Grasa	Grasa																																																																																																																																																																																																	
COMIDA	COLOCACIÓN VES																																																																																																																																																																																																	
Leche	Leche																																																																																																																																																																																																	
Carne	Carne																																																																																																																																																																																																	
Cereales	Cereales																																																																																																																																																																																																	
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																																																																	
Frutas	Frutas																																																																																																																																																																																																	
Verduras	Verduras																																																																																																																																																																																																	
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																																																																	
Grasa	Grasa																																																																																																																																																																																																	
CENA	COLOCACIÓN NOC																																																																																																																																																																																																	
Leche	Leche																																																																																																																																																																																																	
Carne	Carne																																																																																																																																																																																																	
Cereales	Cereales																																																																																																																																																																																																	
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																																																																	
Frutas	Frutas																																																																																																																																																																																																	
Verduras	Verduras																																																																																																																																																																																																	
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																																																																	
Grasa	Grasa																																																																																																																																																																																																	
Leche descremada	1 taza																																																																																																																																																																																																	
Leche descremada en polvo	4 cdas.																																																																																																																																																																																																	
Yogurt natural o sabor	1 taza																																																																																																																																																																																																	
Alubia	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Frijol	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Frijol de soya	30 g																																																																																																																																																																																																	
Garbanzo	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Habas	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Lentijas	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Soya Texturizada	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Azúcar	1 cda.																																																																																																																																																																																																	
Miel de abeja	2 cdtas.																																																																																																																																																																																																	
Salsa catsup	2 cdtas.																																																																																																																																																																																																	
Sustituto de crema picalé	2 cdtas.																																																																																																																																																																																																	
Yacult	1 pza.																																																																																																																																																																																																	
Aceites vegetales	1 cda.																																																																																																																																																																																																	
Aguacate	1 reb.																																																																																																																																																																																																	
Crema	1 cda.																																																																																																																																																																																																	
Mantequilla	1 cda.																																																																																																																																																																																																	
Mayonesa	1 ¼ cda.																																																																																																																																																																																																	
Margarina	1 cda.																																																																																																																																																																																																	
Clara de huevo	2 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Aves: Pollo o Pavo	45 g																																																																																																																																																																																																	
Salchicha de Pavo	1 pza.																																																																																																																																																																																																	
Jamón de Pavo	1 reb.																																																																																																																																																																																																	
Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g																																																																																																																																																																																																	
Pescado	45 g																																																																																																																																																																																																	
Atún en agua	45 g																																																																																																																																																																																																	
Cottage	45 g																																																																																																																																																																																																	
Panela	45 g																																																																																																																																																																																																	
Requesón	60 g																																																																																																																																																																																																	
Pan integral de caja	1 reb.																																																																																																																																																																																																	
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																																																																																																																																																	
Tortilla	1 pza.																																																																																																																																																																																																	
Arroz	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Ekote	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Hojuela de maíz	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Harina de trigo	2 ¼ cdtas.																																																																																																																																																																																																	
Bolillo sin migajón	¼ pza.																																																																																																																																																																																																	
Galleta habanera	5 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Galleta María	5 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Pastitas	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Avena	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Pan Tostado	1 reb.																																																																																																																																																																																																	
Flanitos Naturales	3 tazas																																																																																																																																																																																																	
Patitos de pan	4 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Maíz Blanco	20 g																																																																																																																																																																																																	
Bolo hamburguesa	¼ pza.																																																																																																																																																																																																	
Granola	1/3 taza																																																																																																																																																																																																	
Maicena	2 cdtas.																																																																																																																																																																																																	
Salvado de trigo	6 cdtas.																																																																																																																																																																																																	
Camote	1/3 taza																																																																																																																																																																																																	
Papa	1 pza.																																																																																																																																																																																																	
Arroz inflado	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Amaranto	¼ taza																																																																																																																																																																																																	
Ciruela	3 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Ciruela pasa.	4 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Durazno	2 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Fresa	1 taza																																																																																																																																																																																																	
Granada	1 pza.																																																																																																																																																																																																	
Guayaba	3 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Guandabana	¼ pza.																																																																																																																																																																																																	
Uva	3 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Kiwi	1 ¼ pza.																																																																																																																																																																																																	
Lima	4 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Manzana	1 pza.																																																																																																																																																																																																	
Mango	¼ pza.																																																																																																																																																																																																	
Mamey	1/3 pza.																																																																																																																																																																																																	
Melón	1 taza																																																																																																																																																																																																	

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos. Marzo 2016

Anexo 04: Tríptico para control de peso.

FRUTAS	ALIMENTOS LIBRES																																																											
<table border="1"> <tr><td>Ciuela</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Ciuela pasa.</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Durazno</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Fresa</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Granada</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Guayaba</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Guayabana</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Higo</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Kiwi</td><td>1 ½ pza.</td></tr> <tr><td>Lima</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Mancana</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Mango</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Mamey</td><td>1/3 pza.</td></tr> <tr><td>Melón</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Mandarina</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Nectarina</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Naranja</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Zarzamora</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Papaya</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pitaya</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Plátano</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Pastis</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Sandía</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Toronja</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>JUGOS: Naranja, lima, toronja</td><td>½ taza</td></tr> </table>	Ciuela	3 pzas.	Ciuela pasa.	4 pzas.	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guayaba	3 pzas.	Guayabana	¼ pza.	Higo	3 pzas.	Kiwi	1 ½ pza.	Lima	4 pzas.	Mancana	1 pza.	Mango	¼ pza.	Mamey	1/3 pza.	Melón	1 taza	Mandarina	2 pzas.	Nectarina	1 pza.	Naranja	2 pzas.	Zarzamora	¼ taza	Papaya	1 taza	Pera	¼ pza.	Piña	¼ taza	Pitaya	2 pzas.	Plátano	¼ pza.	Pastis	1 cda.	Sandía	1 taza	Toronja	¼ pza.	Tuna	2 pzas.	Uva	¼ taza	JUGOS: Naranja, lima, toronja	½ taza	<p>Consumé, bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, te, agua quindá, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, splenda o fructosa.</p> <p>Servicios Municipales Construcción de Comunidad</p> <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Mariano de la Bárcena #997, Col. Zona Centro, Guadalajara, Jalisco</p> <p>Citas al Tel.</p> <p>Construcción de Comunidad</p> <p>Datos del Profesional en nutrición:</p>	<p>Haga clic en Firmar para agregar texto y firmar un archivo PDF.</p> <p>Gobierno de Guadalajara</p> <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Nutrición</p> <p>Recomendaciones Alimentarias para control de peso</p> <p>Paciente: _____</p> <p>No. de Consulta: _____</p> <p>Fecha: _____</p> <p>Cita: _____</p>
Ciuela	3 pzas.																																																											
Ciuela pasa.	4 pzas.																																																											
Durazno	2 pzas.																																																											
Fresa	1 taza																																																											
Granada	1 pza.																																																											
Guayaba	3 pzas.																																																											
Guayabana	¼ pza.																																																											
Higo	3 pzas.																																																											
Kiwi	1 ½ pza.																																																											
Lima	4 pzas.																																																											
Mancana	1 pza.																																																											
Mango	¼ pza.																																																											
Mamey	1/3 pza.																																																											
Melón	1 taza																																																											
Mandarina	2 pzas.																																																											
Nectarina	1 pza.																																																											
Naranja	2 pzas.																																																											
Zarzamora	¼ taza																																																											
Papaya	1 taza																																																											
Pera	¼ pza.																																																											
Piña	¼ taza																																																											
Pitaya	2 pzas.																																																											
Plátano	¼ pza.																																																											
Pastis	1 cda.																																																											
Sandía	1 taza																																																											
Toronja	¼ pza.																																																											
Tuna	2 pzas.																																																											
Uva	¼ taza																																																											
JUGOS: Naranja, lima, toronja	½ taza																																																											
<p>RECOMENDACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Eliminar el consumo de azúcar, miel, chocolates y todo lo que contenga azúcar. 3 huevos a la semana Consumir alimentos altos en fibra Elija carnes magras (sin grasa) Consumir 8 vasos con agua al día. Respete el número de equivalencias. Realice algún ejercicio (20 minutos) Coma variado todos los días 																																																												
<p>VERDURAS LIBRES</p> <p>Acelga, acachofa, apio, berros, chayote, chilacayote, ejotes, espinacas, espárragos, flor de calabaza, hongos, jitomate, lechuga, nopali, pepinos, rábano, jicama, romeritos, tomate, verdolaga, brócoli, col, coliflor, berenjena, cobolla, chile poblano, germinado de soya, pulpa de jitomate, pimiento morrón</p>																																																												

FRACCIONAMIENTO	LECHE	CEREALES																																																																												
<table border="1"> <tr><th>DESAYUNO</th><th>COLOCACIÓN MAT</th></tr> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </table>	DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<table border="1"> <tr><td>Leche descremada</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Leche descremada en polvo</td><td>4 cdas.</td></tr> <tr><td>Leche evaporada</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Yogurt natural o sabor</td><td>1 taza</td></tr> </table>	Leche descremada	1 taza	Leche descremada en polvo	4 cdas.	Leche evaporada	1/2 taza	Yogurt natural o sabor	1 taza	<table border="1"> <tr><td>Pan integral de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Pan blanco de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Tortilla</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Elote</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Galleta salada</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Hojuela de maíz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Harina de trigo</td><td>2 ½ cdas.</td></tr> <tr><td>Bollo sin migajón</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Galleta habanera</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Galleta María</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Pastis</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Avena</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pan Tostado</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Palomitas Naturales</td><td>3 tazas</td></tr> <tr><td>Paltos de pan</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Maíz Blanco</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>Bollo hamburguesa</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Granola</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Maicena</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Salvado de trigo</td><td>6 cdas.</td></tr> <tr><td>Camote</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Papa</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Arroz inflado</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Amaranto</td><td>¼ taza</td></tr> </table>	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	Arroz	¼ taza	Elote	¼ taza	Galleta salada	5 pzas.	Hojuela de maíz	¼ taza	Harina de trigo	2 ½ cdas.	Bollo sin migajón	¼ pza.	Galleta habanera	5 pzas.	Galleta María	5 pzas.	Pastis	¼ taza	Avena	¼ taza	Pan Tostado	1 reb.	Palomitas Naturales	3 tazas	Paltos de pan	4 pzas.	Maíz Blanco	20 g	Bollo hamburguesa	¼ pza.	Granola	1/3 taza	Maicena	2 cdas.	Salvado de trigo	6 cdas.	Camote	1/3 taza	Papa	1 pza.	Arroz inflado	¼ taza	Amaranto	¼ taza
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT																																																																													
Leche	Leche																																																																													
Carne	Carne																																																																													
Cereales	Cereales																																																																													
Legumbres	Legumbres																																																																													
Frutas	Frutas																																																																													
Verduras	Verduras																																																																													
Azúcar	Azúcar																																																																													
Grasa	Grasa																																																																													
Leche descremada	1 taza																																																																													
Leche descremada en polvo	4 cdas.																																																																													
Leche evaporada	1/2 taza																																																																													
Yogurt natural o sabor	1 taza																																																																													
Pan integral de caja	1 reb.																																																																													
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																													
Tortilla	1 pza.																																																																													
Arroz	¼ taza																																																																													
Elote	¼ taza																																																																													
Galleta salada	5 pzas.																																																																													
Hojuela de maíz	¼ taza																																																																													
Harina de trigo	2 ½ cdas.																																																																													
Bollo sin migajón	¼ pza.																																																																													
Galleta habanera	5 pzas.																																																																													
Galleta María	5 pzas.																																																																													
Pastis	¼ taza																																																																													
Avena	¼ taza																																																																													
Pan Tostado	1 reb.																																																																													
Palomitas Naturales	3 tazas																																																																													
Paltos de pan	4 pzas.																																																																													
Maíz Blanco	20 g																																																																													
Bollo hamburguesa	¼ pza.																																																																													
Granola	1/3 taza																																																																													
Maicena	2 cdas.																																																																													
Salvado de trigo	6 cdas.																																																																													
Camote	1/3 taza																																																																													
Papa	1 pza.																																																																													
Arroz inflado	¼ taza																																																																													
Amaranto	¼ taza																																																																													
<table border="1"> <tr><th>COMIDA</th><th>COLOCACIÓN VES</th></tr> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </table>	COMIDA	COLOCACIÓN VES	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<p>LEGUMINOSAS</p> <table border="1"> <tr><td>Azúbia</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol de soya</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Habas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Lentijas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Soya Texturizada</td><td>¼ taza</td></tr> </table>	Azúbia	¼ taza	Frijol	¼ taza	Frijol de soya	30 g	Garbanzo	¼ taza	Habas	¼ taza	Lentijas	¼ taza	Soya Texturizada	¼ taza																																													
COMIDA	COLOCACIÓN VES																																																																													
Leche	Leche																																																																													
Carne	Carne																																																																													
Cereales	Cereales																																																																													
Legumbres	Legumbres																																																																													
Frutas	Frutas																																																																													
Verduras	Verduras																																																																													
Azúcar	Azúcar																																																																													
Grasa	Grasa																																																																													
Azúbia	¼ taza																																																																													
Frijol	¼ taza																																																																													
Frijol de soya	30 g																																																																													
Garbanzo	¼ taza																																																																													
Habas	¼ taza																																																																													
Lentijas	¼ taza																																																																													
Soya Texturizada	¼ taza																																																																													
<table border="1"> <tr><th>CENA</th><th>COLOCACIÓN NOC</th></tr> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </table>	CENA	COLOCACIÓN NOC	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<p>AZÚCARES</p> <table border="1"> <tr><td>Azúcar</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Miel de abeja</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Salsa catsup</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Sustituto de crema picante</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Yacult</td><td>1 pza.</td></tr> </table>	Azúcar	1 cda.	Miel de abeja	2 cdas.	Salsa catsup	2 cdas.	Sustituto de crema picante	2 cdas.	Yacult	1 pza.																																																	
CENA	COLOCACIÓN NOC																																																																													
Leche	Leche																																																																													
Carne	Carne																																																																													
Cereales	Cereales																																																																													
Legumbres	Legumbres																																																																													
Frutas	Frutas																																																																													
Verduras	Verduras																																																																													
Azúcar	Azúcar																																																																													
Grasa	Grasa																																																																													
Azúcar	1 cda.																																																																													
Miel de abeja	2 cdas.																																																																													
Salsa catsup	2 cdas.																																																																													
Sustituto de crema picante	2 cdas.																																																																													
Yacult	1 pza.																																																																													
<p>OBSERVACIONES</p>	<p>GRASAS</p> <table border="1"> <tr><td>Aceltes vegetales</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Acelluna</td><td>15 pzas.</td></tr> <tr><td>Aguacate</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Ajovjolí</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Almendras</td><td>12 semillas</td></tr> <tr><td>Avellana</td><td>7 semillas</td></tr> <tr><td>Cacahuete</td><td>6 semillas</td></tr> <tr><td>Crema</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mantequilla</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mayonesa</td><td>1 ½ cda.</td></tr> <tr><td>Margarina</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Medía crema</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Nuez</td><td>2 pzas. comp.</td></tr> <tr><td>Piñones</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Pistaches</td><td>6 semillas</td></tr> <tr><td>Tocino</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Queso crema</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Crema de cacahuete</td><td>1 reb.</td></tr> </table>	Aceltes vegetales	1 cda.	Acelluna	15 pzas.	Aguacate	1 reb.	Ajovjolí	1 cda.	Almendras	12 semillas	Avellana	7 semillas	Cacahuete	6 semillas	Crema	1 cda.	Mantequilla	1 cda.	Mayonesa	1 ½ cda.	Margarina	1 cda.	Medía crema	1 cda.	Nuez	2 pzas. comp.	Piñones	2 cdas.	Pistaches	6 semillas	Tocino	1 reb.	Queso crema	1 reb.	Crema de cacahuete	1 reb.	<p>CARNE</p> <table border="1"> <tr><td>Clara de huevo</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Ayas, Pollo o Pavo</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Salchicha de Pavo</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Jamón de Pavo</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Pescado</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Atún en agua</td><td>45 g</td></tr> </table>	Clara de huevo	2 pzas.	Ayas, Pollo o Pavo	45 g	Salchicha de Pavo	1 pza.	Jamón de Pavo	1 reb.	Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g	Pescado	45 g	Atún en agua	45 g																										
Aceltes vegetales	1 cda.																																																																													
Acelluna	15 pzas.																																																																													
Aguacate	1 reb.																																																																													
Ajovjolí	1 cda.																																																																													
Almendras	12 semillas																																																																													
Avellana	7 semillas																																																																													
Cacahuete	6 semillas																																																																													
Crema	1 cda.																																																																													
Mantequilla	1 cda.																																																																													
Mayonesa	1 ½ cda.																																																																													
Margarina	1 cda.																																																																													
Medía crema	1 cda.																																																																													
Nuez	2 pzas. comp.																																																																													
Piñones	2 cdas.																																																																													
Pistaches	6 semillas																																																																													
Tocino	1 reb.																																																																													
Queso crema	1 reb.																																																																													
Crema de cacahuete	1 reb.																																																																													
Clara de huevo	2 pzas.																																																																													
Ayas, Pollo o Pavo	45 g																																																																													
Salchicha de Pavo	1 pza.																																																																													
Jamón de Pavo	1 reb.																																																																													
Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g																																																																													
Pescado	45 g																																																																													
Atún en agua	45 g																																																																													
	<p>QUESOS</p> <table border="1"> <tr><td>Cottage</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Panela</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Requesón</td><td>60 g</td></tr> </table>	Cottage	45 g	Panela	45 g	Requesón	60 g																																																																							
Cottage	45 g																																																																													
Panela	45 g																																																																													
Requesón	60 g																																																																													

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos. Marzo 2016

Anexo 05: tríplico usuarios diabéticos

FRUTAS ... continuación	
Manzana	1 pza.
Melón	1 taza
Mandarina	2 pzas.
Nectarina	1 pza.
Naranja.	2 pzas
Zarzamora	¾ taza
Papaya	1 taza
Pera	½ pza.
Piña	¼ taza
Pitaya	2 pzas.
Toronja	½ pza.
Tuna	2 pzas.
JUGOS: Naranja, lima, toronja	½ taza

RECOMENDACIONES

Elimina el consumo de azúcar, miel, chocolates y todo lo que contenga azúcar.

- 3 huevos a la semana
- Consumir alimentos altos en fibra
- Elija carnes magras (sin grasa)
- Consumir 8 vasos de agua al día
- Respete el número de equivalentes
- Realice algún ejercicio (20 minutos)
- Modere su consumo de carne, leche, prefiera pescado, pollo y pavo sin pellejo.
- Prefiera los aceites vegetales que la manteca.
- Prefiera los alimentos frescos a los industrializados
- Coma variado todos los días.

VERDURAS LIBRES

Acelga, alcachofa, apio, berros, chayote, chilacayote, ejotes, espinacas, espárragos, flor de calabaza, hongos, jitomate, lechuga, nopal, pepinos, rábano, jicama, romeritos, tomate, verdolaga, brócoli, col, coiflor, berenjena, cebolla, chile poblano, germinado de soja, pupa de jitomate, pimiento morrón

ALIMENTOS LIBRES

Consomé, bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, té, agua quinada, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, splenda o fructosa



Unidad Médica de Urgencias
«Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»

Mariano de la Bárcena #997,
 Col. Zona Centro,
 Guadalajara, Jalisco

Citas al Tel.



Datos del Profesional en nutrición:



Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»

Nutrición

Recomendaciones Alimentarias para usuarios diabéticos

Paciente: _____

No. de Consulta: _____

Fecha: _____

Cita: _____

FRACCIONAMIENTO	LECHE	CEREALES ... continuación																																																																																																																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESAYUNO</th> <th>COLOCACIÓN MAT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMIDA</th> <th>COLOCACIÓN VES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CENA</th> <th>COLOCACIÓN NOC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </tbody> </table>	DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	COMIDA	COLOCACIÓN VES	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	CENA	COLOCACIÓN NOC	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARNE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Clara de huevo</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Ases: Pollo o Pavo</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Salchicha de Pavo</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Jamón de Pavo</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Pescado</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Atún en agua</td><td>45 g</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>QUESOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cottage</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Panela</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Requesón</td><td>60 g</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>LEGUMINOSAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Alubia</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol de soja</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Habas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Lentejas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Soya Texturizada</td><td>¼ taza</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CEREALES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pan integral de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Pan blanco de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Tortilla</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Eliote</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Galleta salada</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Hojuela de maíz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Bolillo sin migajón</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Galleta habanera</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Galleta María</td><td>5 pzas.</td></tr> </tbody> </table>	CARNE	Clara de huevo	2 pzas.	Ases: Pollo o Pavo	45 g	Salchicha de Pavo	1 pza.	Jamón de Pavo	1 reb.	Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g	Pescado	45 g	Atún en agua	45 g	QUESOS	Cottage	45 g	Panela	45 g	Requesón	60 g	LEGUMINOSAS	Alubia	¼ taza	Frijol	¼ taza	Frijol de soja	30 g	Garbanzo	¼ taza	Habas	¼ taza	Lentejas	¼ taza	Soya Texturizada	¼ taza	CEREALES	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	Arroz	½ taza	Eliote	¼ taza	Galleta salada	5 pzas.	Hojuela de maíz	¼ taza	Bolillo sin migajón	½ pza.	Galleta habanera	5 pzas.	Galleta María	5 pzas.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>GRASAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceites vegetales</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Aguacate</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Ajonjolí</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Crema light</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mantequilla</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mayonesa light</td><td>1 ½ cda.</td></tr> <tr><td>Margarina</td><td>1 cda.</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>FRUTAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Ciruela</td><td>3 pzas</td></tr> <tr><td>Ciruela pasa.</td><td>4 pzas</td></tr> <tr><td>Durazno</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Fresa</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Granada</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Guayaba</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Guanámbana</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Higo</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Kiwi</td><td>1 ½ pzas.</td></tr> <tr><td>Lima</td><td>4 pzas.</td></tr> </tbody> </table>	GRASAS	Aceites vegetales	1 cda.	Aguacate	1 reb.	Ajonjolí	1 cda.	Crema light	1 cda.	Mantequilla	1 cda.	Mayonesa light	1 ½ cda.	Margarina	1 cda.	FRUTAS	Ciruela	3 pzas	Ciruela pasa.	4 pzas	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guayaba	3 pzas.	Guanámbana	¼ pza.	Higo	3 pzas.	Kiwi	1 ½ pzas.	Lima	4 pzas.
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT																																																																																																																																																					
Leche	Leche																																																																																																																																																					
Carne	Carne																																																																																																																																																					
Cereales	Cereales																																																																																																																																																					
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																					
Frutas	Frutas																																																																																																																																																					
Verduras	Verduras																																																																																																																																																					
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																					
Grasa	Grasa																																																																																																																																																					
COMIDA	COLOCACIÓN VES																																																																																																																																																					
Leche	Leche																																																																																																																																																					
Carne	Carne																																																																																																																																																					
Cereales	Cereales																																																																																																																																																					
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																					
Frutas	Frutas																																																																																																																																																					
Verduras	Verduras																																																																																																																																																					
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																					
Grasa	Grasa																																																																																																																																																					
CENA	COLOCACIÓN NOC																																																																																																																																																					
Leche	Leche																																																																																																																																																					
Carne	Carne																																																																																																																																																					
Cereales	Cereales																																																																																																																																																					
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																					
Frutas	Frutas																																																																																																																																																					
Verduras	Verduras																																																																																																																																																					
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																					
Grasa	Grasa																																																																																																																																																					
CARNE																																																																																																																																																						
Clara de huevo	2 pzas.																																																																																																																																																					
Ases: Pollo o Pavo	45 g																																																																																																																																																					
Salchicha de Pavo	1 pza.																																																																																																																																																					
Jamón de Pavo	1 reb.																																																																																																																																																					
Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g																																																																																																																																																					
Pescado	45 g																																																																																																																																																					
Atún en agua	45 g																																																																																																																																																					
QUESOS																																																																																																																																																						
Cottage	45 g																																																																																																																																																					
Panela	45 g																																																																																																																																																					
Requesón	60 g																																																																																																																																																					
LEGUMINOSAS																																																																																																																																																						
Alubia	¼ taza																																																																																																																																																					
Frijol	¼ taza																																																																																																																																																					
Frijol de soja	30 g																																																																																																																																																					
Garbanzo	¼ taza																																																																																																																																																					
Habas	¼ taza																																																																																																																																																					
Lentejas	¼ taza																																																																																																																																																					
Soya Texturizada	¼ taza																																																																																																																																																					
CEREALES																																																																																																																																																						
Pan integral de caja	1 reb.																																																																																																																																																					
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																																																																																																					
Tortilla	1 pza.																																																																																																																																																					
Arroz	½ taza																																																																																																																																																					
Eliote	¼ taza																																																																																																																																																					
Galleta salada	5 pzas.																																																																																																																																																					
Hojuela de maíz	¼ taza																																																																																																																																																					
Bolillo sin migajón	½ pza.																																																																																																																																																					
Galleta habanera	5 pzas.																																																																																																																																																					
Galleta María	5 pzas.																																																																																																																																																					
GRASAS																																																																																																																																																						
Aceites vegetales	1 cda.																																																																																																																																																					
Aguacate	1 reb.																																																																																																																																																					
Ajonjolí	1 cda.																																																																																																																																																					
Crema light	1 cda.																																																																																																																																																					
Mantequilla	1 cda.																																																																																																																																																					
Mayonesa light	1 ½ cda.																																																																																																																																																					
Margarina	1 cda.																																																																																																																																																					
FRUTAS																																																																																																																																																						
Ciruela	3 pzas																																																																																																																																																					
Ciruela pasa.	4 pzas																																																																																																																																																					
Durazno	2 pzas.																																																																																																																																																					
Fresa	1 taza																																																																																																																																																					
Granada	1 pza.																																																																																																																																																					
Guayaba	3 pzas.																																																																																																																																																					
Guanámbana	¼ pza.																																																																																																																																																					
Higo	3 pzas.																																																																																																																																																					
Kiwi	1 ½ pzas.																																																																																																																																																					
Lima	4 pzas.																																																																																																																																																					

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos

Anexo 06: tríptico para mantenimiento de peso

FRUTAS	ALIMENTOS LIBRES																																																										
<table border="1"> <tr><td>Ciudadela</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Ciudadela pasa</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Durazno</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Fresa</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Granada</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Guayaba</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Guanábana</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Higo</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Kiwi</td><td>1 ½ pzas.</td></tr> <tr><td>Lima</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Manzana</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Mango</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Mamey</td><td>1/3 pza.</td></tr> <tr><td>Melón</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Mandarina</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Nectarina</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Naranja</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Zarzamora</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Papaya</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pitaya</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Plátano</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Pastitas</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Sandía</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Toronja</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>JUGOS: Naranja, lima, toronja</td><td>¼ taza</td></tr> </table>	Ciudadela	3 pzas.	Ciudadela pasa	4 pzas.	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guayaba	3 pzas.	Guanábana	¼ pza.	Higo	3 pzas.	Kiwi	1 ½ pzas.	Lima	4 pzas.	Manzana	1 pza.	Mango	¼ pza.	Mamey	1/3 pza.	Melón	1 taza	Mandarina	2 pzas.	Nectarina	1 pza.	Naranja	2 pzas.	Zarzamora	¼ taza	Papaya	1 taza	Pera	¼ pza.	Piña	¼ taza	Pitaya	2 pzas.	Plátano	¼ pza.	Pastitas	1 cda.	Sandía	1 taza	Toronja	¼ pza.	Tuna	2 pzas.	Uva	¼ taza	JUGOS: Naranja, lima, toronja	¼ taza	<p>Consumo: bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, té, agua, quinada, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, splenda o fructosa.</p> <p>Servicios Médicos Municipales Construcción de Comunidad</p> <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Mariano de la Bárcena #997, Col. Zona Centro, Guadalajara, Jalisco</p> <p>Citas al Tel. _____</p> <p>Datos del Profesional en nutrición: _____</p>
Ciudadela	3 pzas.																																																										
Ciudadela pasa	4 pzas.																																																										
Durazno	2 pzas.																																																										
Fresa	1 taza																																																										
Granada	1 pza.																																																										
Guayaba	3 pzas.																																																										
Guanábana	¼ pza.																																																										
Higo	3 pzas.																																																										
Kiwi	1 ½ pzas.																																																										
Lima	4 pzas.																																																										
Manzana	1 pza.																																																										
Mango	¼ pza.																																																										
Mamey	1/3 pza.																																																										
Melón	1 taza																																																										
Mandarina	2 pzas.																																																										
Nectarina	1 pza.																																																										
Naranja	2 pzas.																																																										
Zarzamora	¼ taza																																																										
Papaya	1 taza																																																										
Pera	¼ pza.																																																										
Piña	¼ taza																																																										
Pitaya	2 pzas.																																																										
Plátano	¼ pza.																																																										
Pastitas	1 cda.																																																										
Sandía	1 taza																																																										
Toronja	¼ pza.																																																										
Tuna	2 pzas.																																																										
Uva	¼ taza																																																										
JUGOS: Naranja, lima, toronja	¼ taza																																																										

RECOMENDACIONES	VERDURAS LIBRES
<ul style="list-style-type: none"> Elimina el consumo de azúcar, miel, chocolates y todo lo que contenga azúcar. 3 huevos a la semana Consumir alimentos altos en fibra Elija carnes magras (sin grasa) Consumir 8 vasos de agua al día Respete el número de equivalentes. Realice algún ejercicio (20 minutos). Coma variado todos los días. 	<p>Acelga, alcachofa, apio, berros, chayote, chilacayote, ejotes, espinacas, espárragos, flor de calabaza, hongos, jitomate, lechuga, nopal, pepinos, rábano, jicama, romeritos, tomate, verdolaga, brócoli, col, coliflor, berenjena, cebolla, chile poblanero, germinado de soja, pulpa de jitomate, pimienta morón</p>

FRACCIONAMIENTO	LECHE	AZÚCARES																																																																																																																																																																								
<table border="1"> <tr><th>DESAYUNO</th><th>COLOCACIÓN MAT</th></tr> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </table>	DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<table border="1"> <tr><td>Leche entera</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Leche descremada en polvo</td><td>4 cdas.</td></tr> <tr><td>Leche evaporada</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Yogurt natural o sabor</td><td>1 taza</td></tr> </table>	Leche entera	1 taza	Leche descremada en polvo	4 cdas.	Leche evaporada	1/2 taza	Yogurt natural o sabor	1 taza	<table border="1"> <tr><td>Azúcar</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Miel de abeja</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Salsa castor</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Sustituto de crema p/café</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Yacult</td><td>1 pza.</td></tr> </table>	Azúcar	1 cda.	Miel de abeja	2 cdas.	Salsa castor	2 cdas.	Sustituto de crema p/café	2 cdas.	Yacult	1 pza.																																																																																																																																				
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT																																																																																																																																																																									
Leche	Leche																																																																																																																																																																									
Carne	Carne																																																																																																																																																																									
Cereales	Cereales																																																																																																																																																																									
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																																									
Frutas	Frutas																																																																																																																																																																									
Verduras	Verduras																																																																																																																																																																									
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																																									
Grasa	Grasa																																																																																																																																																																									
Leche entera	1 taza																																																																																																																																																																									
Leche descremada en polvo	4 cdas.																																																																																																																																																																									
Leche evaporada	1/2 taza																																																																																																																																																																									
Yogurt natural o sabor	1 taza																																																																																																																																																																									
Azúcar	1 cda.																																																																																																																																																																									
Miel de abeja	2 cdas.																																																																																																																																																																									
Salsa castor	2 cdas.																																																																																																																																																																									
Sustituto de crema p/café	2 cdas.																																																																																																																																																																									
Yacult	1 pza.																																																																																																																																																																									
<table border="1"> <tr><th>COMIDA</th><th>COLOCACIÓN VES</th></tr> <tr><td>Leche</td><td>Leche</td></tr> <tr><td>Carne</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>Cereales</td><td>Cereales</td></tr> <tr><td>Legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td>Frutas</td></tr> <tr><td>Verduras</td><td>Verduras</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td>Azúcar</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Grasa</td></tr> </table>	COMIDA	COLOCACIÓN VES	Leche	Leche	Carne	Carne	Cereales	Cereales	Legumbres	Legumbres	Frutas	Frutas	Verduras	Verduras	Azúcar	Azúcar	Grasa	Grasa	<p>CARNE</p> <table border="1"> <tr><td>Huevo</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Clara de huevo</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Avés: Pollo o Pavo</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Salchicha de Pavo</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Jamón de Pavo</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Pescado</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Mariaca</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Añil en agua</td><td>45 g</td></tr> </table> <p>QUESOS:</p> <table border="1"> <tr><td>Cottage</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Panela</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Requesón</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>Oaxaca</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Adobera</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Americano (amarillo)</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Queso fresco</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Añejo o Cotija</td><td>30 g</td></tr> </table> <p>LEGUMINOSAS</p> <table border="1"> <tr><td>Alubia</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Frijol de soja</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Habas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Lentejas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Soya Texturizada</td><td>¼ taza</td></tr> </table> <p>GRASAS</p> <table border="1"> <tr><td>Aceites vegetales</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Aceituna</td><td>15 pzas.</td></tr> <tr><td>Aguaquite</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Ajonjolí</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Almendras</td><td>12 semillas</td></tr> <tr><td>Avellana</td><td>7 semillas</td></tr> <tr><td>Cacahuete</td><td>6 semillas</td></tr> <tr><td>Crema</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mantequilla</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mayonesa</td><td>1 ½ cda.</td></tr> <tr><td>Margarina</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Medio crema</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Nuez</td><td>2 pzas. comp.</td></tr> </table>	Huevo	1 pza.	Clara de huevo	2 pzas.	Avés: Pollo o Pavo	45 g	Salchicha de Pavo	1 pza.	Jamón de Pavo	1 reb.	Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g	Pescado	45 g	Mariaca	45 g	Añil en agua	45 g	Cottage	45 g	Panela	45 g	Requesón	60 g	Oaxaca	30 g	Adobera	30 g	Americano (amarillo)	1 reb.	Queso fresco	30 g	Añejo o Cotija	30 g	Alubia	¼ taza	Frijol	¼ taza	Frijol de soja	30 g	Garbanzo	¼ taza	Habas	¼ taza	Lentejas	¼ taza	Soya Texturizada	¼ taza	Aceites vegetales	1 cda.	Aceituna	15 pzas.	Aguaquite	1 reb.	Ajonjolí	1 cda.	Almendras	12 semillas	Avellana	7 semillas	Cacahuete	6 semillas	Crema	1 cda.	Mantequilla	1 cda.	Mayonesa	1 ½ cda.	Margarina	1 cda.	Medio crema	1 cda.	Nuez	2 pzas. comp.	<p>CEREALES</p> <table border="1"> <tr><td>Pan integral de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Pan blanco de caja</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Tortilla</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Ejote</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Galleta salada</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Hojuela de maíz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Harina de trigo</td><td>2 ¼ cdas.</td></tr> <tr><td>Bolillo sin migajón</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Galletita nabenera</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Galleta María</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Galleta de avena</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Galletas c/ chipsa de chocolate</td><td>1 ½ pza.</td></tr> <tr><td>Galletas de animalitos</td><td>6 pzas.</td></tr> <tr><td>Pastas</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Avena</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pan Tostado</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Palomitas Naturales</td><td>3 tazas</td></tr> <tr><td>Paltos de pan</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Miel Blanco</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>Bollo hamburguesa</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Hojuelas de avena</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Granola</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Maicena</td><td>2 cdas.</td></tr> <tr><td>Salvado de trigo</td><td>6 cdas.</td></tr> <tr><td>Carrote</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Papa</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Amor inflado</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Amaranto</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Panque cabero</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Doritos</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Dona azucarada</td><td>1/3 pza.</td></tr> <tr><td>Pay de fruta</td><td>1 reb.</td></tr> </table> <p>Restar un equivalente de grasa a:</p> <table border="1"> <tr><td>Frituras de maíz</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>Tortitas de harina</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Tostada</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Pastel de frutas, chocolate</td><td>1 reb. chica</td></tr> <tr><td>Pan dulce</td><td>¼ pza.</td></tr> </table>	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	Arroz	¼ taza	Ejote	¼ taza	Galleta salada	5 pzas.	Hojuela de maíz	¼ taza	Harina de trigo	2 ¼ cdas.	Bolillo sin migajón	¼ pza.	Galletita nabenera	5 pzas.	Galleta María	5 pzas.	Galleta de avena	1 pza.	Galletas c/ chipsa de chocolate	1 ½ pza.	Galletas de animalitos	6 pzas.	Pastas	¼ taza	Avena	¼ taza	Pan Tostado	1 reb.	Palomitas Naturales	3 tazas	Paltos de pan	4 pzas.	Miel Blanco	20 g	Bollo hamburguesa	¼ pza.	Hojuelas de avena	¼ taza	Granola	1/3 taza	Maicena	2 cdas.	Salvado de trigo	6 cdas.	Carrote	1/3 taza	Papa	1 pza.	Amor inflado	¼ taza	Amaranto	¼ taza	Panque cabero	¼ pza.	Doritos	1 pza.	Dona azucarada	1/3 pza.	Pay de fruta	1 reb.	Frituras de maíz	15 g	Tortitas de harina	1 pza.	Tostada	1 pza.	Pastel de frutas, chocolate	1 reb. chica	Pan dulce	¼ pza.
COMIDA	COLOCACIÓN VES																																																																																																																																																																									
Leche	Leche																																																																																																																																																																									
Carne	Carne																																																																																																																																																																									
Cereales	Cereales																																																																																																																																																																									
Legumbres	Legumbres																																																																																																																																																																									
Frutas	Frutas																																																																																																																																																																									
Verduras	Verduras																																																																																																																																																																									
Azúcar	Azúcar																																																																																																																																																																									
Grasa	Grasa																																																																																																																																																																									
Huevo	1 pza.																																																																																																																																																																									
Clara de huevo	2 pzas.																																																																																																																																																																									
Avés: Pollo o Pavo	45 g																																																																																																																																																																									
Salchicha de Pavo	1 pza.																																																																																																																																																																									
Jamón de Pavo	1 reb.																																																																																																																																																																									
Res: Falda, cuete, punta, maciza bola y aguayón	45 g																																																																																																																																																																									
Pescado	45 g																																																																																																																																																																									
Mariaca	45 g																																																																																																																																																																									
Añil en agua	45 g																																																																																																																																																																									
Cottage	45 g																																																																																																																																																																									
Panela	45 g																																																																																																																																																																									
Requesón	60 g																																																																																																																																																																									
Oaxaca	30 g																																																																																																																																																																									
Adobera	30 g																																																																																																																																																																									
Americano (amarillo)	1 reb.																																																																																																																																																																									
Queso fresco	30 g																																																																																																																																																																									
Añejo o Cotija	30 g																																																																																																																																																																									
Alubia	¼ taza																																																																																																																																																																									
Frijol	¼ taza																																																																																																																																																																									
Frijol de soja	30 g																																																																																																																																																																									
Garbanzo	¼ taza																																																																																																																																																																									
Habas	¼ taza																																																																																																																																																																									
Lentejas	¼ taza																																																																																																																																																																									
Soya Texturizada	¼ taza																																																																																																																																																																									
Aceites vegetales	1 cda.																																																																																																																																																																									
Aceituna	15 pzas.																																																																																																																																																																									
Aguaquite	1 reb.																																																																																																																																																																									
Ajonjolí	1 cda.																																																																																																																																																																									
Almendras	12 semillas																																																																																																																																																																									
Avellana	7 semillas																																																																																																																																																																									
Cacahuete	6 semillas																																																																																																																																																																									
Crema	1 cda.																																																																																																																																																																									
Mantequilla	1 cda.																																																																																																																																																																									
Mayonesa	1 ½ cda.																																																																																																																																																																									
Margarina	1 cda.																																																																																																																																																																									
Medio crema	1 cda.																																																																																																																																																																									
Nuez	2 pzas. comp.																																																																																																																																																																									
Pan integral de caja	1 reb.																																																																																																																																																																									
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																																																																																																																									
Tortilla	1 pza.																																																																																																																																																																									
Arroz	¼ taza																																																																																																																																																																									
Ejote	¼ taza																																																																																																																																																																									
Galleta salada	5 pzas.																																																																																																																																																																									
Hojuela de maíz	¼ taza																																																																																																																																																																									
Harina de trigo	2 ¼ cdas.																																																																																																																																																																									
Bolillo sin migajón	¼ pza.																																																																																																																																																																									
Galletita nabenera	5 pzas.																																																																																																																																																																									
Galleta María	5 pzas.																																																																																																																																																																									
Galleta de avena	1 pza.																																																																																																																																																																									
Galletas c/ chipsa de chocolate	1 ½ pza.																																																																																																																																																																									
Galletas de animalitos	6 pzas.																																																																																																																																																																									
Pastas	¼ taza																																																																																																																																																																									
Avena	¼ taza																																																																																																																																																																									
Pan Tostado	1 reb.																																																																																																																																																																									
Palomitas Naturales	3 tazas																																																																																																																																																																									
Paltos de pan	4 pzas.																																																																																																																																																																									
Miel Blanco	20 g																																																																																																																																																																									
Bollo hamburguesa	¼ pza.																																																																																																																																																																									
Hojuelas de avena	¼ taza																																																																																																																																																																									
Granola	1/3 taza																																																																																																																																																																									
Maicena	2 cdas.																																																																																																																																																																									
Salvado de trigo	6 cdas.																																																																																																																																																																									
Carrote	1/3 taza																																																																																																																																																																									
Papa	1 pza.																																																																																																																																																																									
Amor inflado	¼ taza																																																																																																																																																																									
Amaranto	¼ taza																																																																																																																																																																									
Panque cabero	¼ pza.																																																																																																																																																																									
Doritos	1 pza.																																																																																																																																																																									
Dona azucarada	1/3 pza.																																																																																																																																																																									
Pay de fruta	1 reb.																																																																																																																																																																									
Frituras de maíz	15 g																																																																																																																																																																									
Tortitas de harina	1 pza.																																																																																																																																																																									
Tostada	1 pza.																																																																																																																																																																									
Pastel de frutas, chocolate	1 reb. chica																																																																																																																																																																									
Pan dulce	¼ pza.																																																																																																																																																																									

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos

Anexo 07: tríptico para usuario de ácido úrico

CEREALES ... continuación

Galleta salada	5 pzas.
Hojuelas de maíz	½ taza
Harina de trigo	2 ½ cda.
Bolillo sin migajón	½ pza.
Galleta habanera	5 pzas.
Galleta maría	5 pzas.
Galletas de animalitos	6 pzas.
Pastas	½ taza
Avena	½ taza
Pan tostado	1 reb.
Palomitas naturales	3 tazas
Paltos de pan	4 pzas.
Maíz blanco	20 g
Bollo hamburguesa	½ pza.
Medias noches	½ pza.
Granola	1/3 taza
Maicena	2 cda.
Salvado de trigo	6 cda.
Camote	1/3 taza
Papa	1 pza.
Arroz inflado	½ taza
Amaranto	½ taza

RECOMENDACIONES

- Coma despacio
- Realice algún ejercicio (30 min)
- Consuma la fruta con la cascavilla
- Prefiera los alimentos frescos a los industrializados
- Elija las carnes con poca grasa
- Utilice cuchara sopera, una cafetera y una taza medidora
- Beba suficiente agua
- Modere el consumo de alimentos de origen animal como carne, huevo, leche entera, prefiera el pescado, pollo o pavo sin pellejo.
- Prefiera cocinar con aceites vegetales en vez de manteca o mantequilla, para disminuir el consumo de lípidos

NO CONSUMA LOS SIGUIENTES ALIMENTOS

- Molletes, anchovas, sardinas, camarones, visceras (hígado, riñón, sesos, corazón) consumidos en caldo, extracto de carne, levadura de pan y de cerveza, alubias, garbanzo, soya.
- Evite el consumo de alcohol.
- Consuma casero ni industrializado.

NOTA:

- Los **ALIMENTOS SUBRAYADOS** solo se permite una ración al día.

ALIMENTOS LIBRES

Consumo, bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, té, agua, quinada, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, selenita o fructosa.

VERDURAS LIBRES

Acelga, atíochafa, aplo, berro, chayote, chíchayofo, ejotes, espárragos, espárragos, flor de calabaza, hongos, jitomate, lechuga, nopal, pepinos, rábano, jicama, romeritos, tomate, verdolaga, brócoli, col, coliflor, berenjena, cebolla, chile poblano, germinado de soya, pulpa de jitomate, pimiento morrón y zanahoria



Unidad Médica de Urgencias
«Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»

Mariano de la Bárcena #997,
 Col. Zona Centro,
 Guadalajara, Jalisco

Citas al Tel.



Datos del Profesional en nutrición:



Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»

Nutrición

Recomendaciones Alimentarias para usuarios con ácido úrico

Paciente: _____

No. de Consulta: _____

Fecha: _____

Cita: _____

FRACCIONAMIENTO		AZÚCARES		LECHE	
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT				
Leche	Leche	Azúcar	1 cda.	Leche Entera	1 taza
Carne	Carne	Almendras c/ chocolate	1 pza.	Leche Descremada	1 taza
Cereales	Cereales	Caramelo macizo	1 pza.	Leche Descremada en polvo	4 cda.
Legumbres	Legumbres	Chocolate en barra	4 g	Yogurt natural o sabor 0% grasa	1 taza
Frutas	Frutas	Gelatina preparada	70 g		
Verduras	Verduras	Horchata de arroz	¼ taza		
Azúcar	Azúcar	Jalea	1 cda.		
Grasa	Grasa	Agua de coco natural	½ taza		
		Miel de abeja	1 cda.		
		Mermelada de frutas	1 cda.		
COMIDA		CARNE		FRUTAS	
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT				
Leche	Leche	Huevo	1 pza.	Ciruella	3 pzas.
Carne	Carne	Clara de huevo	2 pzas.	Ciruella pasa.	4 pzas.
Cereales	Cereales	Aves: Pollo o Pavo	45 g	Durazno	2 pzas.
Legumbres	Legumbres	Salchicha de pavo	1 pza.	Fresa	1 taza
Frutas	Frutas	Jamón de pavo	1 reb.	Granada	1 pza.
Verduras	Verduras	Pescados y mariscos	45 g	Guanábana	¼ pza.
Azúcar	Azúcar	Atún en agua	45 g	Higo	3 pzas.
Grasa	Grasa	Res: Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón	45 g	Kiwi	1 ½ pza.
		Carra, Lomo, espaldita, pierna	30 g	Lima	4 pzas.
				Manzana	1 pza.
				Mango	¼ pza.
				Mangay	1/3 pza.
				Melón	1 taza
				Mandarina	2 pzas.
				Nectarina	1 pza.
				Naranja	2 pzas.
				Zarcamora	¼ taza
				Papaya	1 taza
				Pera	¼ pza.
				Piña	¼ pza.
				Pitaya	2 pzas.
				Plátano	¼ pza.
				Passas	1 cda.
				Sandia	1 taza
				Toronja	¼ pza.
				Tuna	2 pzas.
				Uva	¼ taza
				JUGOS: Naranja, lima, toronja	¼ taza
CENA		GRASAS		CEREALES	
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT				
Leche	Leche	Aceites vegetales	1 cda.	Pan integral de caja	1 reb.
Carne	Carne	Aguaate	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.
Cereales	Cereales	Acosturas	7 pzas.	Tortilla	1 pza.
Legumbres	Legumbres	Almendras	10 pzas.	All bran	¼ taza
Frutas	Frutas	Cacahuates	5 pzas.	Arroz	¼ taza
Verduras	Verduras	Nueces	2 pzas.	Elote	¼ taza
Azúcar	Azúcar	Pistaches	4 pzas.		
Grasa	Grasa	Piñones	2 cda.		
		Tocino rebanada delgada	1 reb.		
		Crema	1 cda.		
		Mantequilla	1 cda.		
		Mayonesa	1 ½ cda.		
		Margarina	1 cda.		
OBSERVACIONES		LEGUMINOSAS			
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT				
		Alubia	½ taza		
		Frijol	¼ taza		
		Frijol de soya	30 g		
		Garbanzo	¼ taza		
		Habas	¼ taza		
		Lentijas	¼ taza		
		Soya texturizada	¼ taza		

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos

Anexo 08: Tríptico para usuario con insuficiencia renal.

RECOMENDACIONES

- Coma despacio
- Realice algún ejercicio (30 min)
- Consuma la fruta con la cascayilla
- Prefiera los alimentos frescos a los industrializados
- Elija las carnes con poca grasa
- Debe suficiente agua
- Modere el consumo de alimentos de origen animal como carne, huevo, leche entera, prefiera el pescado, pollo o pavo sin pellejo.
- Prefiera cocinar con aceites vegetales en vez de manteca o mantequilla, para disminuir el consumo de grasas
- No adicione sal en las preparaciones de sus alimentos ni utilice el salero en la mesa
- Evite el consumo de sazonadores: sal con ajo, cebolla, jugo maggi, salsa inglesa, salsa soya, ablandadores, aderezos, moles, etc.
- Evite el consumo de productos de salchichonería
- Evite el consumo de productos con salmuera: cuernitos, chiles, aceitunas, cebollitas, pepinillos, etc.
- No consuma bolitas saladas
- No consuma alimentos que se preparan instantáneamente
- Prefiera los productos descremados

NOTA:

- Todas las leguminosas deben ser cocidas sin sal
- Los productos industrializados que se consuman deben de decir "bajos en sodio" o "bajos en sal"
- Eliminar el chocolate, coco y las nueces y también los productos que los contienen
- Las verduras cocidas con bastante agua y drenadas



Unidad Médica de Urgencias
«Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»

Mariano de la Bárcena #997,
Col. Zona Centro,
Guadalajara, Jalisco

Citas al Tel.



Datos del Profesional en nutrición:

Nutrición

Recomendaciones Alimentarias para usuarios con insuficiencia renal

Paciente: _____

No. de Consulta: _____

Fecha: _____

Cita: _____

FRACCIONAMIENTO		LECHE		LEGUMINOSAS	
DESAYUNO	COLOCACIÓN MAT				
Leche	Leche	Leche Entera	1 taza	Frijol	1/2 taza
Carne	Carne	Leche Descremada en polvo	4 cdas.	Garbanzo	1/2 taza
Cereales	Cereales	Yogurt natural o sabor 0% grasa	1 taza	Lentejas	1/2 taza
Legumbres	Legumbres				
Frutas	Frutas				
Verduras	Verduras				
Azúcar	Azúcar				
Grasa	Grasa				
COMIDA		CARNE		FRUTAS	
	COLOCACIÓN VES				
Leche	Leche	Clara de huevo	2 pzas.	Cinuela	3 pzas.
Carne	Carne	Aves; Pollo o Pavo	45 g	Cinuela pasa.	4 pzas.
Cereales	Cereales	Pescado	45 g	Durazno	2 pzas.
Legumbres	Legumbres	Atún en agua	45 g	Fresa	1 taza
Frutas	Frutas	Res; Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón	45 g	Granada	1 pza.
Verduras	Verduras	QUESOS:		Guayaba	3 pzas.
Azúcar	Azúcar	Cottage	45 g	Guambana	1/2 pza.
Grasa	Grasa	Panela	45 g	Higo	3 pzas.
		Requesón	60 g	Kiwi	1 1/2 pza.
		Oaxaca	30 g	Lima	4 pzas.
		Adobera	30 g	Manzana	1 pza.
		Americana (amarillo)	1 reb.	Mango	1/2 pza.
		Queso fresco	30 g	Mamey	1/3 pza.
		Añejo o Cotija	30 g	Melón	1 taza
				Mandarina	2 pzas.
				Nectarina	1 pza.
				Naranja	2 pzas.
				Zarcamora	1/2 taza
				Papaya	1 taza
				Pera	1/2 pza.
				Piña	1/2 taza
				Pitaya	2 pzas.
				Plátano	1/2 pza.
				Pastas	1 cda.
				Sandia	1 taza
				Toronja	1/2 pza.
				Tuna	2 pzas.
				Uva	1/2 taza
				JUGOS: Naranja, lima, toronja	1/2 taza

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos

Anexo 09: Tríptico recomendaciones colitis y gastritis

<ul style="list-style-type: none"> Elimine los estimulantes de su dieta. (café, chocolate y alcohol) Realice comidas pequeñas. Las comidas muy grandes frecuentemente causan cólico y diarrea en personas con colitis. No haga comidas muy grasosas. La grasa (animal o vegetal) es un estimulante que puede causar contracciones del colon después de comer. Muchos alimentos contienen grasa, como la piel del pollo, la leche integral, el queso amañillo, la mantequilla, el aceite, la manteca y el aguacate. Reduzca la ansiedad y haga ejercicio regularmente. Recuerde que el estrés estimula los espasmos del colon en personas con el síndrome del colon irritable 	 <p>Servicios Médicos Municipales Construcción de Comunidad</p> <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Mariano de la Bárcena #997, Col. Zona Centro, Guadalajara, Jalisco</p> <p>Citas al Tel.</p> <hr/>  <p>Construcción de Comunidad</p> <p>Datos del Profesional en nutrición:</p> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	 <p>Gobierno de Guadalajara</p> <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Nutrición</p> <p>Recomendaciones Alimentarias para usuarios con colitis y gastritis</p> <p>Paciente: _____</p> <p>No. de Consulta: _____</p> <p>Fecha: _____</p> <p>Cita: _____</p>
---	---	--

<p>RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA LA GASTRITIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Elimine los alimentos irritantes. Los siguientes alimentos son irritantes de la mucosa gástrica, y es mejor evitarlos: café, condimentos fuertes (pimienta, chile, salsas para condimentar), alcohol, alimentos cítricos (jugo de naranja, limón, piña, fresas). También debe evitar los alimentos que usted siente que le producen malestar. Elimine las bebidas gaseosas. Los refrescos, no son saludables, contienen mucha azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> Disminuya alimentos fuente de fibra durante el periodo de gastritis y recuperación. <ol style="list-style-type: none"> Cereales integrales: germen de trigo, avena integral, galletas integrales (sodas, macrobióticas) Leguminosas: frijoles negros, garbanzos, frijoles de soya, lentejas, Frutas, preferiblemente consumir las con cáscara: (excepto cítricos) manzanas, duraznos, banano, sandía, melón, papaya, nectarnas, ciruelas. Verduras crudas y cocidas: ensaladas con lechuga, repollo, pepino, zanahoria, brócoli, ayote, zucchini, etc. <p>Trate de incluir como mínimo una fuente de fibra por tiempo de comida.</p> Controle el estrés. Este aumenta la secreción ácida del estómago y se irrita la mucosa, lo que puede producir dolor y espasmos en el estómago. Tome suficiente agua. (al menos 8 vasos al día). 	 <p>Servicios Médicos Municipales Construcción de Comunidad</p> <ul style="list-style-type: none"> Disminuya la fibra de su dieta. La puede aumentar una vez hayan pasado los síntomas, ya que la fibra disminuye el estreñimiento. Los panes y cereales de grano entero, las frutas y los vegetales son buenas fuentes de fibra. Recuerde tomar suficiente agua Elimine los estimulantes de su dieta. (café, chocolate y alcohol)
		
<ul style="list-style-type: none"> De referencia, haga varias comidas pequeñas durante el día. Debe de ingerir cantidades moderadas para que no aumente mucho el tamaño del de nuestro estómago. Es muy importante que no se salte ninguna comida y que siempre respete el horario de comidas. No consuma alimentos muy grasosos. Trate de no consumir alimentos muy grasosos (mantequilla, queso crema, queso amañillo, natilla, embutidos (salchichas, chorizo), frituras, comida "chatarra", comidas rápidas), pues retardan el proceso de vaciamiento gástrico y aumentan la secreción de ácido en el estómago, causando dolor. 	<p>RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA LA COLITIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Evite los alimentos que le producen malestar. Algunos muy comunes son la leche, los frijoles y demás leguminosas, el repollo, las coles de Bruselas, el brócoli, la coliflor, la cebada, las nueces y los frijoles de soya. 	<ul style="list-style-type: none"> Evite los lácteos si le caen mal. Por lo general, el yogurt es mejor tolerado porque contiene bacterias que producen una enzima necesaria para digerir la leche. Es importante que busque otras fuentes de calcio.
		

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos

Anexo 10: Control de colesterol



Unidad Médica de Urgencias "Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo"
Consulta Externa
Nutrición

DIETA PARA EL CONTROL DE COLESTEROL

Evite exceder 100 puntos al día

0 a 14 Ptos.	30 a 44 Ptos.
Pan Blanco.....0	Ternera (120 g depende de grasa) 24 a 41
Arroz, macarrón, tallarín, espagueti.....0	Espaldilla de puerco (120g)..... 30
Frijoles de la olla.....0	Puerco grasoso (90 g) 30
Frutas y Verduras0	Jamón con grasa (135 g) 31
Almendras (30g).....0	Medallón, filete de res (120 g) 32
Aceites oliva, maíz, girasol, cártamo (1cdta)0	Mantequilla (1 cda) 33
Galletas saladas (4 pzas) 2	Camarones (1 taza)..... 37
Cacahuates (30g)..... 2	Espaldilla de res grasosa (135 g) 37
Crema de cacahuete (2 cdas) 3	Lomo de puerco grasoso (120 g)..... 38
Margarina (1cdta)..... 5	Pierna de cordero grasosa (120 g) 42
Ostiones (6 pzas)..... 6	Crema chantilly (vegetas ¼ taza)..... 44
Almejas (5 pzas)..... 6	
Leche desc. 1 % (1 taza)..... 7	
Bacalao (120 g)..... 7	
Trucha, lenguado o róbalo 8	
Yogurt bajo en grasa (1 taza) 10	
Pulpo (1 taza)..... 13	
Queso Cottage 2% (1 taza) y panela 13	
Leche desc. 2% (1 taza)..... 14	
Crema 2 (cdas)..... 14	
Pechuga pollo o pavo s/piel (120 g) 14	
15 a 29 Ptos.	45 y más Ptos.
Atún enlatado (1 taza) 15	Corazón (150 g) 45
Ternera Magra (120 g) 17	Huevo duro o tibio (1 pza.) 49
Arenque (90 g)..... 18	Sirloin grasoso (120 g) 52
Queso Amarillo (1 reb) 18	Cordero y puerco grasoso (120g)..... 57
Chocolate (45 g) 18	Huevo frito en mantequilla 59
Pollo pavo carne obscura s/piel (120g) 18	Costilla de res o cordero (120 g) 62
Macarela (120 g)..... 18	Helado de crema (1 taza)..... 66
Salmón (100 g)..... 19	T- bone (120 g) 66
Langosta (1 taza) 21	Flan o natillas (1 taza) 73
Queso gruyére (30 g) 22	Pastel de queso (1 porción) 92
Yogurt leche entera (1 taza)..... 22	Coco seco (160 g) 114
Leche entera..... 23	Riñón (120g) 131
Pes puerco o cordero s/ grasa (120 g)..... 25	Hígado (120 g) 153
Salchicha Frankfurt y jamón de pavo (1 pza.) 25	Sesos (90 g) 303
Queso Cheddar (30 g) 26	
Mortadela (2 reb) 26	
Queso crema (30 g) 27	
Cangrejo (1 taza)..... 27	

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos. Marzo 2016

Anexo 12: formato para elaborar menú

		Unidad Médica de Urgencias "Nombre de la unidad"					
		Consulta Externa Nutrición					
		Menú 1					
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
DESAYUNO							
C. MAT							
COMIDA							
C. VESP							
CENA							

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos. Marzo 2016