

**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





**UNIDAD MÉDICA DE URGENCIAS
DR. JOSÉ DE JESÚS DELGADILLO Y ARAUJO**



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.

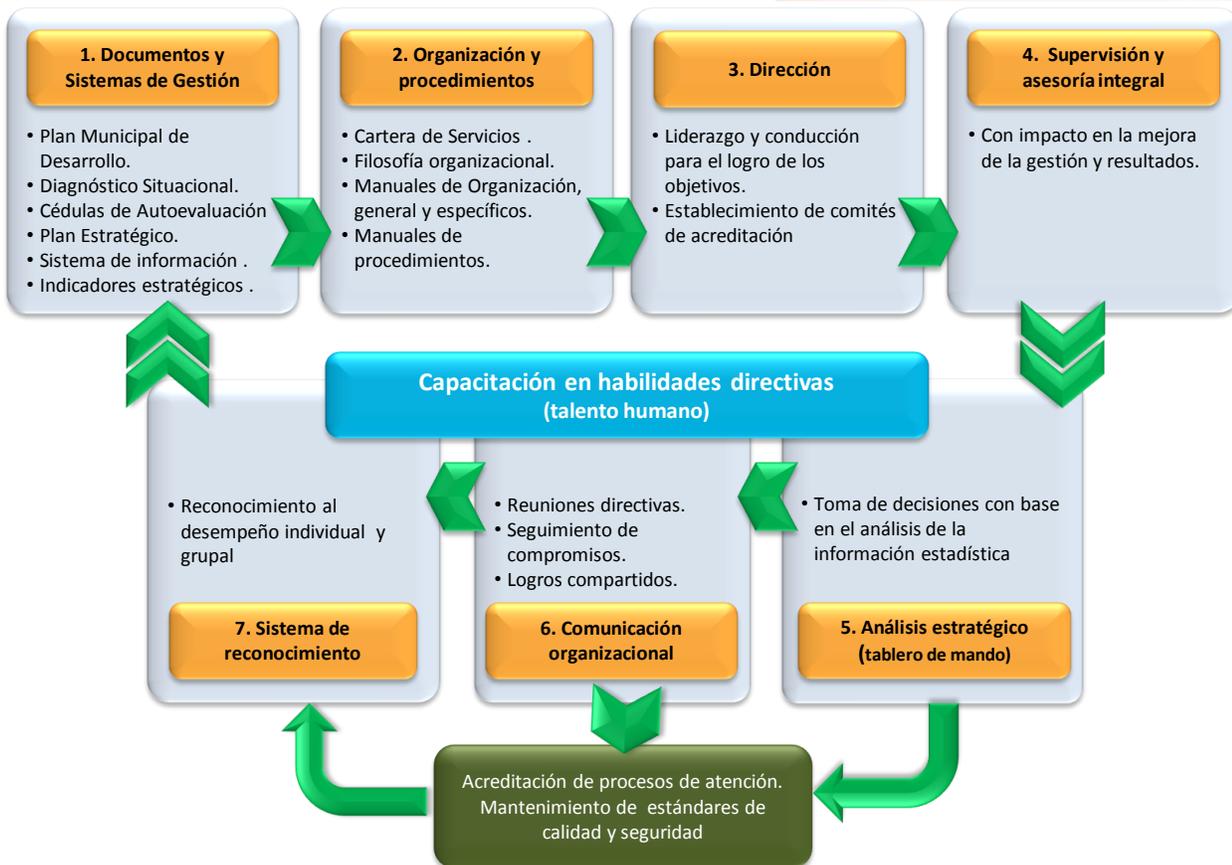
Como toda tendencia en nuestra realidad, toda organización busca la adopción de un modelo de gestión que sirva como referente a los procesos y procedimientos, los cuales

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;

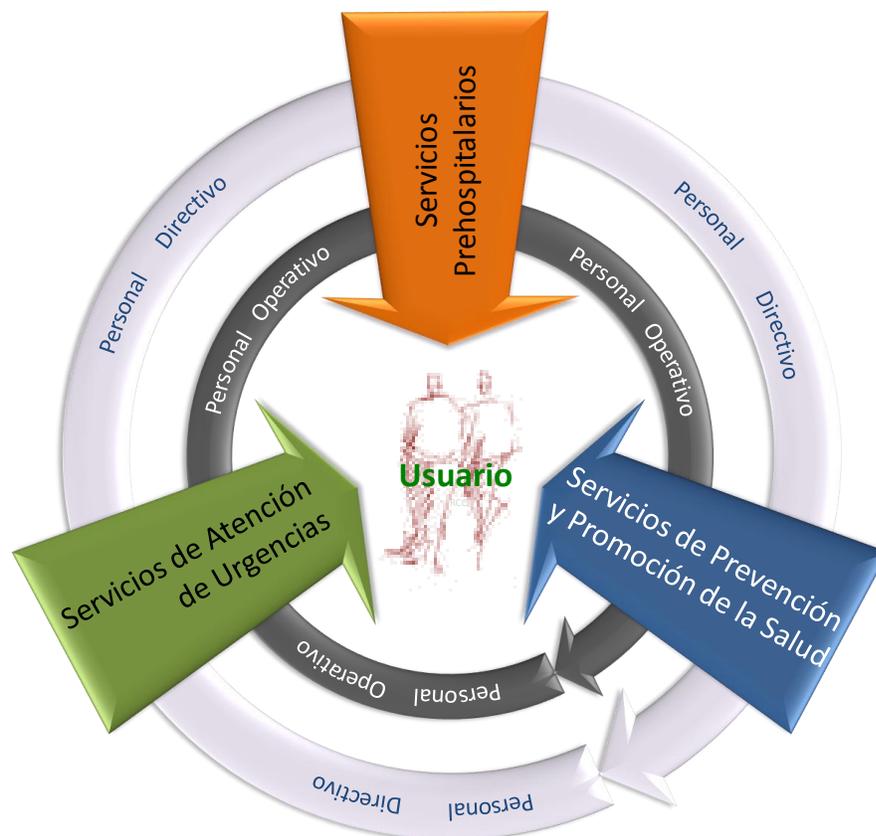
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNA

- 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 Jalisco 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

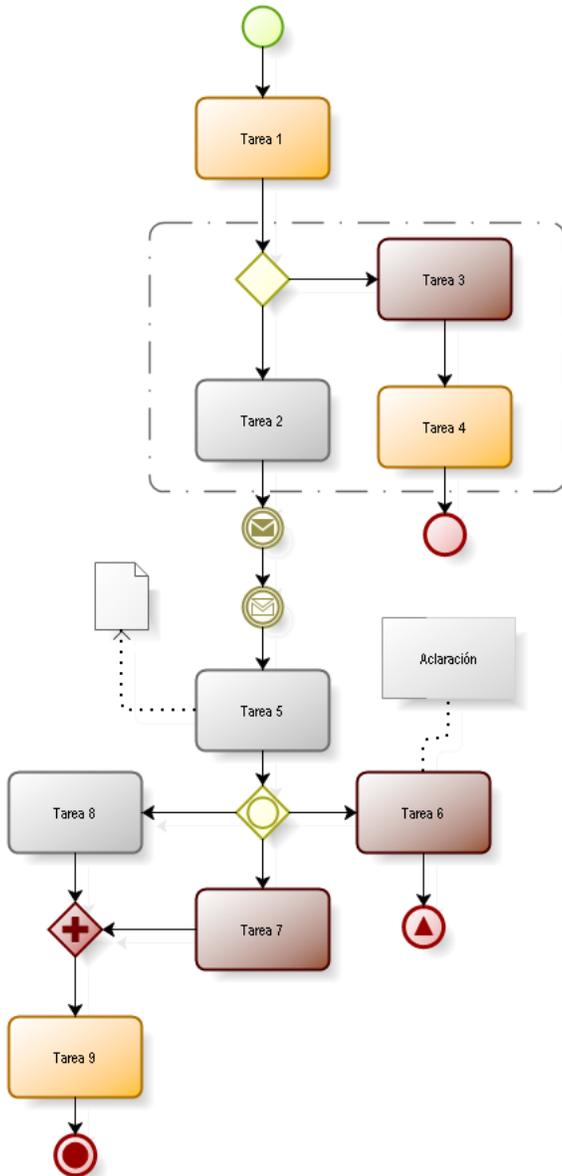
Autorizaciones

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

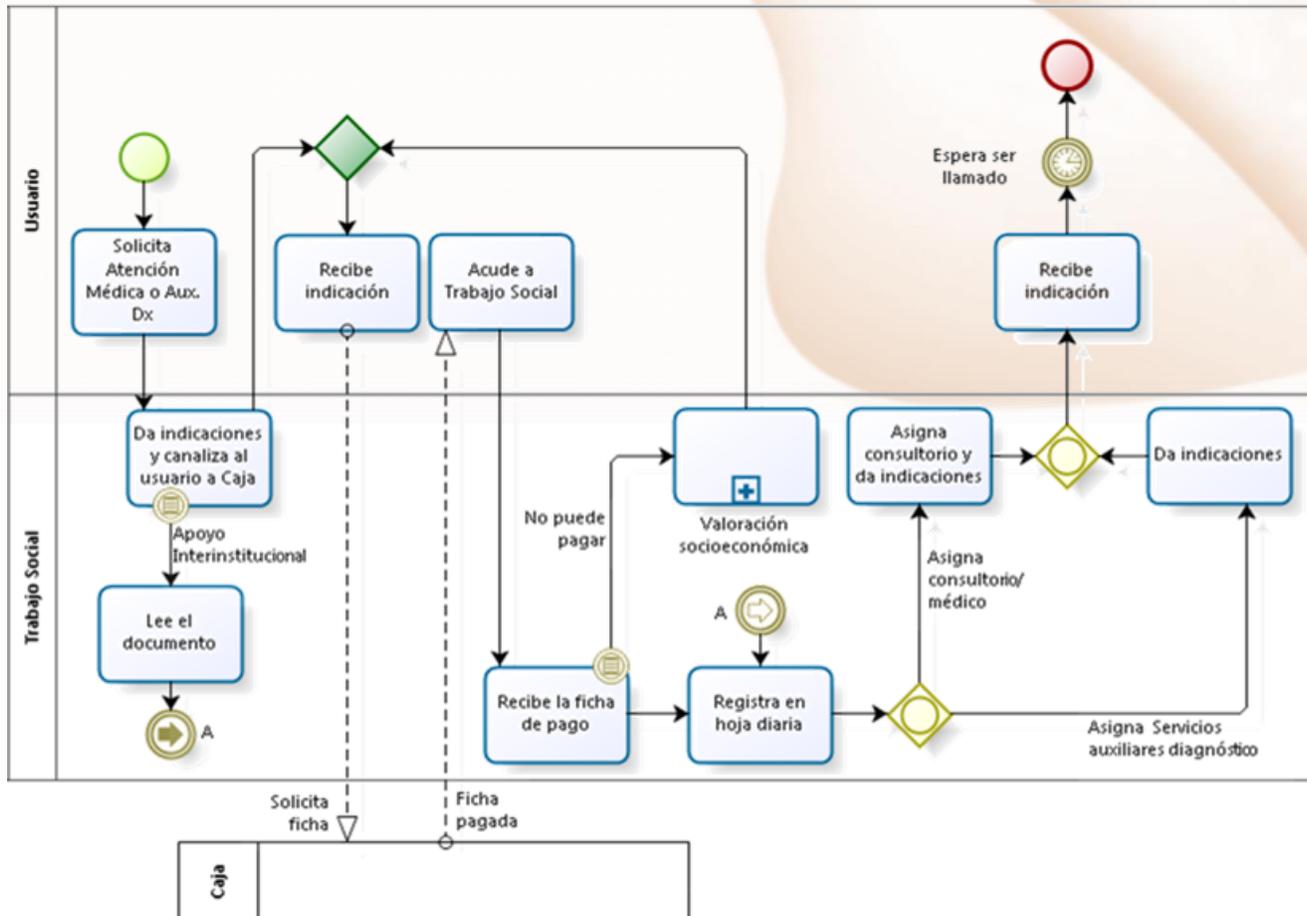
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento 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)	
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 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"> <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"> <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

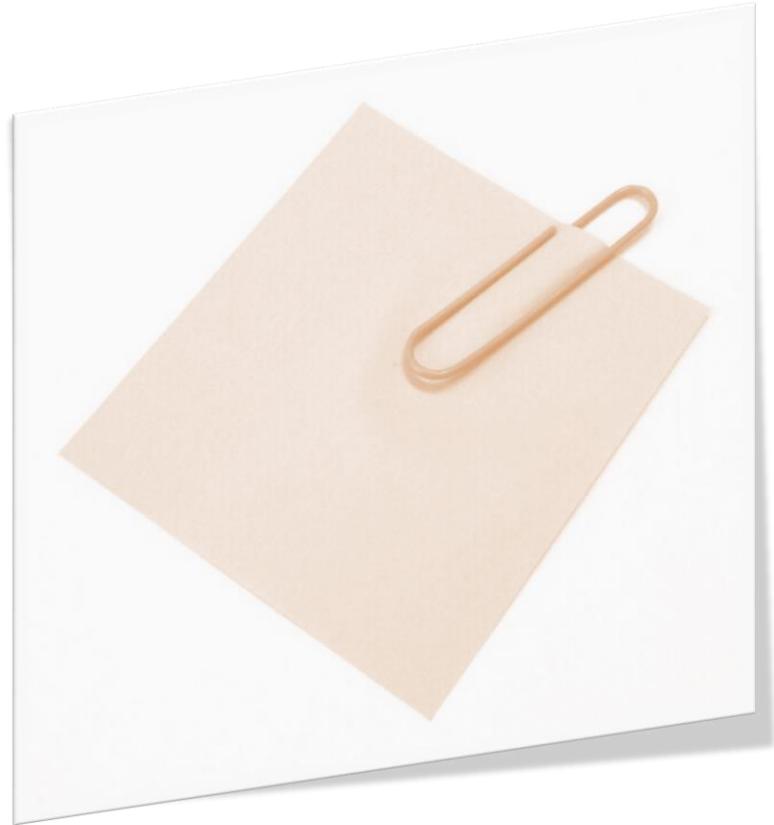
10.- FORMATOS UTILIZADOS:

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	

Anexo 03: 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 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 MEDICO		
DIAGNOSTICO DE PRESUNCION O DATOS CLINICOS					
HEMATOLOGIA <input type="checkbox"/> Biometría Hemática <input type="checkbox"/> Hemoglobina 9/dl <input type="checkbox"/> Hematocrito ml/dl <input type="checkbox"/> C.M. H.G. <input type="checkbox"/> Leucocitos mm ³ <input type="checkbox"/> Linfocitos % <input type="checkbox"/> Monocitos % <input type="checkbox"/> Eosinófilos % <input type="checkbox"/> Basófilos % <input type="checkbox"/> Segmentados % <input type="checkbox"/> En banda % <input type="checkbox"/> Metarrelucitos % <input type="checkbox"/> T. de Protombina % <input type="checkbox"/> T. de Tromboplastina seg. <input type="checkbox"/> Plaquetas mm ³ <input type="checkbox"/> Grupo Sanguíneo <input type="checkbox"/> Factos R.H. <input type="checkbox"/> V.D.R.L.		QUIMICA CLINICA <input type="checkbox"/> Glucosa mg/dl <input type="checkbox"/> Urea mg/dl <input type="checkbox"/> Craetjina mg/dl <input type="checkbox"/> Bilirubina Dir. Ind. mg/dl <input type="checkbox"/> Trans. G. Piruvica u/ml <input type="checkbox"/> Trans. G. Oxalacetina u/ml <input type="checkbox"/> Amilasa u/dl <input type="checkbox"/> Liposa u/dl <input type="checkbox"/> Acido Urico <input type="checkbox"/> Colesterol Total <input type="checkbox"/> Proteinas Totales <input type="checkbox"/> Proteinas y Relac. A/G <input type="checkbox"/> Proteina C. Reactiva <input type="checkbox"/> Fijación del Latex <input type="checkbox"/> Sodio <input type="checkbox"/> Potasio <input type="checkbox"/> Cloro <input type="checkbox"/> Calcio		<input type="checkbox"/> URIANALISIS P.H. Densidad <input type="checkbox"/> Proteínas <input type="checkbox"/> Glucosa <input type="checkbox"/> C. Cetónicos <input type="checkbox"/> Hemoglobina SEDIMENTOS: Leucocitos <input type="checkbox"/> Eritrocitos Cilindros <input type="checkbox"/> Gravidex <input type="checkbox"/> Pregnostición <input type="checkbox"/> Amiba en Fresno <input type="checkbox"/> Azul de Metileno <input type="checkbox"/> Tinción de Gram.	

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:

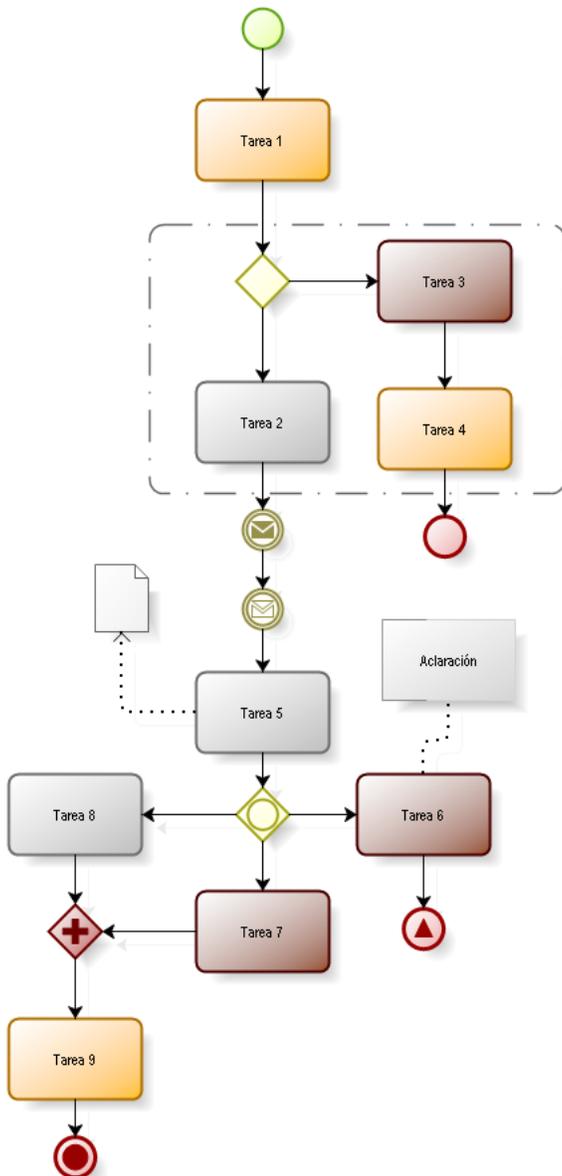
RÚBRICA

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

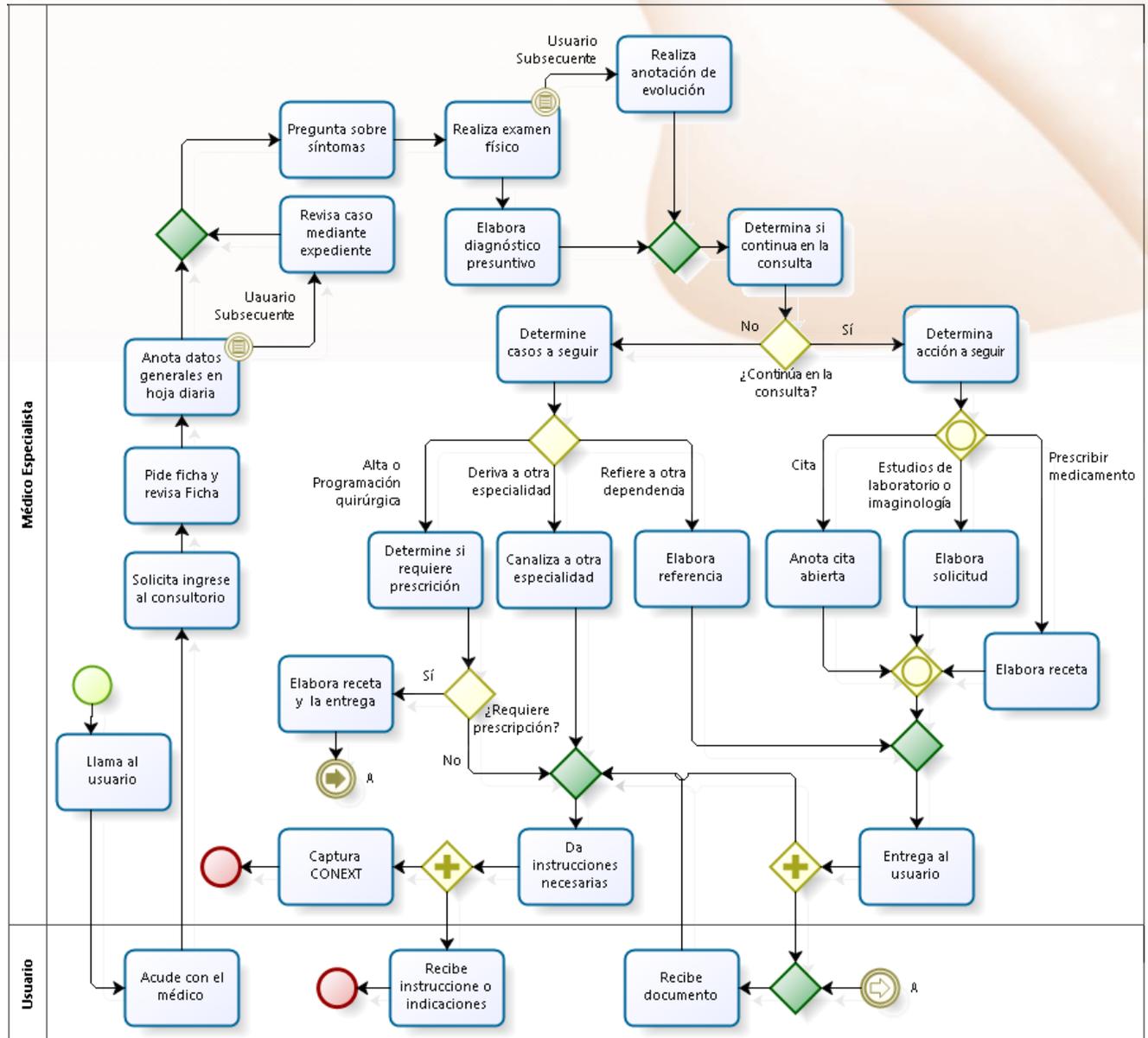
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento 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)	
<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 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.		<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

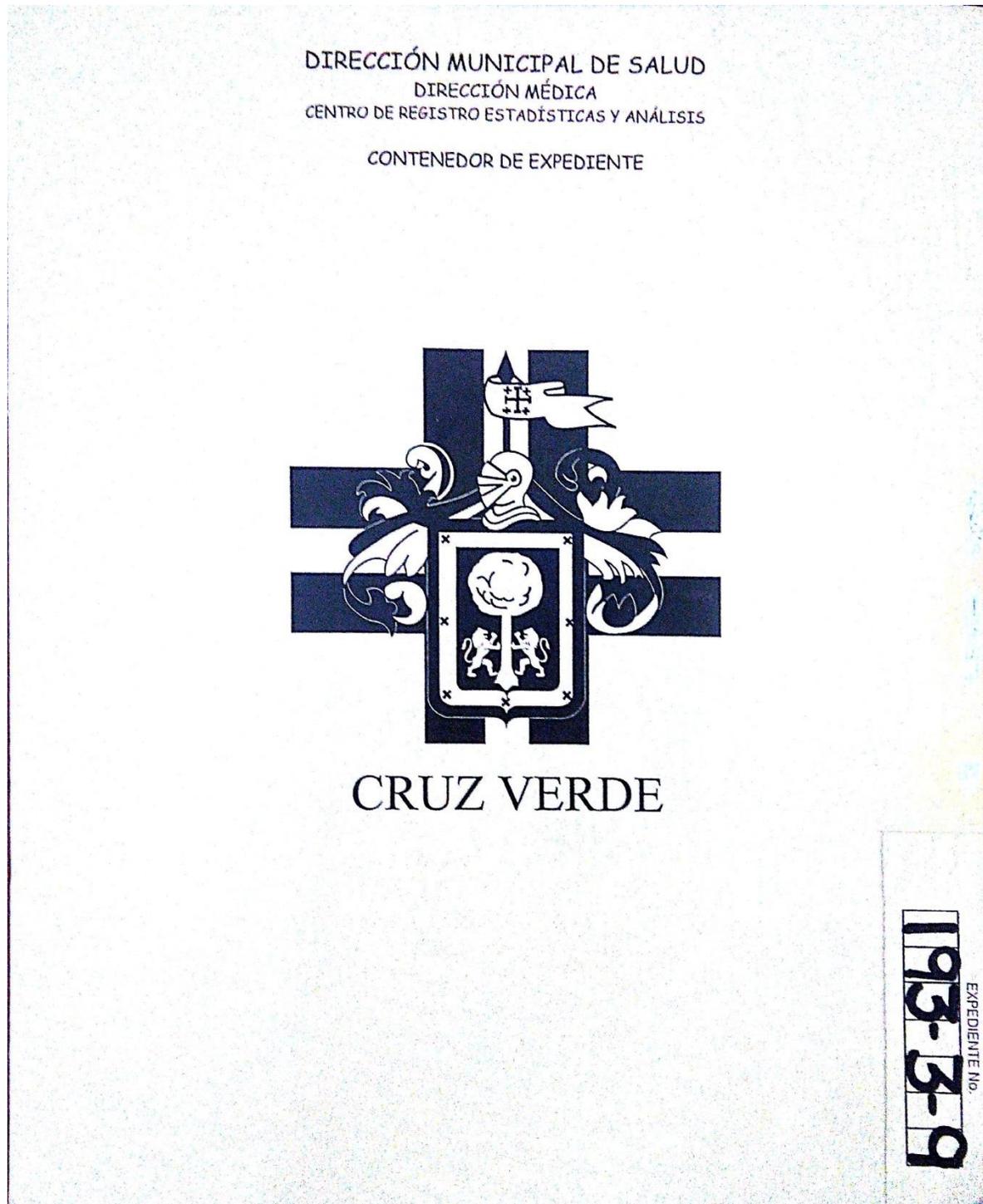
Laura Rosalia Vallejo Hermosillo
 FIRMA Y SELLO
 CAJERO

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

Anexo 05: Receta (formato sugerido)

 GUADALAJARA	Secretaría de Servicios Médicos Recetario	 Cruz Verde							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 60%; padding: 5px;">NOMBRE DEL PACIENTE</td> <td colspan="3" style="padding: 5px;">FECHA</td> </tr> <tr> <td style="width: 15%; padding: 5px;">DÍA</td> <td style="width: 15%; padding: 5px;">MES</td> <td style="width: 10%; padding: 5px;">AÑO</td> </tr> </table>		NOMBRE DEL PACIENTE	FECHA			DÍA	MES	AÑO	
NOMBRE DEL PACIENTE	FECHA								
	DÍA	MES	AÑO						
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									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">NOMBRE DEL MÉDICO</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">UNIVERSIDAD</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">CÉDULA PROFESIONAL</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">UNIDAD DE ADSCRIPCIÓN</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">DOMICILIO</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">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 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: _____ APELLIDO MATERNO: _____ APELLIDO PATRNO: _____ NOMBRE (S): _____ TEL: _____ PACIENTE

DOMICILIO DEL PACIENTE: _____ CALLE: _____ COLONIA: _____ LOCALIDAD: _____ MUNICIPIO: _____

IMPRESIÓN DIAGNOSTICA: _____ URGENTE: SI NO

UNIDAD A LA QUE SE REFIERE: _____ ESPECIALIDAD O SERVICIO (POR CADA 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: _____

 BILLO 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 CARDIACA
_____	_____ °C	_____ X'	_____ X'

SOMATOMETRÍA:

PESO	TALLA
_____ Kgs.	_____ Cms.

IMPRESIÓN DIAGNOSTICA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD



BILLO 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

RÚBRICA

Elaboró:

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

RÚBRICA

Vo. Bo.:

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

RÚBRICA

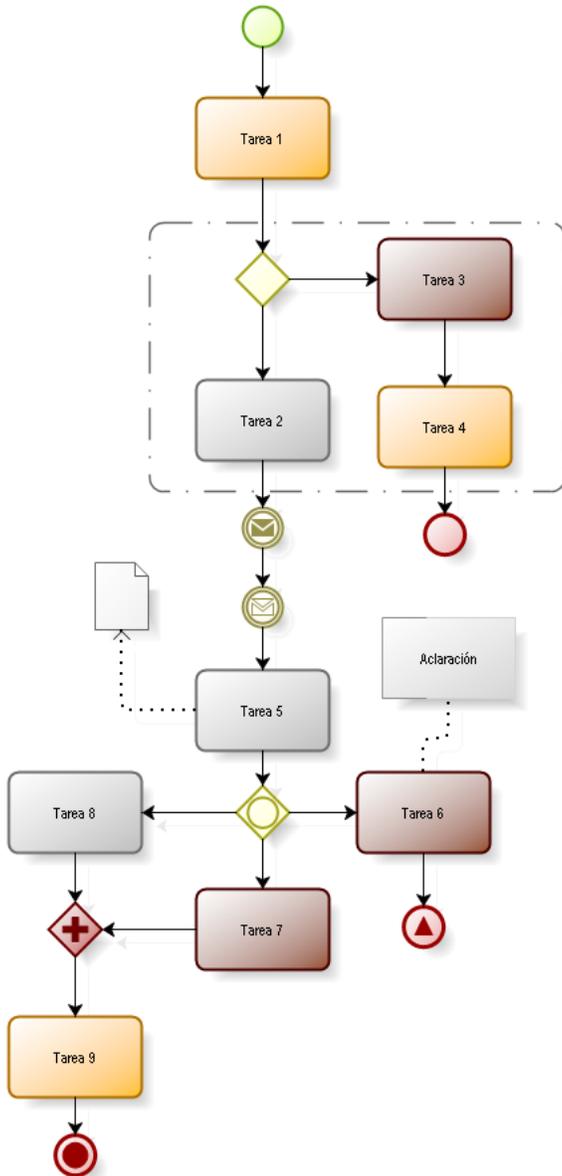
Aprobó:

DR. MICHEL BUREAU CHÁVEZ
Subdirector de Atención de Urgencias Médicas

RÚBRICA

Autorizó:

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

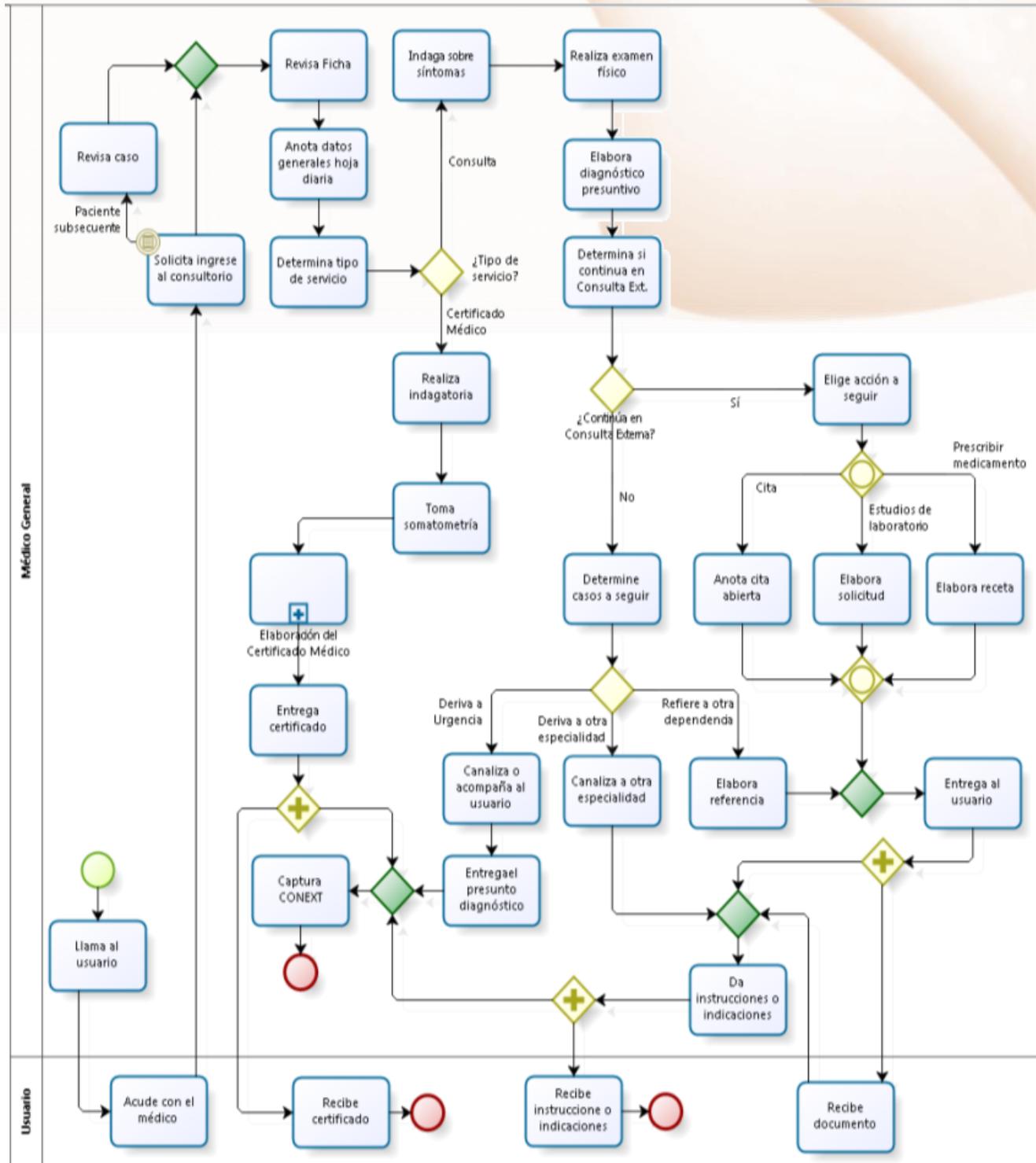
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento 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)	
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	
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:

Derechohabiliencia: 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
NOMBRE DEL PACIENTE		FECHA	
		<small>DÍA</small>	<small>MES</small>
NOMBRE GENÉRICO		AÑO	
PRESENTACIÓN			
<small>INDICACIONES: (CANTIDAD, DOSIS, VÍA DE ADMINISTRACIÓN, FRECUENCIA Y TIEMPO DE DURACIÓN DEL TRATAMIENTO).</small>			
NOMBRE GENÉRICO			
PRESENTACIÓN			
<small>INDICACIONES: (CANTIDAD, DOSIS, VÍA DE ADMINISTRACIÓN, FRECUENCIA Y TIEMPO DE DURACIÓN DEL TRATAMIENTO).</small>			
FIRMA DEL MÉDICO			
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: <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 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 <input type="checkbox"/> Biometría Hemática <input type="checkbox"/> Hemoglobina Hematocrito C.M. H.G. Leucocitos Linfocitos Monocitos Eosinófilos Basófilo Segmentados En banda Metamielocitos <input type="checkbox"/> T. de Protobina <input type="checkbox"/> T. de Tromboplastina <input type="checkbox"/> Plaquetas <input type="checkbox"/> Grupo Sanguíneo <input type="checkbox"/> Factos R.H. <input type="checkbox"/> V.D.R.L.		QUIMICA CLINICA <input type="checkbox"/> Glucosa <input type="checkbox"/> Urea <input type="checkbox"/> Creatinina <input type="checkbox"/> Bilirrubina Dir. Ind. <input type="checkbox"/> Trans. G. Piruvica <input type="checkbox"/> Trans. G. Oxalacetina <input type="checkbox"/> Amilasa <input type="checkbox"/> Lipasa <input type="checkbox"/> Acido Urico <input type="checkbox"/> Colesterol Total <input type="checkbox"/> Proteínas Totales <input type="checkbox"/> Proteínas y Relac. A/G <input type="checkbox"/> Proteína C. Reactiva <input type="checkbox"/> Fijación del Latex <input type="checkbox"/> Sodio <input type="checkbox"/> Potasio <input type="checkbox"/> Cloro <input type="checkbox"/> Calcio		() URINALISIS P.H. Proteínas Glucosa C. Cetónicos Hemoglobina SEDIMENTOS: Leucocitos Eritrocitos Cilindros <input type="checkbox"/> Gravidex <input type="checkbox"/> Pregnostición <input type="checkbox"/> Amiba en Fresno <input type="checkbox"/> Azul de Metileno <input type="checkbox"/> Tinción de Gram.	

Anexo 06: Certificado Médico (formato sugerido)



Secretaría de Servicios Médicos

Certificado Médico

Nº 23531



Apellido Paterno _____ Apellido Materno _____ Nombre(s) _____

1.- Edad _____ Sexo M F _____

ES APTO NO ES APTO Para desempeñar adecuadamente en _____

2.- Inmunizaciones

D.T.P. SI NO TETANOS SI NO SARAMPION SI NO TUBERCULOSIS SI NO

El joven ha presentado o presenta SI No Alergias Migratorias SI No Corea SI No

Historia Familiar enf. pulmones SI No

3.- Algún familiar con tos de más de 15 días SI No Expulsión de parásitos SI No Diarrea con pujo ??? SI No

Prurito anal SI No Erupción pruriginosa pep SI No En otros miembros de la familia SI No Parasitos en la cabeza SI No

Tiña SI No

Talla _____ cms. Peso _____ kg. P.A. _____ Sist. Dias. _____

Agudeza Visual Normal Disminuida _____ Agudeza Auditiva Normal Disminuida _____

Piezas dentales cariadas SI No Numero _____ Faltantes _____ Numero _____

Amigdalas Cripticas SI No Hipertroficas que tocan ovula SI No

El niño repite sin equivocarse SI No Ferrocarril SI No Dedo SI No Foto SI No

Area Cardíaca Apex _____ Espacio Intercoastal _____ Dentro _____ Sobre _____ Fuera _____

Soplo SI No Base SI No Punta SI No Irradiado _____ Linea Media Clavicular _____

4.- Abdomen

Hepatomegalia SI No Esplenomegalia SI No

Reflejo cremasteriano presenta SI No

Extremidades superiores Extensión SI No Flexión _____ Presión _____

Malformaciones SI No Invalideces SI No Alteraciones SI No

Extremidades inferiores Asimetría Pélvica SI No Malformaciones SI No Invalideces SI No

Dolor en articulación coxofemoral SI No Se puede tocar el abdomen con el muslo SI No

Los gluteos con el talón SI No Se para de puntas SI No De talones SI No

5.- Rx P.A. de tórax (Mayores de 16 años) _____ Hallazgos _____

6.- V.D.R.L. (Mayores de 14 años) _____ Hallazgos _____ H.I.V. _____

Pero:

- 1.- Deberá presentarse al Centro de Salud o a su médico familiar
- 2.- Deberá consultar al oculista
- 3.- Deberá ser atendido por el Dentista
- 4.- Deberá ser atendido por el audiólogo
- 5.- Deberá se atendido por el cardiólogo
- 6.- Deberá ser atendido por el cirujano
- 7.- Deberá ser atendido por el ortopedista
- 8.- Si No puede participar en ejercicios físicos.

Sello de la unidad



Firma del Médico _____

Dirección de Servicios Médicos Municipales
 Coordinación General
 de Construcción de Comunidad

Firma del padre, tutor o interesado del certificado de salud _____

D.G.P. _____

Procedimiento de urgencia psicológica en consulta externa

Clave: 017P-CV_001

Documentación: 29 de febrero del 2016

Actualización: 29 de abril del 2016

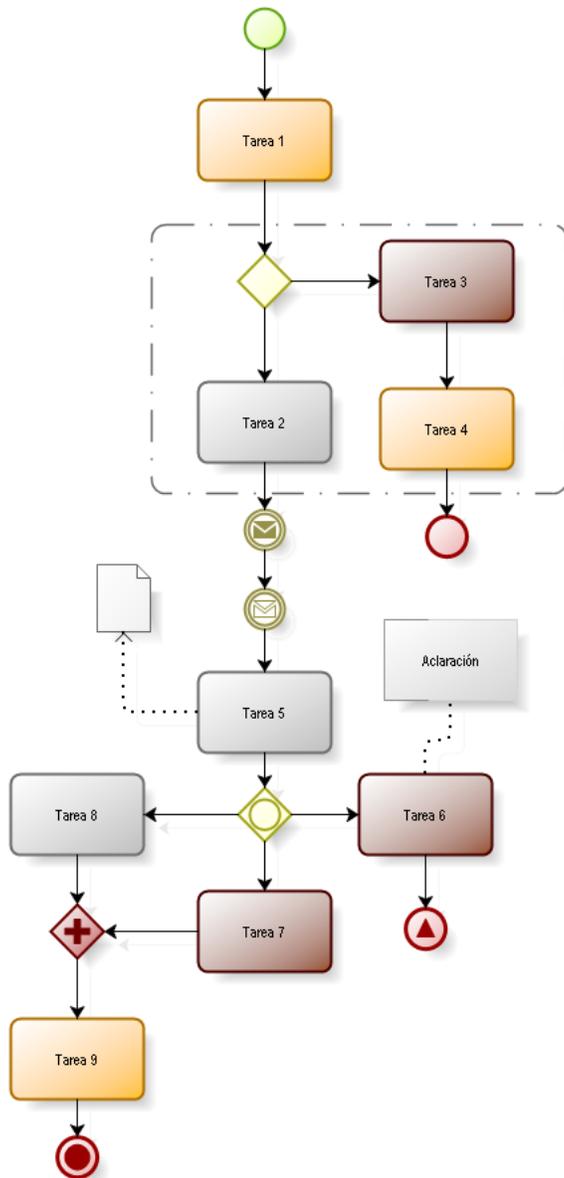
Autorización: **29 de julio del 2016**

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

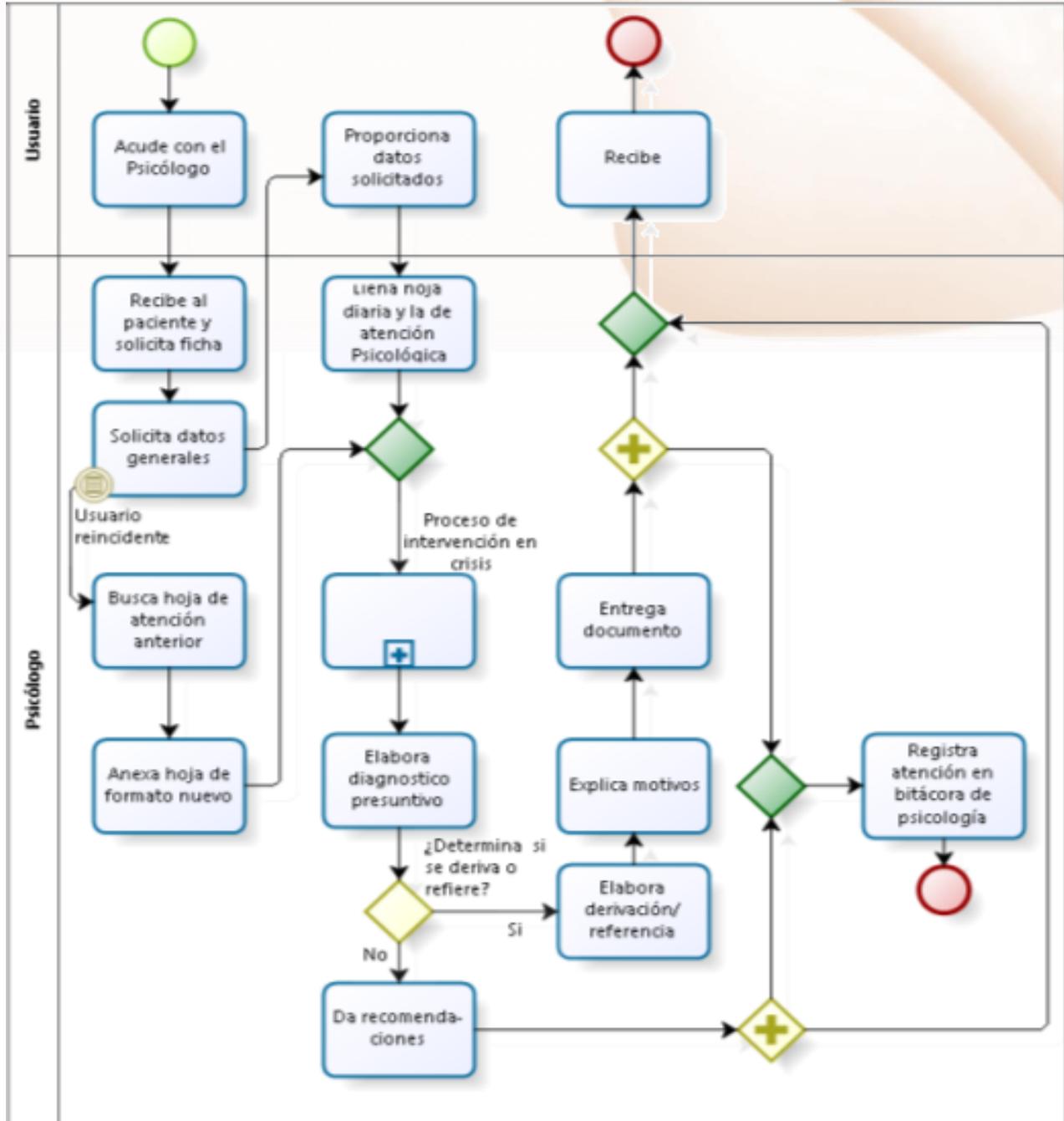
1. Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento 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	
<p>a) Orientar e informar sobre el procedimiento e intervención especializada para su atención,</p> <p>d) Participar con la documentación de los procedimientos en la búsqueda de la acreditación o certificación de la unidad médica,</p> <p>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,</p> <p>l) Sensibilizar al familiar o responsable del paciente sobre su participación en la recuperación del mismo,</p> <p>n) Atender Psicológicamente a pacientes ambulatorios, telefónicamente y hospitalizados...</p> <p>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,</p> <p>q) Proporcionar información y orientación a familiares y pacientes de forma clara y oportuna.</p> <p>r) Realizar las notas de atención psicológicas en el expediente clínico, para tener asentado y esto y manejo del paciente,</p> <p>s) Referir al paciente valorado, cuando sea necesario, a otras áreas o instituciones de atención en salud mental, para su recuperación en forma oportuna,</p>	

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
¿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.	Usuario	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.	Psicólogo	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

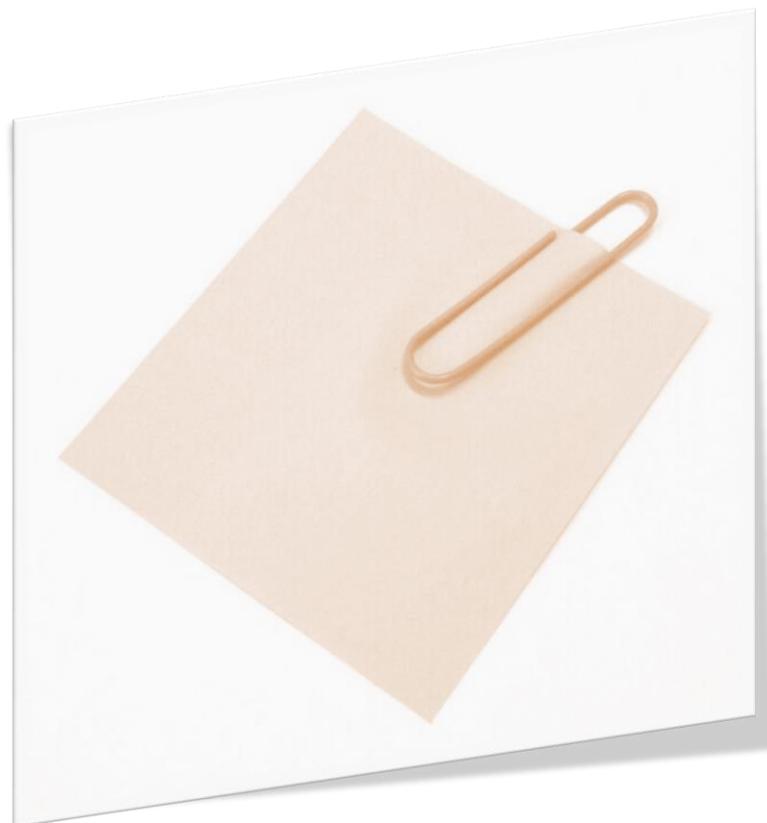
Clave: 017P-CV_001

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 Sí No Modalidad _____

Diagnóstico: _____ Conclusión: _____

Familiares Sí 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 _____ EDAD _____ / _____ SEXO M F
Numero Año Mes

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

DOMICILIO _____
Calle y No. Colonia Localidad Municipio

IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA _____ URGENTE Sí No

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. _____
Numero

UNIDAD A LA QUE DERIVA

UNIDAD JIDA FRS LOA EAG MRS Otro _____ FOLIO _____
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

 <p>Servicios Médicos Municipales Construcción de Comunidad</p>	<p>Sistema de Información de Atención Médica de Urgencias Referencia y contrarreferencia</p>	 <p>Gobierno de Guadalajara</p>																																																																																				
<table border="1" style="width: 100px; margin-left: auto;"> <tr><td style="text-align: center;">FOLIO</td></tr> <tr><td style="height: 20px;"> </td></tr> </table>			FOLIO																																																																																			
FOLIO																																																																																						
<table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td style="width: 60%;">UNIDAD QUE REFIERE</td> <td style="width: 40%;">CLUBES</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE REFERENCIA</td> <td>EXPEDIENTE Número EDAD Año / Mes SEXO (M) (F)</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE DEL PACIENTE</td> <td>TEL. Paciente</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DOMICILIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Calle y No. Colonia Localidad Municipio</td> </tr> <tr> <td>IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA</td> <td>URGENTE (S) (No)</td> </tr> <tr> <td>UNIDAD A LA QUE REFIERE</td> <td>ESPECIALIDAD O SERVICIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">NOMBRE DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE REFIERE</td> </tr> </table>			UNIDAD QUE REFIERE	CLUBES	FECHA DE REFERENCIA	EXPEDIENTE Número EDAD Año / Mes SEXO (M) (F)	NOMBRE DEL PACIENTE	TEL. Paciente	DOMICILIO		Calle y No. Colonia Localidad Municipio		IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA	URGENTE (S) (No)	UNIDAD A LA QUE REFIERE	ESPECIALIDAD O SERVICIO	NOMBRE DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE REFIERE																																																																					
UNIDAD QUE REFIERE	CLUBES																																																																																					
FECHA DE REFERENCIA	EXPEDIENTE Número EDAD Año / Mes SEXO (M) (F)																																																																																					
NOMBRE DEL PACIENTE	TEL. Paciente																																																																																					
DOMICILIO																																																																																						
Calle y No. Colonia Localidad Municipio																																																																																						
IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA	URGENTE (S) (No)																																																																																					
UNIDAD A LA QUE REFIERE	ESPECIALIDAD O SERVICIO																																																																																					
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE REFIERE																																																																																						
<p>HOJA DE REFERENCIA</p>																																																																																						
<table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td style="width: 20%;">URGENCIA (S) (No)</td> <td style="width: 30%;">REGULACIÓN SAMU Número</td> <td style="width: 50%;">FECHA DE REGULACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="3">NOMBRE DEL PACIENTE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Primer Apellido Segundo Apellido Nombre(s) EDAD Año / Mes</td> </tr> <tr> <td>SEXO (M) (F)</td> <td>NÚMERO Expediente</td> <td>FAMILIAR RESPONSABLE TEL.</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">UNIDAD A LA QUE REFIERE</td> </tr> <tr> <td colspan="2">UNIDAD</td> <td rowspan="4" style="width: 20%; text-align: center; vertical-align: middle;"> Sello de la unidad receptora </td> </tr> <tr> <td colspan="2">DOMICILIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Calle y No. Colonia C.P.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Localidad Municipio</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ESPECIALIDAD O SERVICIO AL QUE ENVÍA</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">MOTIVO DEL ENVÍO</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> SOBRECUIPO (1) FALTA DE PERSONAL (2) FALTA DE MATERIAL (3) PARA ESTUDIO (4) OTRO (5) Especifique </td> </tr> <tr> <td colspan="3">RESUMEN CLÍNICO DEL PADECIMIENTO</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td colspan="3">ATENCIÓN QUE SE LE OTORGO AL PACIENTE</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">SIGNOS VITALES</td> <td style="text-align: center;">SOMATOMETRÍA</td> </tr> <tr> <td>TENSIÓN ARTERIAL</td> <td>TEMPERATURA °C</td> <td>PESO kgs</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>TALLA cms</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FRECUENCIA x1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Respiratoria x1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cardíaca x1</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD QUE REFIERE </td> <td style="text-align: center;"> Sello de la Unidad que refiere </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE REFIERE </td> <td></td> </tr> </table>			URGENCIA (S) (No)	REGULACIÓN SAMU Número	FECHA DE REGULACIÓN	NOMBRE DEL PACIENTE			Primer Apellido Segundo Apellido Nombre(s) EDAD Año / Mes			SEXO (M) (F)	NÚMERO Expediente	FAMILIAR RESPONSABLE TEL.	UNIDAD A LA QUE REFIERE			UNIDAD		Sello de la unidad receptora	DOMICILIO		Calle y No. Colonia C.P.		Localidad Municipio		ESPECIALIDAD O SERVICIO AL QUE ENVÍA			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		SOMATOMETRÍA	TENSIÓN ARTERIAL	TEMPERATURA °C	PESO kgs			TALLA cms		FRECUENCIA x1			Respiratoria x1			Cardíaca x1		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		
URGENCIA (S) (No)	REGULACIÓN SAMU Número	FECHA DE REGULACIÓN																																																																																				
NOMBRE DEL PACIENTE																																																																																						
Primer Apellido Segundo Apellido Nombre(s) EDAD Año / Mes																																																																																						
SEXO (M) (F)	NÚMERO Expediente	FAMILIAR RESPONSABLE TEL.																																																																																				
UNIDAD A LA QUE REFIERE																																																																																						
UNIDAD		Sello de la unidad receptora																																																																																				
DOMICILIO																																																																																						
Calle y No. Colonia C.P.																																																																																						
Localidad Municipio																																																																																						
ESPECIALIDAD O SERVICIO AL QUE ENVÍA																																																																																						
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		SOMATOMETRÍA																																																																																				
TENSIÓN ARTERIAL	TEMPERATURA °C	PESO kgs																																																																																				
		TALLA cms																																																																																				
	FRECUENCIA x1																																																																																					
	Respiratoria x1																																																																																					
	Cardíaca x1																																																																																					
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 ATENDIÓ <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 _____	

CÓDIGO CIE-10 _____	
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	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																					

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

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

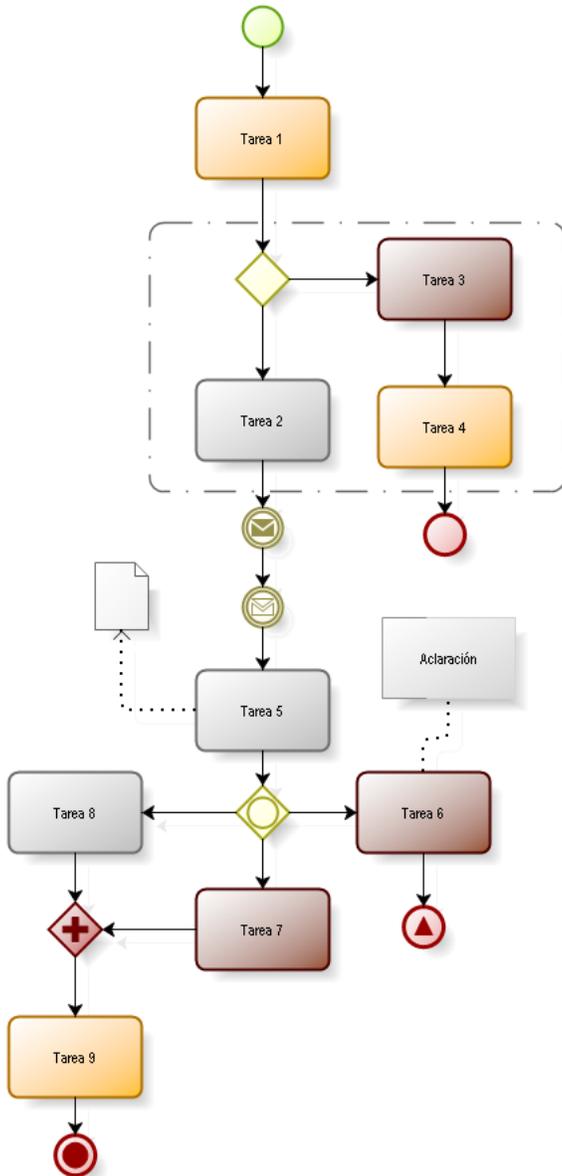
Autorizaciones

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

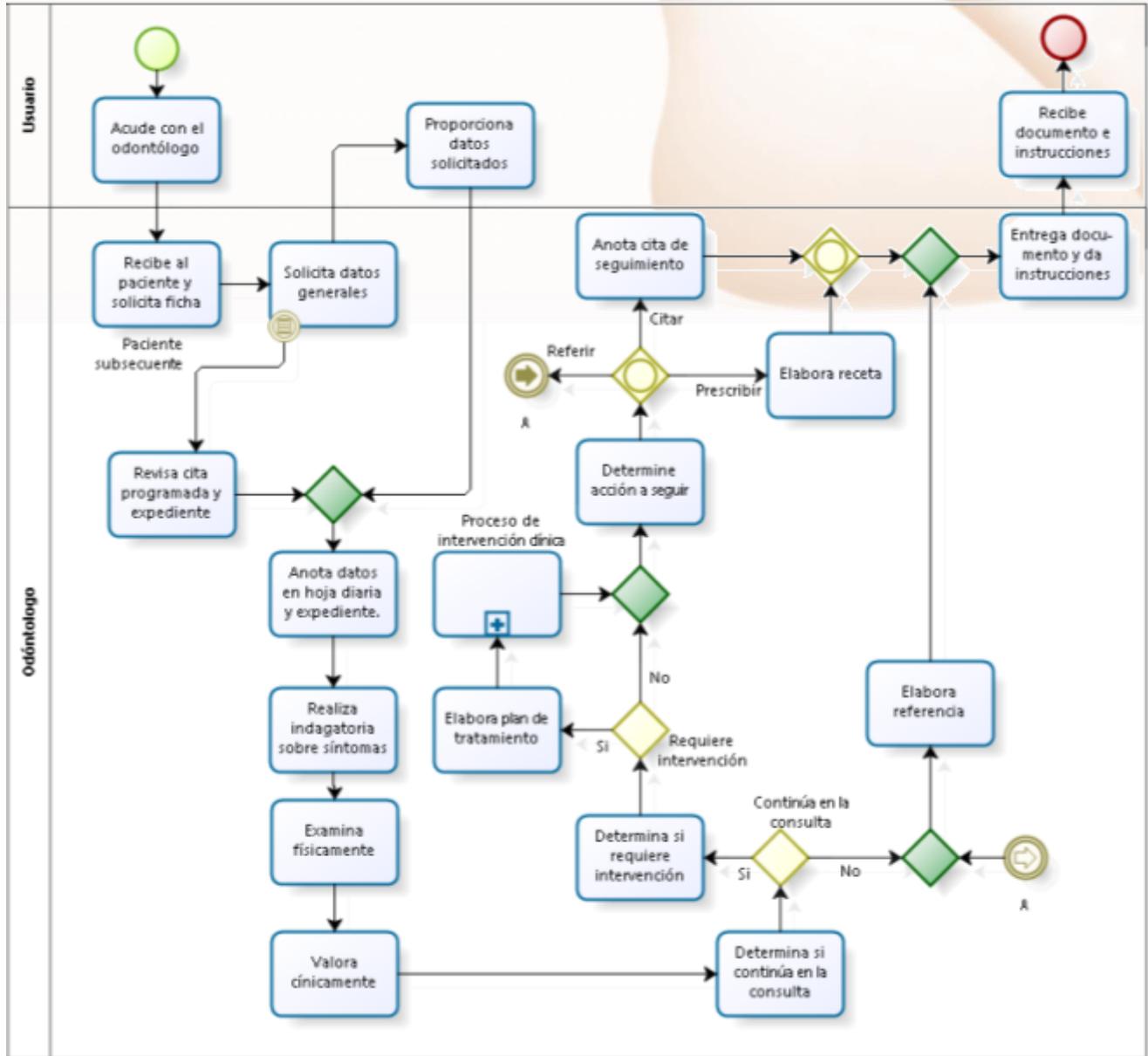
- Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento 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	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 diario de consulta externa (formato sugerido)

Dirección Municipal de Salud
HOJA DE REGISTRO DIARIO DE CONSULTA EXTERNA

GOBIERNO MUNICIPAL
 GUADALAJARA

Cruz Verde

NOMBRE DE LA UNIDAD	NOMBRE MEDICO RESIDENTE	TURNO Y CLAVE	NOMBRE MEDICO BASE	EAO	SEXO	PRIMERA VEZ	SUBSECUENTE	NUMERO DE ASISTENCIA EN EL AÑO	REFERIDO	CONTRA REFERIDO	PROGRAMA	CONTROL PRENATAL												PROGRAMA	CELEBRACION LABORAL TOTAL MENOR DE 5	NUTRICIONAL CON DESNUTRICION	GRADO NUTRICIONAL MENOR DE 5	RECUPARACION	COM ANTIEMETICO	PROCESIMIENTOS ESPECIALES	PLAN A	PLAN B	PLAN C	RECUPERADOS	SOBRES EN PRODUCCION	ORAL	HIDRATACION ORAL		DIARREA AGUDA MENOR DE 5	NUMERO DE SOBRES	METODO	PLANIFICACION VARIAR	ATIN CON	NUMERO DE REGISTRO HABITUAL	SITUACIONES ESPECIALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
												1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12														13	14								15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346

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? No Sí 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? 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

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

8 ROJO = Existe sellador de fosetas y fisuras

ER AZUL = Endodoncia realizada

RE ROJO = Realizar endodoncia

NOVEDADES										OBTURACIONES									
18	17	16	15	14	13	12	11	21	22	23	24	25	26	27	28				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
			55	54	53	52	51	61	62	63	64	65							
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			55	54	53	52	51	71	72	73	74	75							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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)

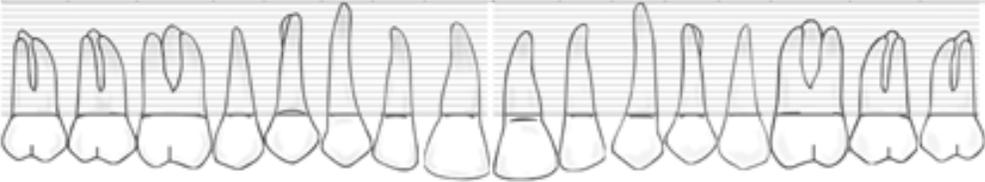
FLUOROSIS DENTAL

13 12 11 21 22 23

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

Placa 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				55	54	53	52	51	61	62	63	64	65			
X ROJO = Organo dentario ausente																
/ AZUL = Extracción indicada																
) ROJO = Diente incluido																
O AZUL = Diente reemplazado																
S AZUL = Requiere sellador de fosetas y fisuras				66	64	63	62	61	71	72	73	74	75			
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: _____ APELLIDO MATERNO: _____ APELLIDO PATRNO: _____ NOMBRE (S): _____ TEL: _____ PACIENTE

DOMICILIO DEL PACIENTE: _____ CALLE: _____ COLONIA: _____ LOCALIDAD: _____ MUNICIPIO: _____

IMPRESIÓN DIAGNOSTICA: _____ 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: _____

 BILLO DE LA UNIDAD RECEPTORA

V

MOTIVO DEL ENVÍO: 1 SOBRECUPO 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 CARDIACA

SOMATOMETRÍA:

PESO	TALLA

IMPRESIÓN DIAGNOSTICA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD



BILLO 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.

<p>Acepto El Diagnóstico y tratamiento</p> <p>..... Nombre y firma del paciente o Representante legal</p> <p>Odontólogo Tratante</p> <p>..... Nombre y firma</p>	<p>No acepto El Diagnóstico y tratamiento</p> <p>..... Nombre y firma del paciente o Representante legal</p> <p>Testigo</p> <p>..... Nombre y firma</p>
--	---

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

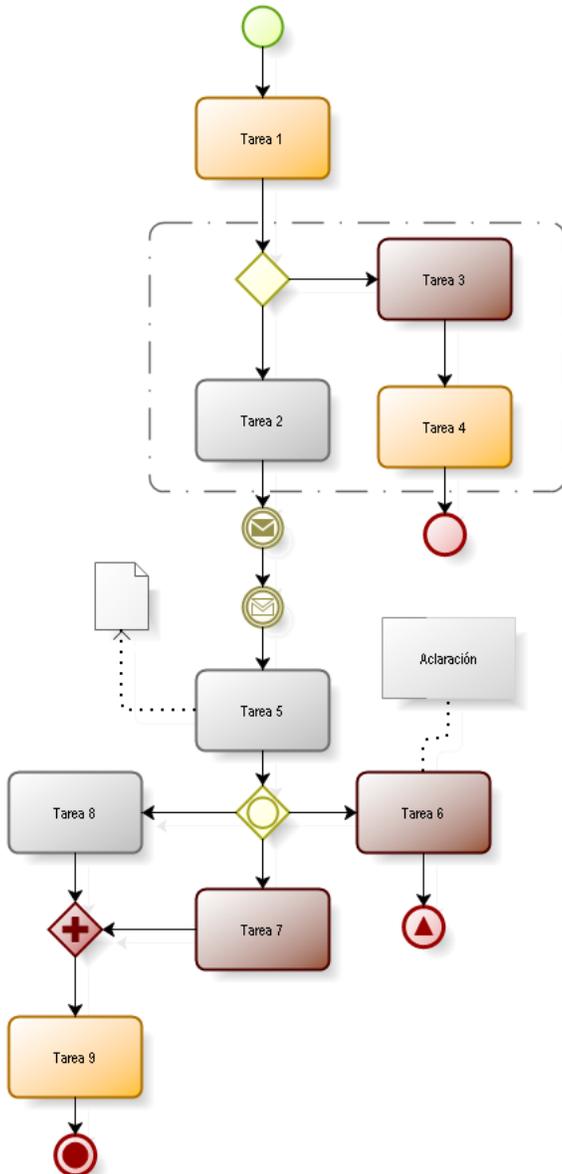
Autorizaciones

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

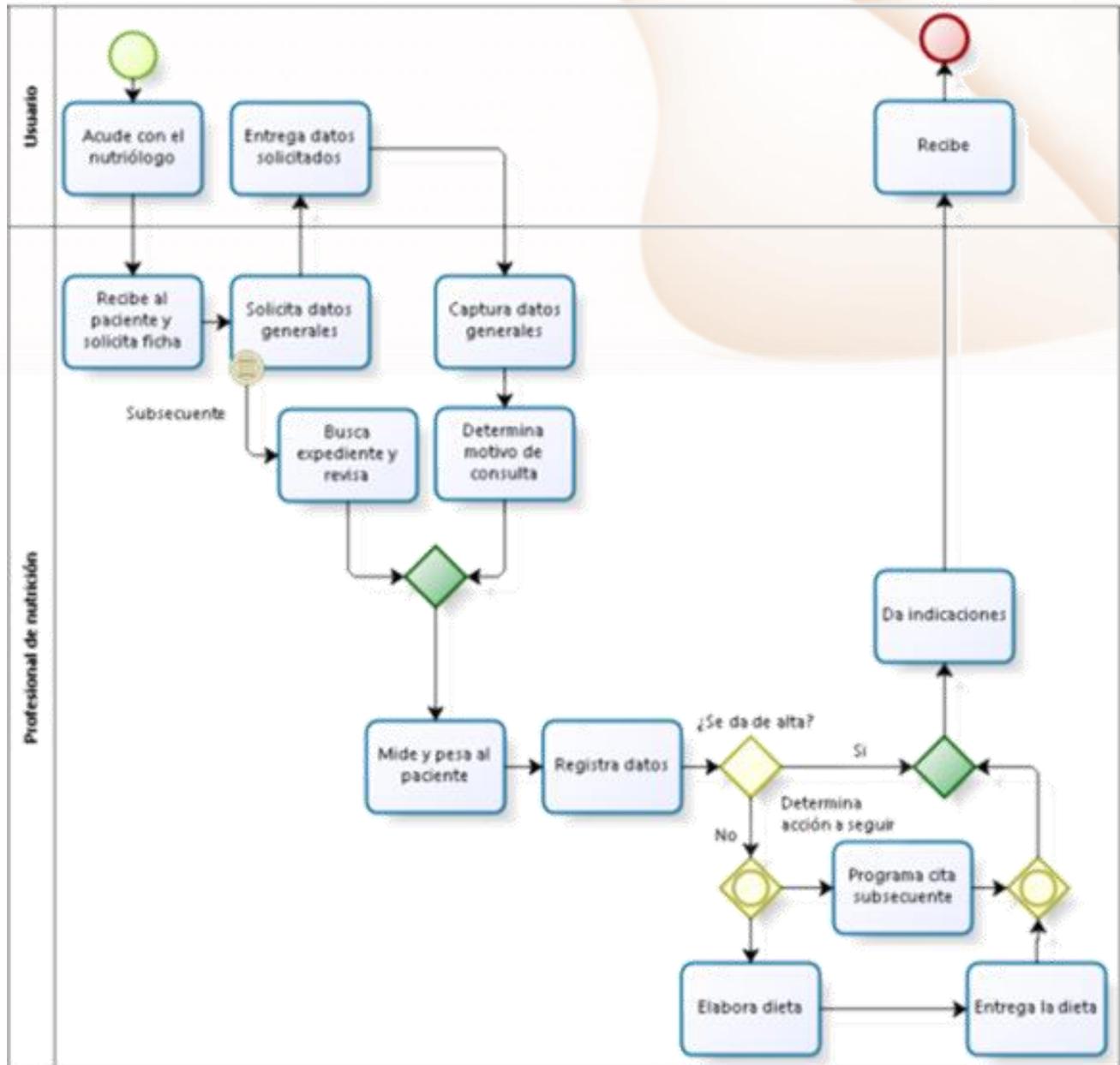
1. Los procedimientos documentados deberán sujetarse a las siguientes disposiciones y éstas serán de observancia para todas las unidades administrativas/orgánicas y a los órganos de control.
 - Un procedimiento es **vigente** en tanto no exista uno nuevo que lo sustituya; en consecuencia, el procedimiento 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"> <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"> <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.	Entrega "dieta" al Usuario.							
13.	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
DISTENSIÓN _____ 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>Filaya</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"> • Come despiado • Realice algún ejercicio (30 min) • Consuma la fruta con la cascavilla • 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 manteca o mantquilla, 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 salchichonera • 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 botanas 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, cocaina, 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	Filaya	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, chilaquero, ejotes, espinacas, espárragos, flor de calabaza, hongos, jitomate, lechuga, nopal, pepinos, rábano, jicama, roncitos, tomate, verdolaga, brocoli, col, coliflor, berenjena, cebolla, chile poblanco, 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																															
Filaya	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>Lentejas</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	Lentejas	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>Patitas 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>Cirueta</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Cirueta 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.	Patitas 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	Cirueta	3 pzas.	Cirueta 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																																																																																																																																																																																																	
Lentejas	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.																																																																																																																																																																																																	
Patitas 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																																																																																																																																																																																																	
Cirueta	3 pzas.																																																																																																																																																																																																	
Cirueta 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>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>	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.	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>Consumé, 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 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>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.																																																											
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>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, nopal, 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	 <p>Servicios Municipales Construcción de Comunidad</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>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 ¼ 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>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>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 ¼ cdas.	Bollo sin migajón	¼ pza.	Galleta habanera	5 pzas.	Galleta María	5 pzas.	Pastitas	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 ¼ cdas.																																																																													
Bollo sin migajón	¼ pza.																																																																													
Galleta habanera	5 pzas.																																																																													
Galleta María	5 pzas.																																																																													
Pastitas	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

<p>FRUTAS ... continuación</p> <table border="1"> <tr><td>Manzana</td><td>1 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>¾ taza</td></tr> <tr><td>Papaya</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Pitaya</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Toronja</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>JUGOS: Naranja, lima, toronja</td><td>½ taza</td></tr> </table> <p>RECOMENDACIONES</p> <p>Elimina el consumo de azúcar, miel, chocolates y todo lo que contenga azúcar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>VERDURAS LIBRES</p> <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 poblano, germinado de soja, pupa de jitomate, pimiento morrón</p> <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>	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	 <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> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	 <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Nutrición</p> <p>Recomendaciones Alimentarias para usuarios diabéticos</p> <p>Paciente: _____</p> <p>No. de Consulta: _____</p> <p>Fecha: _____</p> <p>Cita: _____</p>
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																											

<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 0% grasa</td><td>1 taza</td></tr> </table> <p>CARNE</p> <table border="1"> <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> </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> <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>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>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> </table>	Leche Descremada	1 taza	Leche Descremada en polvo	4 cdas.	Yogurt natural o sabor 0% grasa	1 taza	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	Cottage	45 g	Panela	45 g	Requesón	60 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	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	Arroz	¼ 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.	 <p>CEREALES ... continuación</p> <table border="1"> <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>Palitos de pan</td><td>4 pzas</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> </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>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> </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>Guandábana</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> </table>	Avena	¼ taza	Pan Tostado	1 reb.	Palomitas Naturales	3 tazas	Palitos de pan	4 pzas	Bollo hamburguesa	¼ pza	Granola	1/3 taza	Maicena	2 cdas	Salvado de trigo	6 cdas	Camote	1/3 taza	Papa	1 pza.	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.	Ciruela	3 pzas	Ciruela pasa.	4 pzas	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guayaba	3 pzas.	Guandábana	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																																																																																																																																																																									
Leche Descremada	1 taza																																																																																																																																																																									
Leche Descremada en polvo	4 cdas.																																																																																																																																																																									
Yogurt natural o sabor 0% grasa	1 taza																																																																																																																																																																									
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																																																																																																																																																																									
Cottage	45 g																																																																																																																																																																									
Panela	45 g																																																																																																																																																																									
Requesón	60 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																																																																																																																																																																									
Pan integral de caja	1 reb.																																																																																																																																																																									
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																																																																																																																									
Tortilla	1 pza.																																																																																																																																																																									
Arroz	¼ 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.																																																																																																																																																																									
Avena	¼ taza																																																																																																																																																																									
Pan Tostado	1 reb.																																																																																																																																																																									
Palomitas Naturales	3 tazas																																																																																																																																																																									
Palitos de pan	4 pzas																																																																																																																																																																									
Bollo hamburguesa	¼ pza																																																																																																																																																																									
Granola	1/3 taza																																																																																																																																																																									
Maicena	2 cdas																																																																																																																																																																									
Salvado de trigo	6 cdas																																																																																																																																																																									
Camote	1/3 taza																																																																																																																																																																									
Papa	1 pza.																																																																																																																																																																									
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.																																																																																																																																																																									
Ciruela	3 pzas																																																																																																																																																																									
Ciruela pasa.	4 pzas																																																																																																																																																																									
Durazno	2 pzas.																																																																																																																																																																									
Fresa	1 taza																																																																																																																																																																									
Granada	1 pza.																																																																																																																																																																									
Guayaba	3 pzas.																																																																																																																																																																									
Guandábana	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	 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: _____	 Gobierno de Guadalajara Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo» Nutrición Recomendaciones Alimentarias para mantenimiento de peso Paciente: _____ No. de Consulta: _____ Fecha: _____ Cita: _____																																																									
<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>3/4 pza.</td></tr> <tr><td>Higo</td><td>3 pzas.</td></tr> <tr><td>Kiwi</td><td>1 1/2 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>1/2 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>3/4 taza</td></tr> <tr><td>Papaya</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>1/2 pza.</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>3/4 taza</td></tr> <tr><td>Pitaya</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Plátano</td><td>1/2 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>1/2 pza.</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>JUGOS: Naranja, lima, toronja</td><td>1/2 taza</td></tr> </table> <p>RECOMENDACIONES</p> <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>VERDURAS LIBRES</p> <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>	Ciudadela	3 pzas.	Ciudadela pasa	4 pzas.	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guayaba	3 pzas.	Guanábana	3/4 pza.	Higo	3 pzas.	Kiwi	1 1/2 pzas.	Lima	4 pzas.	Manzana	1 pza.	Mango	1/2 pza.	Mamey	1/3 pza.	Melón	1 taza	Mandarina	2 pzas.	Nectarina	1 pza.	Naranja	2 pzas.	Zarzamora	3/4 taza	Papaya	1 taza	Pera	1/2 pza.	Piña	3/4 taza	Pitaya	2 pzas.	Plátano	1/2 pza.	Pastitas	1 cda.	Sandía	1 taza	Toronja	1/2 pza.	Tuna	2 pzas.	Uva	1/2 taza	JUGOS: Naranja, lima, toronja	1/2 taza	<p>Consumo: bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, té, agua, quinada, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, sopleña o fructosa</p>	<p>Haga clic en Firmar para agregar texto y firmar un archivo PDF.</p>
Ciudadela	3 pzas.																																																											
Ciudadela pasa	4 pzas.																																																											
Durazno	2 pzas.																																																											
Fresa	1 taza																																																											
Granada	1 pza.																																																											
Guayaba	3 pzas.																																																											
Guanábana	3/4 pza.																																																											
Higo	3 pzas.																																																											
Kiwi	1 1/2 pzas.																																																											
Lima	4 pzas.																																																											
Manzana	1 pza.																																																											
Mango	1/2 pza.																																																											
Mamey	1/3 pza.																																																											
Melón	1 taza																																																											
Mandarina	2 pzas.																																																											
Nectarina	1 pza.																																																											
Naranja	2 pzas.																																																											
Zarzamora	3/4 taza																																																											
Papaya	1 taza																																																											
Pera	1/2 pza.																																																											
Piña	3/4 taza																																																											
Pitaya	2 pzas.																																																											
Plátano	1/2 pza.																																																											
Pastitas	1 cda.																																																											
Sandía	1 taza																																																											
Toronja	1/2 pza.																																																											
Tuna	2 pzas.																																																											
Uva	1/2 taza																																																											
JUGOS: Naranja, lima, toronja	1/2 taza																																																											

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> <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>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Frijol de soja</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Habas</td><td>1/4 taza</td></tr> <tr><td>Lentejas</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Soya Texturizada</td><td>1/4 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 1/2 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>	Leche entera	1 taza	Leche descremada en polvo	4 cdas.	Leche evaporada	1/2 taza	Yogurt natural o sabor	1 taza	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	1/2 taza	Frijol	1/2 taza	Frijol de soja	30 g	Garbanzo	1/2 taza	Habas	1/4 taza	Lentejas	1/2 taza	Soya Texturizada	1/4 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 1/2 cda.	Margarina	1 cda.	Medio crema	1 cda.	Nuez	2 pzas. comp.	<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 castañ.</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> <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>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Ejote</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Galleta salada</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Hojuela de maíz</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Harina de trigo</td><td>2 1/4 cdas.</td></tr> <tr><td>Bollo sin migajón</td><td>1/2 pza.</td></tr> <tr><td>Galleta nabonera</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/ chips de chocolate</td><td>1 1/2 pza.</td></tr> <tr><td>Galletas de animalitos</td><td>6 pzas.</td></tr> <tr><td>Pastas</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Avena</td><td>1/2 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>1/4 pza.</td></tr> <tr><td>Hojuelas de avena</td><td>1/2 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>Carrotos</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Papa</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Amor inflado</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Amaranto</td><td>1/2 taza</td></tr> <tr><td>Panque cabero</td><td>1/2 pza.</td></tr> <tr><td>Dorames</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>1/2 pza.</td></tr> </table>	Azúcar	1 cda.	Miel de abeja	2 cdas.	Salsa castañ.	2 cdas.	Sustituto de crema p/café	2 cdas.	Yacult	1 pza.	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	Arroz	1/2 taza	Ejote	1/2 taza	Galleta salada	5 pzas.	Hojuela de maíz	1/2 taza	Harina de trigo	2 1/4 cdas.	Bollo sin migajón	1/2 pza.	Galleta nabonera	5 pzas.	Galleta María	5 pzas.	Galleta de avena	1 pza.	Galletas c/ chips de chocolate	1 1/2 pza.	Galletas de animalitos	6 pzas.	Pastas	1/2 taza	Avena	1/2 taza	Pan Tostado	1 reb.	Palomitas Naturales	3 tazas	Paltos de pan	4 pzas.	Miel Blanco	20 g	Bollo hamburguesa	1/4 pza.	Hojuelas de avena	1/2 taza	Granola	1/3 taza	Maicena	2 cdas.	Salvado de trigo	6 cdas.	Carrotos	1/3 taza	Papa	1 pza.	Amor inflado	1/2 taza	Amaranto	1/2 taza	Panque cabero	1/2 pza.	Dorames	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	1/2 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																																																																																																																																																																																											
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	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Frijol	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Frijol de soja	30 g																																																																																																																																																																																											
Garbanzo	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Habas	1/4 taza																																																																																																																																																																																											
Lentejas	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Soya Texturizada	1/4 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 1/2 cda.																																																																																																																																																																																											
Margarina	1 cda.																																																																																																																																																																																											
Medio crema	1 cda.																																																																																																																																																																																											
Nuez	2 pzas. comp.																																																																																																																																																																																											
Azúcar	1 cda.																																																																																																																																																																																											
Miel de abeja	2 cdas.																																																																																																																																																																																											
Salsa castañ.	2 cdas.																																																																																																																																																																																											
Sustituto de crema p/café	2 cdas.																																																																																																																																																																																											
Yacult	1 pza.																																																																																																																																																																																											
Pan integral de caja	1 reb.																																																																																																																																																																																											
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																																																																																																																																											
Tortilla	1 pza.																																																																																																																																																																																											
Arroz	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Ejote	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Galleta salada	5 pzas.																																																																																																																																																																																											
Hojuela de maíz	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Harina de trigo	2 1/4 cdas.																																																																																																																																																																																											
Bollo sin migajón	1/2 pza.																																																																																																																																																																																											
Galleta nabonera	5 pzas.																																																																																																																																																																																											
Galleta María	5 pzas.																																																																																																																																																																																											
Galleta de avena	1 pza.																																																																																																																																																																																											
Galletas c/ chips de chocolate	1 1/2 pza.																																																																																																																																																																																											
Galletas de animalitos	6 pzas.																																																																																																																																																																																											
Pastas	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Avena	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Pan Tostado	1 reb.																																																																																																																																																																																											
Palomitas Naturales	3 tazas																																																																																																																																																																																											
Paltos de pan	4 pzas.																																																																																																																																																																																											
Miel Blanco	20 g																																																																																																																																																																																											
Bollo hamburguesa	1/4 pza.																																																																																																																																																																																											
Hojuelas de avena	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Granola	1/3 taza																																																																																																																																																																																											
Maicena	2 cdas.																																																																																																																																																																																											
Salvado de trigo	6 cdas.																																																																																																																																																																																											
Carrotos	1/3 taza																																																																																																																																																																																											
Papa	1 pza.																																																																																																																																																																																											
Amor inflado	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Amaranto	1/2 taza																																																																																																																																																																																											
Panque cabero	1/2 pza.																																																																																																																																																																																											
Dorames	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	1/2 pza.																																																																																																																																																																																											

Fuente: LN Gabriela Isabel Leal Ramos

Anexo 07: tríptico para usuario de ácido úrico

<p>CEREALES ... continuación</p> <table border="1"> <tr><td>Galleta salada</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Hojuelas de maíz</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Harina de trigo</td><td>2 ½ cda.</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> <tr><td>Galletas de animalitos</td><td>6 pzas.</td></tr> <tr><td>Pastas</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Avena</td><td>½ 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>½ pza.</td></tr> <tr><td>Medias noches</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Granola</td><td>1/3 taza</td></tr> <tr><td>Maicena</td><td>2 cda.</td></tr> <tr><td>Salvado de trigo</td><td>6 cda.</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>½ taza</td></tr> <tr><td>Amaranto</td><td>½ taza</td></tr> </table> <p>RECOMENDACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>NO CONSUMA LOS SIGUIENTES ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mollejas, 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. <p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los ALIMENTOS SUBRAYADOS solo se permite una ración al día. <p>ALIMENTOS LIBRES</p> <p>Consumo, bebidas gaseosas sin azúcar, agua mineral, café, té, agua quíntana, mostaza, vinagre, salsa maggi, gelatina sin azúcar, chicle sin azúcar, selenita o fructosa.</p>	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	<p>VERDURAS LIBRES</p> <p>Acelga, atícachofa, 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</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>	 <p>Unidad Médica de Urgencias «Dr. José de Jesús Delgadillo y Araujo»</p> <p>Nutrición</p> <p>Recomendaciones Alimentarias para usuarios con ácido úrico</p> <p>Paciente: _____</p> <p>No. de Consulta: _____</p> <p>Fecha: _____</p> <p>Cita: _____</p>
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																																													

<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>AZÚCARES</p> <table border="1"> <tr><td>Azúcar</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Almendras c/ chocolate</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Caramelo macizo</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Chocolate en barra</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>Gelatina preparada</td><td>70 g</td></tr> <tr><td>Horchata de arroz</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Jalea</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Agua de coco natural</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Miel de abeja</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Mermelada de frutas</td><td>1 cda.</td></tr> </table> <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>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>Pescados y mariscos</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Atún en agua</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Res: Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>Cerdo: Lomo, espaldita, pierna</td><td>30 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> <p>GRASAS</p> <table border="1"> <tr><td>Aceites vegetales</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Agua caliente</td><td>1 reb.</td></tr> <tr><td>Acosturas</td><td>7 pzas.</td></tr> <tr><td>Almendras</td><td>10 pzas.</td></tr> <tr><td>Cacahuates</td><td>5 pzas.</td></tr> <tr><td>Nueces</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Pistaches</td><td>4 pzas.</td></tr> <tr><td>Piñones</td><td>2 cda.</td></tr> <tr><td>Tocino rebanada delgada</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 ½ cda.</td></tr> <tr><td>Margarina</td><td>1 cda.</td></tr> </table> <p>LEGUMINOSAS</p> <table border="1"> <tr><td>Alubia</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Frijol de soya</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Habas</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Lentijas</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Soya texturizada</td><td>½ taza</td></tr> </table>	Azúcar	1 cda.	Almendras c/ chocolate	1 pza.	Caramelo macizo	1 pza.	Chocolate en barra	4 g	Gelatina preparada	70 g	Horchata de arroz	¼ taza	Jalea	1 cda.	Agua de coco natural	½ taza	Miel de abeja	1 cda.	Mermelada de frutas	1 cda.	Huevo	1 pza.	Clara de huevo	2 pzas.	Aves: Pollo o Pavo	45 g	Salchicha de pavo	1 pza.	Jamón de pavo	1 reb.	Pescados y mariscos	45 g	Atún en agua	45 g	Res: Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón	45 g	Cerdo: Lomo, espaldita, pierna	30 g	Cottage	45 g	Panela	45 g	Requesón	60 g	Aceites vegetales	1 cda.	Agua caliente	1 reb.	Acosturas	7 pzas.	Almendras	10 pzas.	Cacahuates	5 pzas.	Nueces	2 pzas.	Pistaches	4 pzas.	Piñones	2 cda.	Tocino rebanada delgada	1 reb.	Crema	1 cda.	Mantequilla	1 cda.	Mayonesa	1 ½ cda.	Margarina	1 cda.	Alubia	½ taza	Frijol	½ taza	Frijol de soya	30 g	Garbanzo	½ taza	Habas	½ taza	Lentijas	½ taza	Soya texturizada	½ taza	 <p>LECHE</p> <table border="1"> <tr><td>Leche Entera</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Leche Descremada</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Leche Descremada en polvo</td><td>4 cda.</td></tr> <tr><td>Yogurt natural o sabor 0% grasa</td><td>1 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>Guanábana</td><td>3 pzas.</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>Manzana</td><td>1 pza.</td></tr> <tr><td>Mango</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Mangó</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>Zarcamora</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Papaya</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Pera</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Piña</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Pitaya</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Plátano</td><td>¼ pza.</td></tr> <tr><td>Passas</td><td>1 cda.</td></tr> <tr><td>Sandia</td><td>1 taza</td></tr> <tr><td>Toronja</td><td>½ pza.</td></tr> <tr><td>Tuna</td><td>2 pzas.</td></tr> <tr><td>Uva</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>JUGOS: Naranja, lima, toronja</td><td>½ taza</td></tr> </table> <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>All bran</td><td>¼ taza</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td>½ taza</td></tr> <tr><td>Elote</td><td>½ taza</td></tr> </table>	Leche Entera	1 taza	Leche Descremada	1 taza	Leche Descremada en polvo	4 cda.	Yogurt natural o sabor 0% grasa	1 taza	Ciruela	3 pzas.	Ciruela pasa.	4 pzas.	Durazno	2 pzas.	Fresa	1 taza	Granada	1 pza.	Guanábana	3 pzas.	Higo	3 pzas.	Kiwi	1 ½ pza.	Lima	4 pzas.	Manzana	1 pza.	Mango	½ pza.	Mangó	1/3 pza.	Melón	1 taza	Mandarina	2 pzas.	Nectarina	1 pza.	Naranja	2 pzas.	Zarcamora	¼ taza	Papaya	1 taza	Pera	½ pza.	Piña	¼ pza.	Pitaya	2 pzas.	Plátano	¼ pza.	Passas	1 cda.	Sandia	1 taza	Toronja	½ pza.	Tuna	2 pzas.	Uva	½ taza	JUGOS: Naranja, lima, toronja	½ taza	Pan integral de caja	1 reb.	Pan blanco de caja	1 reb.	Tortilla	1 pza.	All bran	¼ taza	Arroz	½ taza	Elote	½ 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																																																																																																																																																																																																																							
Azúcar	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Almendras c/ chocolate	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Caramelo macizo	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Chocolate en barra	4 g																																																																																																																																																																																																																							
Gelatina preparada	70 g																																																																																																																																																																																																																							
Horchata de arroz	¼ taza																																																																																																																																																																																																																							
Jalea	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Agua de coco natural	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Miel de abeja	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Mermelada de frutas	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Huevo	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Clara de huevo	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Aves: Pollo o Pavo	45 g																																																																																																																																																																																																																							
Salchicha de pavo	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Jamón de pavo	1 reb.																																																																																																																																																																																																																							
Pescados y mariscos	45 g																																																																																																																																																																																																																							
Atún en agua	45 g																																																																																																																																																																																																																							
Res: Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón	45 g																																																																																																																																																																																																																							
Cerdo: Lomo, espaldita, pierna	30 g																																																																																																																																																																																																																							
Cottage	45 g																																																																																																																																																																																																																							
Panela	45 g																																																																																																																																																																																																																							
Requesón	60 g																																																																																																																																																																																																																							
Aceites vegetales	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Agua caliente	1 reb.																																																																																																																																																																																																																							
Acosturas	7 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Almendras	10 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Cacahuates	5 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Nueces	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Pistaches	4 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Piñones	2 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Tocino rebanada delgada	1 reb.																																																																																																																																																																																																																							
Crema	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Mantequilla	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Mayonesa	1 ½ cda.																																																																																																																																																																																																																							
Margarina	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Alubia	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Frijol	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Frijol de soya	30 g																																																																																																																																																																																																																							
Garbanzo	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Habas	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Lentijas	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Soya texturizada	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Leche Entera	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Leche Descremada	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Leche Descremada en polvo	4 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Yogurt natural o sabor 0% grasa	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Ciruela	3 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Ciruela pasa.	4 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Durazno	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Fresa	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Granada	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Guanábana	3 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Higo	3 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Kiwi	1 ½ pza.																																																																																																																																																																																																																							
Lima	4 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Manzana	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Mango	½ pza.																																																																																																																																																																																																																							
Mangó	1/3 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Melón	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Mandarina	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Nectarina	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
Naranja	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Zarcamora	¼ taza																																																																																																																																																																																																																							
Papaya	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Pera	½ pza.																																																																																																																																																																																																																							
Piña	¼ pza.																																																																																																																																																																																																																							
Pitaya	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Plátano	¼ pza.																																																																																																																																																																																																																							
Passas	1 cda.																																																																																																																																																																																																																							
Sandia	1 taza																																																																																																																																																																																																																							
Toronja	½ pza.																																																																																																																																																																																																																							
Tuna	2 pzas.																																																																																																																																																																																																																							
Uva	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
JUGOS: Naranja, lima, toronja	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Pan integral de caja	1 reb.																																																																																																																																																																																																																							
Pan blanco de caja	1 reb.																																																																																																																																																																																																																							
Tortilla	1 pza.																																																																																																																																																																																																																							
All bran	¼ taza																																																																																																																																																																																																																							
Arroz	½ taza																																																																																																																																																																																																																							
Elote	½ 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 cascavilla
- 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 mantequilla o margarina, 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:



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

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	CARNE			
Frutas	Frutas	Clara de huevo	2 pzas.	Clara de huevo	2 pzas.
Verduras	Verduras	Aves; Pollo o Pavo	45 g	Aves; Pollo o Pavo	45 g
Azúcar	Azúcar	Pescado	45 g	Pescado	45 g
Grasa	Grasa	Atún en agua	45 g	Atún en agua	45 g
		Res; Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón	45 g	Res; Falda, cuete, punta, maciza, bola y aguayón	45 g
COMIDA		QUESOS:		FRUTAS	
COLOCACIÓN VES					
Leche	Leche	Cottage	45 g	Cinuela	3 pzas.
Carne	Carne	Panela	45 g	Cinuela pasa.	4 pzas.
Cereales	Cereales	Requesón	60 g	Durazno	2 pzas.
Legumbres	Legumbres	Queso fresco	30 g	Fresa	1 taza
Frutas	Frutas	Americanos (amarillo)	1 reb.	Granada	1 pza.
Verduras	Verduras	Queso fresco	30 g	Guayaba	3 pzas.
Azúcar	Azúcar	Añejo o Cotija	30 g	Guambana	1/2 pza.
Grasa	Grasa	AZÚCARES			
		Azúcar	1 cda.	Higo	3 pzas.
		Miel de abeja	2 cdas.	Kiwi	1 1/2 pza.
		Mermelada	1 cda.	Lima	4 pzas.
		Mahavisco	3 pzas.	Manzana	1 pza.
		Yacult	1 pza.	Mango	1/2 pza.
		GRASAS			
		Acetites vegetales	1 cda.	Mamey	1/3 pza.
		Aguacate	1 reb.	Melón	1 taza
		Mantequilla	1 cda.	Mandarina	2 pzas.
		Mayonesa	1 1/2 cda.	Nectarina	1 pza.
		Margarina	1 cda.	Naranja	2 pzas.
		CEREALES			
		Pan integral de caja	1 reb.	Zarcamora	1/2 taza
		Pan blanco de caja	1 reb.	Papaya	1 taza
		Tortilla	1 pza.	Pera	1/2 pza.
		Biopet	1 pza.	Piña	1/2 taza
		Cereal industrializado	1/2 taza	Pitaya	2 pzas.
		Hot Cakes	1 pza.	Plátano	1/2 pza.
		Pan para hamburguesa	1/2 pza.	Pastas	1 cda.
		Pan para hot dog	1/2 pza.	Sandia	1 taza
		Galletas marías	5 pzas.	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>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> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	 <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). 	 <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 11: Hoja de registro diario de consulta externa (formato sugerido)

Dirección Municipal de Salud
HOJA DE REGISTRO DIARIO DE CONSULTA EXTERNA

GUADALAJARA
 GOBIERNO MUNICIPAL

FECHA:

Cruz Verde

NOMBRE Y/O EXPEDIENTE	EDAD	SEXO	PRIMERA VEZ	SUBSECUENTE	NÚMERO DE ASISTENCIA EN EL AÑO	REFERIDO	CONTRA REFERIDO	PROGRAMA	CONTROL PRENATAL											GRADO AL NACER DEL NIÑO CON DESNUTRICIÓN	AVANCE AL NACER DEL NIÑO CON ANEMIA	SITUACIONES ESPECIALES						
									CONSULTA A SANOS	OTRAS ENTREVISTAS	CONSULTA A FAMILIAR	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	ALTO RIESGO	CONSULTA A FAMILIAR	SIN DESNUTRICIÓN	LEVE	MODERADA				GRAVE	RECUPERADOS	SÓLO SIMBIÓTICO	CON ANEMICO		
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			
									01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17			

NOMBRE DELA UNIDAD

HOMBRE MEDICO BASE:

TIERNO Y CLAVE

NOMBRE MEDICO RESIDENTE:

DIAGNOSTICO

PLAN A

PLAN B

PLAN C

RECUPERADOS

SOBRES EN PROGRESION

OTRA

INVESTABLE MENSUAL

INVESTABLE BIMENSUAL

MANTENIR SUBSECUENTE

DIA

QUIRURGICO

RESERVATIVO

OTRO

NINGUNO

PRIMERA VEZ

SUBSECUENTE

PARADITOS INTERMITENTE

ESCLABIASIS

AMIGDALITIS

EMISSA

ISSSTE

OTRAS

SITUACIONES ESPECIALES

CLAVES SITUACIONES ESPECIALES: 1.- PROSA, 2.- MECED, 3.- MINUSVALIDO, 4.- TRANSTORNO MENTAL

DM-P102

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