

GUIA PARA LA PREPARACIÓN DE MENÚS CERTIFICADOS

I. Propósito

Establecer los procedimientos para lograr uniformidad en la preparación de menús certificados por nutricionistas/dietistas a instituciones, hogares de cuidado, hogares sustitutos, centros de cuidado diurno, centros de actividades múltiples, campamentos, hospitales, casas de salud y otros (en adelante nombrado como entidad). Este procedimiento tiene la finalidad de garantizar servicios de calidad, de tipo profesional y que cumplan con las leyes y reglamentos estatales y federales vigentes.

II. Base legal

1. Ley Núm. 82 de 31 de mayo de 1972, según enmendada, “Ley para crear la Junta Examinadora y Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico (CNDPR)”.
2. Ley Núm. 171 de 30 de junio de 1868, según enmendada, “Ley Orgánica del Departamento de la Familia”.
3. Ley Núm. 94 de 22 de junio de 1977, según enmendada, “Ley de Establecimientos para Personas de Edad Avanzada”.
4. Ley Núm. 81 del 14 de mayo de 1912, según enmendada, “Ley Orgánica del Departamento de Salud”.
5. Ley Núm. 67 del 7 de agosto de 1993, según enmendada, “Ley Orgánica de la Administración de Servicios de Salud Mental y Contra la Adicción (ASSMCA)”.

III. Aplicabilidad

Este protocolo será aplicable a todo nutricionista/dietista licenciado, que brinde servicios de preparación de menús certificados.

IV. Definiciones

A los efectos de este protocolo los siguientes términos tendrán el significado que se expresa a continuación.

1. Menú Certificado: Ciclo de menú original, que ha sido preparado por un nutricionista/dietista licenciado, al que se le ha adherido la estampilla del CNDPR y la misma ha sido cancelada con la firma y el número de licencia del profesional que lo preparó.
2. Vigencia: Validación del menú certificado por medio de la estampilla del CNDPR.

3. Menú Maestro o Ciclo Maestro: Grupo de menús cuidadosamente planificados para ser rotados en intervalos definidos. La cantidad de ciclos a ser incluido, dependerá del tipo de entidad para el cual es preparado.
4. Ciclo de Menú: Un grupo de menús, que su composición en días, dependerá del tipo de servicio de alimentos.
5. Periodo de Vigencia: Tiempo en que un nutricionista/dietista certificará o validará un menú maestro o ciclo maestro.
6. Dieta Terapéutica: Patrones de alimentación que se necesitan para el tratamiento de determinadas condiciones.
7. Dieta Modificada en Consistencia: Dieta terapéutica en la que se ha modificado la textura de los alimentos.
8. Porción: Cantidad de alimento a ser servido.
9. Menú: Lista detallada de los alimentos que se sirven en una comida y que incluyen ciertos grupos de alimentos (carne, cereales, frutas, vegetales y lácteos).
10. Revisión: Verificar la necesidad de corrección o actualización del menú certificado por medio de la observación y análisis.
11. Correcciones: Cambios realizados por un nutricionista/dietista en un menú certificado (de su autoría).

V. Aspectos a considerar en la preparación de un menú certificado

1. Todo menú certificado será único y no podrá ser utilizado para otra entidad.
2. Todo menú certificado y preparado por un nutricionista/dietista no será revisado, cambiado o alterado por otro profesional en el área que no sea el autor del mismo.
3. La Estampilla del CNDPR otorgará al menú certificado una vigencia de seis (6) meses, según especifica el Reglamento.

VI. Procedimiento

Desarrollo de un menú certificado

1. Entreviste al personal de la entidad y/o clientes para determinar los gustos y preferencias de la población, la infraestructura y la capacidad de preparación de los alimentos. De igual forma ausculte el presupuesto de la institución para asegurarse que todos los artículos incluidos pueden ser adquiridos y así garantizar la variedad del menú.

2. Desarrolle un menú maestro, que dependerá del tiempo de estadía de la clientela (en el caso de estadías prolongadas se requiere un mínimo de cuatro ciclos de menú y en estadías cortas, un mínimo de dos; usualmente en las instituciones hospitalares son de 3 ciclos de menú).
3. Incluya en la presentación del menú certificado lo siguiente:
 - a. Portada
 - Nombre y dirección de la entidad
 - Nombre(s) y número(s) de licencia profesional del nutricionista/dietista
 - Periodo de vigencia del menú certificado
 - b. El resto de la páginas del ciclo de menú
 - Nombre y dirección de la entidad (preferiblemente en la parte superior de la página)
 - Nombre, firma y número de licencia profesional del nutricionista/dietista (en caso de que el menú maestro sea preparado por un grupo de nutricionistas/dietistas, se designará un representante del grupo – Preferiblemente en la parte inferior de la página)
 - Fecha del periodo de vigencia del menú certificado
4. Incluya dieta regular, dietas terapéuticas y modificadas en consistencia, según las necesidades de la población a servir.
5. Incluya las porciones en que se servirán los alimentos (de acuerdo a la población) en todas las dietas incluidas en el menú certificado. En aquellas entidades en donde un nutricionista/dietista licenciado evalúe y calcule las porciones a servir a toda la población que requiera dietas terapéuticas, solo se le requerirá incluir dichas porciones, a la dieta regular.
6. En el menú certificado se incluirán meriendas diarias, según los requerimientos de la población.
7. Adhiera una estampilla del CNDPR en la parte superior derecha de la primera página del ciclo maestro (preparado para la entidad no incluida en la excepción del artículo 19 de la Ley Núm. 82 de 31 de mayo de 1972), la cual será cancelada con la firma y número de licencia del profesional en nutrición y dietética, que desarrolló los menús.
8. El nutricionista/dietista orientará al personal de la institución sobre los menús diseñados en cuanto a: recetas, cocción de los alimentos, porciones de cada alimento y otros. Evidencia de toda orientación deberá ser incluida como anejo en el menú maestro.
9. El nutricionista/dietista será responsable de indicar por escrito las próximas fechas de cambio de estampilla del CNDPR (hasta completar el periodo de vigencia) y mantendrá copia de este documento.

Revisión de un menú certificado

1. Todo menú certificado será revisado por el nutricionista/dietista autor del mismo, al momento de la cancelación de la estampilla (cada seis meses a partir de la fecha de su preparación).
2. En cada revisión y cambio de estampilla se adherirá una nueva (estampilla) al lado de la otra ya existente. En caso de que sea necesario un cambio de la primera página del menú, se colocará la

estampilla en la página nueva y se guardará la anterior, en la parte posterior del menú, hasta tanto se complete el periodo de vigencia de dos años del menú.

3. Todo cambio de alimento y/o corrección del menú certificado se realizará en una nueva página que sustituya la anterior. No se realizarán cambios y/o correcciones en manuscrito, tachaduras o el uso de líquido de borrar.
4. Todo cambio de estampilla se realizará únicamente por el nutricionista/dietista autor del menú certificado. Este procedimiento no será transferible a otro nutricionista/dietista. En caso de que el nutricionista/dietista muera, la entidad deberá contactar al CNDPR para la revisión y cambio de estampilla hasta que se venza su periodo de vigencia.
5. En caso de que la persona encargada de la entidad obstaculice, impida o se niegue a aceptar la gestión del nutricionista/dietista para la revisión del menú certificado y cancelación de la estampilla en la fecha correspondiente, el nutricionista/dietista tendrá la responsabilidad de informarle de forma oral y escrita sobre la no validez de este menú certificado.

Periodo de vigencia de un menú certificado

1. Todo menú certificado de nueva creación, tendrá un periodo de vigencia de dos (2) años.
2. Se requerirá un cambio o actualización del menú certificado al cumplir el período de vigencia.
3. Luego del período de vigencia del menú certificado, el cliente podrá contratar (a su discreción) a otro profesional en nutrición y dietética para la nueva creación de otro menú maestro.

Revisado: Diciembre 2016

Por: Dra. Charmaine Alfonso, LND, MHSN, RDN, DysC

NOMBRE Y DIRECCION DE LA ENTIDAD

NOMBRE (S) Y NÚMERO (S) DE LICENCIA DEL PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PERIODO DE VIGENCIA DEL MENU CERTIFICADO

NOMBRE Y DIRECCION DE LA ENTIDAD

SELLO CANCELADO
CON LA FIRMA Y
LINCENCIA DEL
NUTRICIONISTA/
DIETISTA

| | DOMINGO | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|
| DESAYUNO | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA | JUGO CEREAL ENTRÉE PAN & MARGARINA BEBIDA |
| ALMUERZO | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA |
| CENA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA | ENTRÉE FARINACEO VEGETAL PAN & MARGARINA FRUTA BEBIDA |

NOMBRE Y FIRMA DEL PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA

FECHA DE PERIODO DE VIGENCIA