



Inaugura IMSS curso de capacitación para mejorar procesos de Nutrición en Unidades Médicas Hospitalarias

- **A nivel nacional se sirven más de 41 millones de raciones de alimentos a pacientes hospitalizados y 39 millones de porciones al año a trabajadores.**
- **El titular de la Unidad de Atención Médica del IMSS, doctor Efraín Arizmendi Uribe, inauguró el primero de tres cursos que se llevarán a cabo.**

El Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) inauguró el Curso-Taller de capacitación en Sistema PLa.C.A (Planeación y Control de Alimentos) para mejorar los procesos de Nutrición en unidades de Segundo y Tercer Nivel de Atención, donde a nivel nacional se sirven más de 41 millones de raciones de alimentos a pacientes hospitalizados, mientras que para los trabajadores se preparan 39 millones de porciones al año.

Al inaugurar este curso, el titular de la Unidad de Atención Médica, doctor Efraín Arizmendi Uribe, resaltó que el tratamiento de los pacientes no sólo contempla los medicamentos o procedimientos quirúrgicos, todo ello también incluye la alimentación, el ejercicio y los buenos hábitos.

Destacó que la labor del personal de Nutrición es muy importante ya que se preparan porciones especializadas para pacientes diabéticos, con enfermedad renal, del corazón, baja en calorías o en sal, por ello, la importancia de este taller, el poner énfasis en las raciones que se sirven y cómo se presentan en la charola.

Precisó que este curso-taller también aborda el tema administrativo, ya que en esta parte se contempla la forma en la que se reciben, se procesan y se cocinan los alimentos, para ello el IMSS cuenta con el sistema PLa.C.A que ayuda a planear los menús y las raciones que se servirán a cada paciente.

Por su parte, el coordinador de las Unidades Médicas de Alta Especialidad (UMAE), doctor Carlos Fredy Cuevas García, comentó que el departamento de Nutrición del IMSS busca garantizar una alimentación nutritiva, variada, equilibrada, inocua y con calidad en su presentación, todo ello, para certificar que se cubran los requerimientos de energía y nutrimentos que se necesitan diariamente.

En esta tarea intervienen más de 2 mil profesionales de la Nutrición del IMSS, quienes realizan planes individuales de alimentación y dan orientación en esta materia a derechohabientes y sus familias. También, se cuenta con el trabajo de 400 nutricionistas y nutriólogos clínicos en el Tercer Nivel de Atención.



GOBIERNO DE
MÉXICO



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL

En su mensaje, la encargada de despacho de la Coordinación de Unidades de Segundo Nivel, doctora Beatriz Pérez Antonio, resaltó la importancia de los procesos en los servicios de Nutrición, los cuales deben ser adecuados y ordenados para mantener la inocuidad de todos los alimentos.

Este curso-taller es el primero de tres que se impartirán a jefes de Nutrición y Dietética, de Dietoterapéutica, coordinadores y supervisores delegacionales, así como jefes de Hospitales de Segundo Nivel. Se impartirán los temas de: procesos de Nutrición desde recepción y almacén hasta presentación de charola.

---oOo---

LINK DE FOTOS:

<https://drive.google.com/drive/folders/lyN2Q0c9JJSoupAPX2uT3-wL7vm9qNiAap?usp=sharing>

LINK DE VIDEO:

<https://we.tl/t-zvX3KAvzpK>

