



UNIVERSIDAD  
**AUTÓNOMA**  
DE ICA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ICA  
FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIAS Y ADMINISTRACIÓN  
PROGRAMA ACADÉMICO DE INGENIERÍA DE SISTEMAS

TESIS

**“DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA EN  
EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL  
HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA – 2021”**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

**Gestión de la Información e Ingeniería de Software y Redes**

Presentado por:

**George Francisco Lévano Tataje**

Tesis desarrollada para optar el Título de  
Ingeniero de Sistemas

Docente asesor:

Dr. Armando Moreno Heredia

Código Orcid N° 0000-0002-6564-3344

Chincha, Ica, 2021

**Asesor**

DR. ARMANDO, MORENO HEREDIA

**Miembros del Jurado**

DR. WILLIAN ESTEBAN CHU ESTRADA

PRESIDENTE

DR. HERNANDO MARTÍN CAMPOS MARTÍNEZ

MIEMBRO

DR. LORENZO EDMUNDO GONZÁLES ZAVALETA

SECRETARIO

## **DEDICATORIA:**

A mis padres por todo el esfuerzo que han realizado durante todo el tiempo que me ha apoyado y han confiado en todo momento, que al final me motivaron a alcanzar mis aspiraciones y metas.

## **AGRADECIMIENTO**

Para empezar, le doy gracias a Dios por todos los momentos por la salud y por vida, por concederme las fuerzas necesarias y la sabiduría respectivas para poder luchar siempre en las dificultades que se presentaba en algunas veces. Agradezco también a mis padres por todo su esfuerzo durante toda esta etapa de mi vida, por sus consejos, también a mi asesor que también me guio durante el proceso de la tesis, por su amistad y asesoría.

# INDICE

Resumen .....	1
Abstract .....	2
<b>I. INTRODUCCION.....</b>	<b>3</b>
<b>II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Descripción de la Problema .....	4
2.2. Pregunta de investigación general.....	5
2.3. Preguntas de investigación específica.....	5
2.4. Justificación e importancia .....	6
2.5. Objetivo General.....	7
2.6. Objetivo Especifico.....	7
2.7. Alcance y Limitaciones.....	8
<b>III. MARCO TEORICO .....</b>	<b>9</b>
3.1. Antecedentes .....	9
3.2. Bases Teóricas .....	11
3.3. Marco Conceptual.....	19
<b>IV. METODOLOGIA. ....</b>	<b>20</b>
4.1. Tipo de Investigación.....	20
4.2. Diseño de Investigación.....	20
4.3. Hipótesis General y específicas.....	20
4.4. Variables.....	21
4.5. Operacionalización de Variables .....	21
4.6. Población y Muestra.....	22
4.7. Recolección de datos.....	23
Encuesta.....	54
<b>V. ANALISIS DE RESULTADOS .....</b>	<b>55</b>
5.1. Presentación de los resultados.....	55
5.2. Interpretación de los resultados .....	92
Modelo Lógico del Primero Módulo .....	92
Modelo Lógico del Segundo y Tercer Módulo .....	93
METODOLOGÍA DE PROGRAMACIÓN.....	94
METODOLOGÍA EN EL LENGUAJE DE PROGRAMACIÓN (VISUAL STUDIO).....	95
<b>VI. ANALISIS DE LOS RESULTADOS.....</b>	<b>96</b>
6.1. Análisis descriptivo de los resultados .....	96
Tabla 6.1.1. CUADRO ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°1 .....	96

<b>Gráfico 1; Respuesta preguntas Nro 01</b> .....	97
<b>Tabla 6.1.2. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°2</b> .....	98
<b>Gráfico 2</b> .....	98
<b>Tabla 6.1.3. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°3</b> .....	99
<b>Gráfico 3</b> .....	100
<b>6.2. Comparación resultados con marco teórico</b> .....	101
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	135
<b>REFERENCIAS BIBLOGRAFICAS</b> .....	137
<b>ANEXO</b> .....	138
<b>ANEXO 1: Informe Turnitin al 28% de similitud</b> .....	139
<b>ANEXO 2: CONSTANCIA DE APROBACIÓN DE TESIS</b> .....	140

## INDICE DE FIGURA

Fig. 4.7.1 - Modelado del Negocio (Parte General del área Administrativa del HSJCH)	23
Fig. 4.7.2. – Coordinación de la directora con el Área de Epidemiología y Coordinación de la Directora con el Área de Planeamiento Estratégico con el Área de Gestión de Calidad (Parte Administrativa 1) .....	24
Fig. 4.7.3. - Coordinación de la directora del HSJ de Chincha con el área de Dirección Administrativa (Parte Administrativa 2).....	25
Fig. 4.7.4. – Coordinación de la directora con el área de Estadística Informática (Parte Administrativa 3) .....	26
Fig. 4.7.5. – Coordinación de la directora con el área de Órgano de Control Institucional.....	27
(Parte Administrativa 4).....	27
Fig. 4.7.6. – Modelado de Proceso de Negocio (Parte General del área Asistencial del Consultorio Externo del HSJCH) .....	28
Fig. 4.7.7. – Modelado de Proceso de Negocio (Parte General del área Asistencial del Emergencia del HSJCH).....	29
Fig. 4.7.8. – Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética con las diferentes áreas y departamento que integra el Hospital San José de Chincha.....	30
Fig. 4.7.9. – Proceso de Negocio General del Departamento de nutrición y Dietética .....	31
Fig. 4.7.10. - Proceso de Negocio de Pedido de Producto en la Oficina de Almacén del Departamento de Nutrición y Dietética .....	32
Fig. 4.7.11. - Proceso de Negocio del Departamento de nutrición y Dietética, en la entrega de Pedidos solicitado por parte de área de Almacén Central del HSJCH .....	33
Fig. 4.7.11. - Proceso de Negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en la salida de producto para la preparación de las comidas respectivas por parte de la Oficina de Cocina. ....	34

Fig. 4.7.12. - Proceso de Negocio del Departamento de Nutrición y Dietética: Recojo de alimento de parte del Personal del HSJCH, por la oficina de Cocina.....	35
Fig. 4.7.13. - Proceso de Negocio del Departamento de Nutrición y Dietética: Atención de Paciente por la Oficina de Nutrición Estratégica. ....	36
Fig. 4.7.14. - Caso de Uso de Inicio de Sesión del Sistema.....	37
Fig. 4.7.15. - Caso de Uso General de Mantenimiento del Sistema de nutrición.....	38
Fig. 4.7.16. - Caso de Uso de Pedido de Producto al área de Almacén del HSJCH.....	39
Fig. 4.7.17. - Caso de Uso de Ingreso de Producto de área de Almacén del HSJCH a la Oficina de Almacén del Departamento de Nutrición y Dietética. ....	40
Fig. 4.7.18. - Caso de Uso de Pedido de Producto a la Oficina de Almacén por parte de la Oficina de Cocina del Departamento de Nutrición y Dietética. ....	41
Fig. 4.7.19. - Caso de Uso de Manejo de Sistemas en la Oficina de Nutrición y Estrategia en el Departamento de Nutrición y Dietética. .	42
Fig. 4.7.20. - Diagrama de Secuencia de Entrega de Producto al Personal de cocina.....	46
Fig. 4.7.22. - Diagrama de Secuencia de Mantenimiento de Registro	47
Fig. 4.7.23. - Diagrama de Secuencia de Pedidos de Producto .....	48
Fig. 4.7.24. - Diagrama de Colaboración de Mantenimiento de Registro .....	49
Fig. 4.7.25. - Diagrama de Colaboración de Inicio de Sesión.....	49
Fig. 4.7.26. - Diagrama de Colaboración Pedidos.....	50
Fig.4.7.27. - Diagrama de Colaboración de Pedidos de Cocineros para preparar las comidas .....	50
Fig. 4.7.28. - Diagrama de Actividades de Mantenimiento de Registro	51

Fig. 4.7.29. - Diagrama de Actividades de Inicio de Sesión .....	52
Fig. 4.7.30. - Diagrama de Actividades de Pedidos de Cocineros para preparar las comidas .....	53

## INDICE TABLAS

Tabla 6.1.1. CUADRO ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°1.....

**¡Error! Marcador no definido.**

Tabla 6.1.2. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°2  
.....**¡Error! Marcador no definido.**

Tabla 6.1.3. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°3  
.....**¡Error! Marcador no definido.**

## INDICE DE GRAFICO

Gráfico 1; Respuesta preguntas Nro 01 ..... ¡Error! Marcador no definido.

Gráfico 2..... ¡Error! Marcador no definido.

Gráfico 3..... ¡Error! Marcador no definido.

## Resumen

En el momento que se está viviendo ha dado un incremento a la considerada sociedad digital, dirigida por las nuevas tecnologías que se está viviendo, donde la era digital juega un papel importante en todos los procesos de las diferentes empresas.

La importancia del sistema de información es la automatización de los procesos de las diferentes áreas, ayudando a la administración a la toma de decisiones.

Por lo expuesto, el sistema de información ha permitido a las grandes, medianas y pequeñas empresas ha automatizar la documentación, permitiendo a la alta decisión tomar decisiones rápidas

Al respecto de la solución a implementación en el Departamento de nutrición y dietética va a generar que el proceso de las tareas manuales diarias, semanales y mensuales se realiza de una manera eficaz y eficiente y llevar el control respectivo de los mismos. Son 3 módulos para desarrollar e implementar y son los siguientes:

Modulo I: Almacén.

Modulo II: Control Nutricional a pacientes ambulatorio.

Modulo III: Control de Dieta a pacientes hospitalizados.

**Palabras Claves:** Sistema de Control, implementación, departamento de Nutrición y Dietética, Hospital San José, desarrollo, sistema

## **Abstract**

At present, the use of technology is essential as it evolves, because it allows us to develop certain activities more quickly by obtaining detailed information and at the moment.

Health for the human being is of vital importance and the application of technology in the Health Sector, especially in State entities, is of utmost importance and necessary, since it will allow us to obtain detailed information on the clinical status of the patient, That is why, jointly in coordination between the head of the Computer Support Office and the healthcare areas of the San José de Chíncha Hospital, projections have been made to systematize the processes in the healthcare area with a view of the systematization with the administrative area , with the end of improving, patient care in the hospital. The process area that we will cover in this project is in the Department of Nutrition and Dietetics of the Hospital San José de Chíncha,

The scope of this project to be carried out consists of automating the processes of the nutrition area, in which, talking with the person in charge of the respective area, we reached the conclusion that its problematic items are the following:

- The products or equipment that it stores for the nutrition of the hospital staff are not registered or controlled in an orderly way, because it is recorded in a notebook and in many times there is duplication of data.
- The control of the nutrition that is provided to the Hospital Staff is not registered or controlled.
- The control of diets carried out on hospitalized patients in the Hospital is not recorded in an adequate way, because it is only recorded in a notebook or in the respective format, but on several occasions there is duplication or loss of data.

## **I. INTRODUCCION**

En la actualidad es indispensable el uso de la tecnología a medida que esta va evolucionando, porque está nos permite a desarrollar ciertas actividades con mayor rapidez al obtener una información detalla y en al momento.

La salud para el ser humano es de vital importancia y la aplicación de la tecnología en el Sector Salud, en especial en las entidades del Estado, es de suma importancia y necesario, ya que nos permitirá a obtener información detallada del estado clínico del paciente, es por ello, que conjuntamente en coordinación entre el jefe de la Oficina de Soporte informática y las áreas asistencial del Hospital San José de Chíncha, se ha realizado las proyecciones en sistematizar los procesos en la área asistencial con visión de la sistematización con el área administrativas, con la finalizar de mejorar, la atención a los pacientes en el nosocomio. El área de proceso que abarcaremos en este proyecto es en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chíncha,

El alcance a realizarse consiste en automatizar los procesos del área de nutrición, en el cual, conversando con la encargada de la respectiva área, llegamos a la conclusión que sus ítems problemáticos son los siguientes:

1. Los productos o los enseres que almacena para la nutrición del personal del nosocomio no son registrados ni controlado de una forma ordenada, porque lo tiene anotado en un cuaderno y en muchas veces existe duplicidad de datos.
2. El control de la nutrición que se brinda al Personal del Hospital no es registrado ni controlado.
3. El control de las dietas realizado a los pacientes hospitalizados en el Hospital no es registrado de una forma adecuada, porque solo lo anota en un cuaderno o en el formato respectivo, pero en varias ocasiones existe duplicidad o pérdidas de datos.

## **II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **2.1. Descripción de la Problema**

En la actualidad la Oficina de Soporte Informático del Hospital San José de Chíncha ubicada en Av. Alva Maurtua N° 600, en la localidad de Chíncha Alta - Ica, cuenta con tres problemáticas fundamentales, en donde le impide en la atención de los pacientes para las distintas áreas de dichos nosocomios, los problemas que afectan en sus actividades diarias son:

- A. Desconocimiento de sus funciones en el área
- B. En lo que respecta en las TI: Es que las bases de datos no están integradas y en las mayorías de las áreas no tiene la comunicación respectiva de datos de los pacientes.
- C. Duplicidad o pérdida de registro de pacientes que recibe el tratamiento de nutrición en dicha área.

El alcance de este proyecto a realizarse consiste en automatizar los procesos del área de nutrición, en el cual, conversando con la encargada de la respectiva área, llegamos a la conclusión que sus ítems problemáticos son los siguientes:

1. Los productos o los enseres que almacena para la nutrición del personal del nosocomio no son registrados ni controlado de una forma ordenada, porque lo tiene anotado en un cuaderno y en muchas veces existe duplicidad de datos.
2. El control de la nutrición que se brinda al Personal del Hospital no es registrado ni controlado.
3. El control de las dietas realizado a los pacientes hospitalizados en el Hospital no es registrado de una forma adecuada, porque solo lo anota en un cuaderno o en el formato respectivo, pero en varias ocasiones existe duplicidad o pérdidas de datos.

La propuesta para esta solución es realizarlo en 3 módulos

1. **Primer Módulo:** Módulo de Almacén
  - Registro y Control de Ingreso y Egreso de enseres de alimentos en el área de Nutrición.
  - Registro y Control de Pedido de enseres de alimentos en el área de nutrición.
  
2. **Segundo Módulo:** Registro de Control de recojo de los alimentos al personal de guardia
  - Consultar las tablas respectivas del área de Personal para verificar cual es la relación de personal de guardia, tanto diurnas y nocturnas
  - Registrar el recojo de alimentos por cada personal, mediante lo cual el informe mensual, se reportará el número de índice de personal interno del Hospital y el Personal Externo al Hospital.
  
3. **Tercer Módulo:** Registro y control del Balance Nutricional para el Personal de Guardia y Pacientes del Hospital San José de Chincha.

## **2.2. Pregunta de investigación general**

¿El sistema permitirá controlar los procesos de mejoramiento de la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética en el Hospital San José de Chincha -2021?

## **2.3. Preguntas de investigación específica**

- 2.3.1 ¿El sistema permitirá el control de los enseres de los alimentos en el almacén para el mejoramiento de la

atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chincha - 2021?

2.3.2 ¿El sistema permitirá el control de repartición de alimentos al Personal y Pacientes para el mejoramiento de la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chincha - 2021?

2.3.3 ¿El sistema permitirá el control del balanceo nutricional al Personal y Pacientes para el mejoramiento de la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chincha - 2021?

2.3.4 ¿El sistema de control permitirá reportar mediante índices estadísticos el número de repartición de canastas de viveres a los pobladores para así poder mejorar la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José – 2021?

## **2.4. Justificación e importancia**

### **Situación Actual de la Institución:**

- ✓ Reconstrucción de Consultorio Externo, Emergencia y áreas administrativas del Hospital San José de Chincha.
- ✓ Actividades recuperativas y de rehabilitación centradas en el daño y que no incorporan los planeamientos de atención Integral.
- ✓ Existe población con necesidades de atención que no son cubiertas por el Hospital.
- ✓ La calidad de la atención no alcanza los estándares nacionales y el nivel de satisfacción de los usuarios es baja.
- ✓ Déficit en desarrollo y capacitación del recurso humano y el trabajo en equipo.

- ✓ Escaso equipamiento acorde a la categoría del hospital.
- ✓ Limitada disponibilidad financiera por el escaso presupuesto asignado y bajas recaudaciones de RDR.
- ✓ Déficit de actividad científica e investigación operativa.
- ✓ Actualización y análisis de información en forma inadecuada.

### **Situación Actual del Departamento de Nutrición Dietética:**

- ✓ Los productos o los enseres que almacena para la nutrición del personal del nosocomio no son registrados ni controlado de una forma ordenada, porque lo tiene anotado en un cuaderno y en muchas veces existe duplicidad de datos.
- ✓ El control de la nutrición que se brinda al Personal del Hospital no es registrado ni controlado.
- ✓ El control de las dietas realizado a los pacientes hospitalizados en el Hospital no es registrado de una forma adecuada, porque solo lo anota en un cuaderno o en el formato respectivo, pero en varias ocasiones existe duplicidad o pérdidas de datos.

### **2.5. Objetivo General**

- ✓ El sistema que permite controlar los procesos de mejoramiento de la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chíncha - 2021.

### **2.6. Objetivo Especifico**

- ✓ El sistema que permite controlar los enseres de alimentos de almacén para el mejoramiento de la

atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chíncha - 2021.

- ✓ El sistema que permite controlar la repartición de alimentos al Personal y Paciente para el mejoramiento de la atención de Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chíncha - 2021.
- ✓ El sistema que permite controlar el balance nutricional para el Personal y Paciente para el mejoramiento de la atención de Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José de Chíncha - 2021.
- ✓ El sistema de control permitirá reportar mediante índices estadísticos el número de repartición de canastas de viveres a los pobladores para así poder mejorar la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital San José – 2021.

## **2.7. Alcance y Limitaciones**

### **Alcances:**

1. Se desarrollará en el Hospital San José de la provincia de Chíncha.
2. Análisis de los procesos del Departamento respectivos
3. Desarrollo de una aplicación para el Departamento de Nutrición y Estratégica.

### **Limitaciones:**

1. Falta de documentación de los procesos.

### III. MARCO TEORICO

#### 3.1. Antecedentes

##### A NIVEL INTERNACIONAL

**En Rosario – Argentina (NUÑEZ S. 2013).** Estudio realizado sobre “Hábitos alimentarios en niños de 10 años de edad concurrentes a una escuela de gestión pública, respecto, a un colegio de gestión privada de la ciudad de Rosario”.

La presente investigación tu como objetivo, el de *investigar los hábitos alimentarios de alumnos de colegio privado según rango de edad*. La **conclusión** es, la diferencia de alimentación entre alumnos que asisten a colegios públicos y privados, así como en el nivel socioeconómico y sexo.

**En Guadalajara - México (MACEDO O. G. 2008)** “*Hábitos alimentarios en adolescentes de la zona urbana de Guadalajara. México*” tuvo como **objetivo** *conocer los hábitos alimentarios de adolescentes urbanos para realizar un plan de intervención adecuado*. EL numero poblacional es de 632 alumnos entre 12 a 15 años cumplidos tanto hombres y mujeres. En **conclusión**, No existen en general, diferencias significativas entre sexos, debido que muchos no realizan la alimentación de tres comidas diarias.

**Costa Rica (MEZA B. M., MIRANDA V. G. 2011).** Realizaron un estudio “*Análisis sobre estilos de vida, ambiente laboral, factores protectores y de riesgo en grupos poblacionales de una Empresa Transnacional en el periodo 2005 – 2008*”. Los estilos de vida de las poblaciones adultas en el ámbito laboral ejercen una influencia directa en el proceso salud enfermedad de las mismas. Esta investigación, se desarrolló con el **objetivo** *de establecer un análisis sobre los estilos de vida, el ambiente laboral y los factores protectores y de riesgo de la*

*empresa transnacional en Costa Rica.* Se implementó con la metodología cuantitativa de tipo descriptiva. La **conclusión** es que, la población estudiada no cuenta con estilos de vida saludable.

#### **A NIVEL NACIONAL**

**Distrito de Independencia – Lima – Perú (MARIN Z. K., OLIVARES A. S., SOLANO Y. P., MUSAYON O. Y. 2011).**

Realizaron un estudio *“Estado nutricional y hábitos alimentarios de los alumnos del nivel secundaria de un colegio nacional”*, tuvo como **objetivo** *determinar el estado nutricional y los hábitos alimentarios en alumnos de nivel secundario de una institución educativa nacional.* La muestra se realizó con una muestra de 672 alumnos, entre 10 a 19 años, ambos sexos. Se evaluó el IMC según la tabla de medidas entre niños y niñas: La información fue registrada en MS Excel.

**Conclusiones:** *Los mayores números de participantes presentaron estado nutricional normal y hábitos alimentarios que fueron de regular a bueno.*

**San Isidro – Lima, JAVIER H. M. A. (2009)** En su estudio *“Hábitos alimentarios, ingesta de energía y nutrientes, y actividad física en adolescentes de nivel secundario obesos y normo pesos de instituciones educativas estatales de San Isidro 2009”* tuvo como **objetivo** *comparar los hábitos alimentarios, y la actividad física entre adolescentes de nivel secundario con sobrepesos y normo pesos.* Se basó mediante la metodología de diseño descriptivo comparativo de asociación cruzada observacional, y transversal en *Instituciones educativas del Estado del distrito de San Isidro - Lima*, con una muestra poblacional 82 obesos y 82 normo pesos, *la frecuencia de sedentarismo con un resultado de 36,6%. Como conclusión el sedentarismo de los alumnos*

*hace proclive la obesidad de los alumnos que formaron parte del estudio.*

## **3.2. Bases Teóricas**

### **3.2.1. Área de Investigación**

**Nombre del Departamento:** Nutrición y Dietética

**Oficinas:** Almacén, Cocina y Nutrición Estratégica.

**Funciones:**

Es la unidad orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente; depende del departamento de Apoyo al Tratamiento y tiene asignados los siguientes objetivos funcionales:

- a) Promover y recuperar la salud nutricional del paciente en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/o interfieren en la salud nutricional del paciente.
- b) Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes Hospitalizados y de acuerdo con las normas de bioseguridad.
- c) Programar y controlar el servicio de alimentación a los pacientes Hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, y lo prescrito en la historia clínica respectiva.
- d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, así como las condiciones de su almacenamiento.
- e) Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.

- f) Estimular, orientar, y monitorear la investigación, en el campo de su competencia, así como apoyar la docencia, en el marco de los convenios correspondientes.
- g) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material, y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.
- h) Programar y evaluar el servicio de nutrición y dietética en el horario establecido en consulta externa y Hospitalización, para el cumplimiento de los objetivos del Hospital.

### **2.1.1.METODOLOGÍA**

Para el desarrollo del proyecto me basaré en la metodología RUP., el análisis de proceso de negocio se va a realizar en el programa de Rational Rosa, perteneciente a la empresa IBM,

- Adaptar el proceso
- Equilibrar prioridades
- Demostrar valor iterativamente
- Colaboración entre equipos
- Elevar el nivel de abstracción
- Enfocarse en la calidad

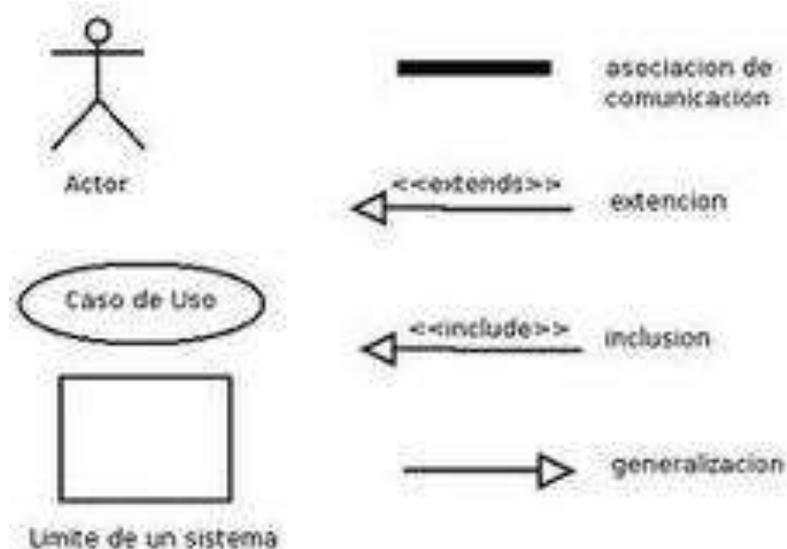
Entre las Ventajas del UML tenemos:

- Diseño y Documentación.
- Código Reutilizable.
- Descubrimiento de Fallas.
- Ahorro de tiempo en el desarrollo del software.
- Mucho más fáciles las modificaciones.
- Más fácil comunicación entre programadores.

### **Caso de uso.**

En Ingeniería del software, es una técnica para la captura de requisitos potenciales de un nuevo Sistema o una actualización

de Software. Cada caso de uso proporciona uno o más escenarios que indican cómo debería interactuar el sistema con el usuario o con otro sistema para conseguir un objetivo específico. Normalmente, en los casos de usos se evita el empleo de jergas técnicas, prefiriendo en su lugar un lenguaje más cercano al usuario final.



Los casos de uso se utilizan básicamente en el Proceso de modelado de sistemas, partiendo de una percepción o perspectiva que nos plantea el paradigma de la orientación a objetos, y en este caso el análisis y diseño orientados a objetos.

Forman parte del Lenguaje Unificado de Modelado UML por sus siglas en inglés (Unified Modeling Language)

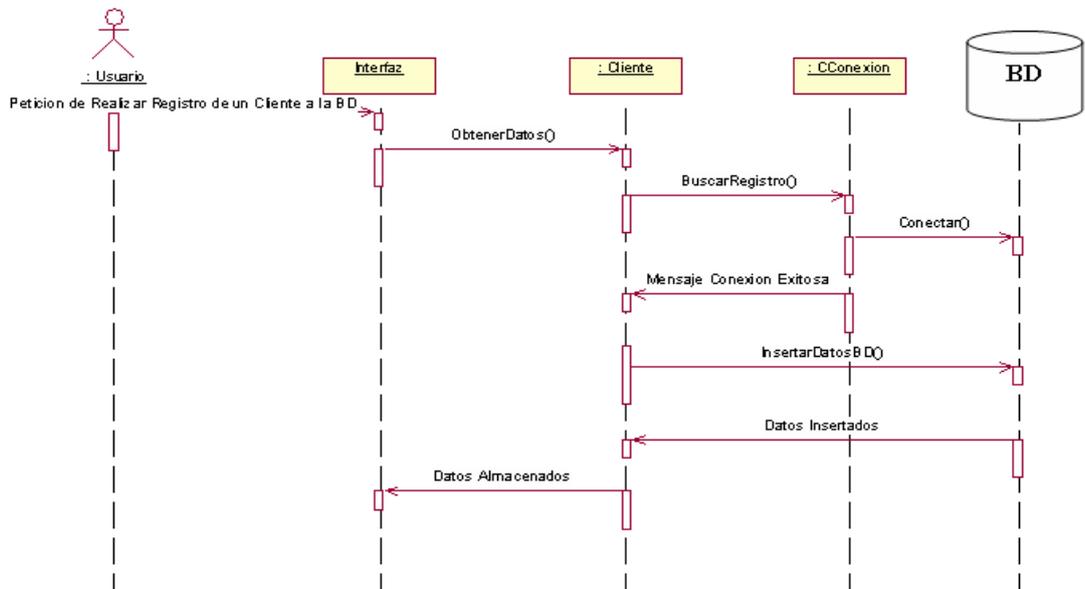
La aplicación principal de los casos de uso es en el proceso de análisis y diseño, pero de manera particular en la definición de requerimientos del usuario. Es una excelente herramienta de comunicación debido a la sencillez de su elaboración, así como su comprensión.

## Diagrama de Secuencia

El diagrama de secuencia forma parte del modelado dinámico del sistema.

El diagrama de secuencia es el seguimiento de los pasos a seguir en un determinado proceso, tiene un inicio y un fin, adicional puede introducirse, condicionales, según como es evaluado el seguimiento de los pasos del proceso.

### Ejemplo: Diagrama de Secuencia: Realizar Registro



### Diagramas de Actividad:

Los diagramas de actividades reflejan el comportamiento del análisis del proceso de negocio, dividiendo y/o reflejando las actividades de los actores que actúan en el proceso.

### FASES DENTRO DEL PROYECTO:

## **FASE DE INICIO:**

En esta fase inicial del proyecto, se evalúa lo siguientes puntos:

- Proceso actual del negocio o área, en este caso, el Departamento de Nutrición y Dietética.
- Identificación de la problemática, mediante encuestas y entrevistas.

## **FASE DE ELABORACIÓN**

- Inicio de análisis y desarrollo del modelado del diseño de Base de datos y modelado del negocio.
- Flujo de trabajo de requerimientos.

## **FASE DE CONSTRUCCIÓN**

En esta fase, se realiza el desarrollo de nuestro sistema:

- Mediante análisis y construcción de los diagramas UML (diagramas de caso, diagramas de secuencia, diagramas de clases, diagrama de actividades, diagramas de componentes).
- Modelado de Base de datos (Se procede a su implantación como prueba).

## **FASE DE TRANSICIÓN**

En esta etapa se tiene que garantizar tener preparado, previo a la entrega del sistema preparado, lo siguiente:

- Manual de Usuario
- Manual del Programador
- Diccionarios de datos

## **MODELADO DE NEGOCIOS**

Los propósitos que tiene el Modelo de Negocios son:

- Entender los problemas que la organización desea solucionar e identificar mejoras potenciales.
- Medir el impacto del cambio organizacional.

- Hay que asegurar que clientes, usuarios finales, desarrolladores y los otros participantes tengan un entendimiento compartido del problema.
- Derivar los requerimientos del sistema de software, necesarios para dar soporte a los objetivos de la organización.
- Entender como el sistema a ser desarrollado entra dentro de la organización.

### **3.2.2.SERVIDOR:**

#### **¿Qué es un servidor de aplicaciones?**

Permite el desarrollo y almacenamiento de aplicaciones de una determinada empresa de una manera sencilla y eficiente.

### **3.2.3.HERRAMIENTAS SOFTWARE**

#### **HERRAMIENTA DE ANALISIS**

##### **Microsoft Project**

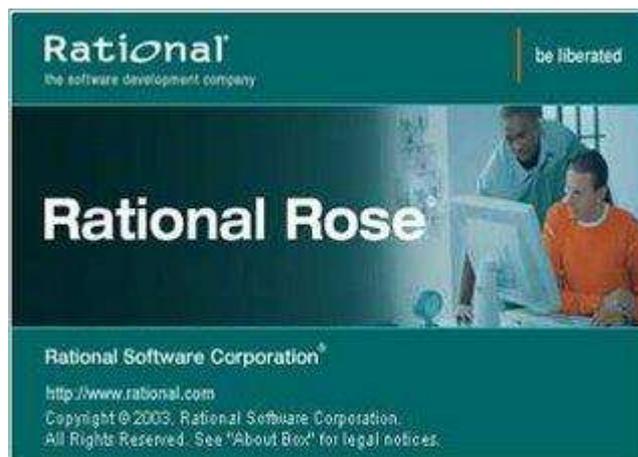
Es un software perteneciente a la Familia Microsoft, que su función es la planificación y organización de tiempo para la ejecución de un determinado proyecto; determina el seguimiento y el estado que se encuentra el proyecto en curso.

# Project 2013

Microsoft

## HERRAMIENTA: RATIONAL ROSE ENTERPRISE

Es una herramienta que ayuda en el análisis de proyecto, donde su enfoque de soporte es en la realización de metodología UML. El proceso de análisis que realiza es mediante, el diagrama de Proceso de Negocio, Diagramas de Caso, Diagramas de Secuencia, Diagramas de Clases, Diagramas de Actividad y colaboración



## SISTEMA OPERATIVO:

### SISTEMA OPERATIVO SERVIDOR:

#### Windows Server 2008

Windows Server 2008, Sistema Operativo, servidor, creado por la empresa Microsoft para el soporte a empresa en almacenamiento de información y soporte para aplicaciones para una empresa.



## **SISTEMA OPERATIVO CLIENTE:**

### **Windows XP**

Windows XP (cuyo nombre clave inicial fue el Whistler), es la versión de Microsoft Windows (lanzamiento 25 de octubre 2001). Las letras "XP" provienen de la palabra eXPeriencia (eXPerience en inglés).



## **LENGUAJE DE PROGRAMACIÓN**

### **MICROSOFT SQL\_SERVER 2008 R2 EDITION**

Microsoft SQL Server, es un sistema de gestión de bases de datos relacionales (SGBD) de la familia Microsoft, basado en el lenguaje Transact-SQL.



## MICROSOFT VISUAL C# 2008 PROFESIONAL

C#, lenguaje de programación estandarizado por Microsoft, que forma parte de la familia de Plataforma .Net, entre sus principales desarrollo, se puede crear aplicaciones con extensión .exe, aplicaciones web, aplicaciones para aplicaciones universales (Para S.O. Android, S.O. Apple).



### 3.3. Marco Conceptual

- Sistema de control
- Implementación
- Desarrollo

## **IV. METODOLOGIA.**

### **4.1. Tipo de Investigación**

Investigación Descriptiva

### **4.2. Diseño de Investigación**

Nivel de investigación Cuantitativo.

### **4.3. Hipótesis General y específicas**

#### **Hipótesis General**

El sistema permite el control de manera eficaz y eficiente para el mejoramiento de la atención en el área de nutrición del Hospital San José de Chincha - 2021.

#### **Hipótesis Específicas**

El sistema permite el control de manera eficaz y eficiente los enseres alimenticios para el mejoramiento de la atención en el área de nutrición del Hospital San José -2021.

El sistema permite el control de manera eficaz y eficiente la repartición de alimentos al Personal y Pacientes para el mejoramiento de la atención en el área de nutrición del Hospital San José -2021.

El sistema permite el control del balance nutricional para el Personal y Paciente para el mejoramiento de la atención en el área de nutrición del Hospital San José - 2021.

El desarrollo e implementación del sistema permite reportar mediante índices estadísticos el número de repartición de canastas de víveres a los pobladores para

el mejoramiento de la atención en el área de nutrición del Hospital San José -2021.

#### 4.4. Variables

**Variable Independiente:** Sistema de Control

**Variable Dependiente:** Mejoramiento de la atención en el Área de Nutrición.

**Palabra de Enlace:** Beneficiará

#### 4.5. Operacionalización de Variables

**Variable Independiente:**

Sistema de Control	Dimensión o Categoría	Indicador	Índice	Sub Índice
Es una aplicación informática capaz de solucionar un conjunto de problemas que exigen un gran conocimiento sobre un determinado tema.	Análisis de los Datos. Desarrollo. Implementación.	Recopilar, examinar la información. Lenguaje de programación. Conexión, usabilidad, mantenimiento	Valores y datos necesarios. Utilización de herramientas basadas en software propietario o licenciado.	Datos tomados de la recopilación y levantamiento de la información dentro del Hospital San José y del área de nutrición.

**Variable Dependiente:** Mejoramiento de la atención en el Departamento de Nutrición y Dietética.

CONCEPTO	DIMENSION Ó CATEGORI A	INDICADOR	INDICE	SUB INDICE
Es fruto de la planeación de la carrera y comprende los aspectos en los que una persona enriquece o mejora sus conocimientos para desarrollarse de mejor manera en su vida laboral.	Sistema de Control para el mejoramiento de la atención en el Área de Nutrición.	Reportes del Sistema	Procesos necesarios para el control de nutrición.	Datos tomados de la recopilación y levantamiento de la información dentro del Hospital San José.

La aplicación de encuesta sobre el procedimiento actual del Departamento de Nutrición y Dietética.

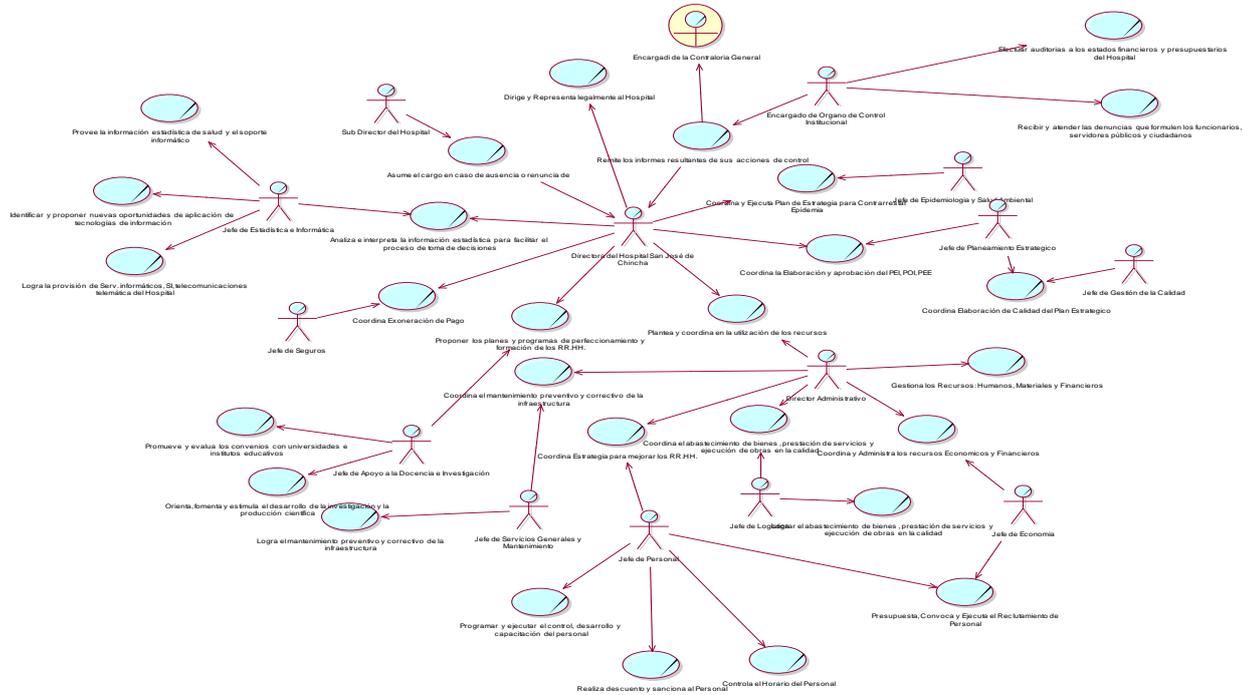
#### **4.6. Población y Muestra**

**Población:** 4 Personal Administrativo del Dpto de Nutrición y Dietética.

**Muestra:** Encuesta

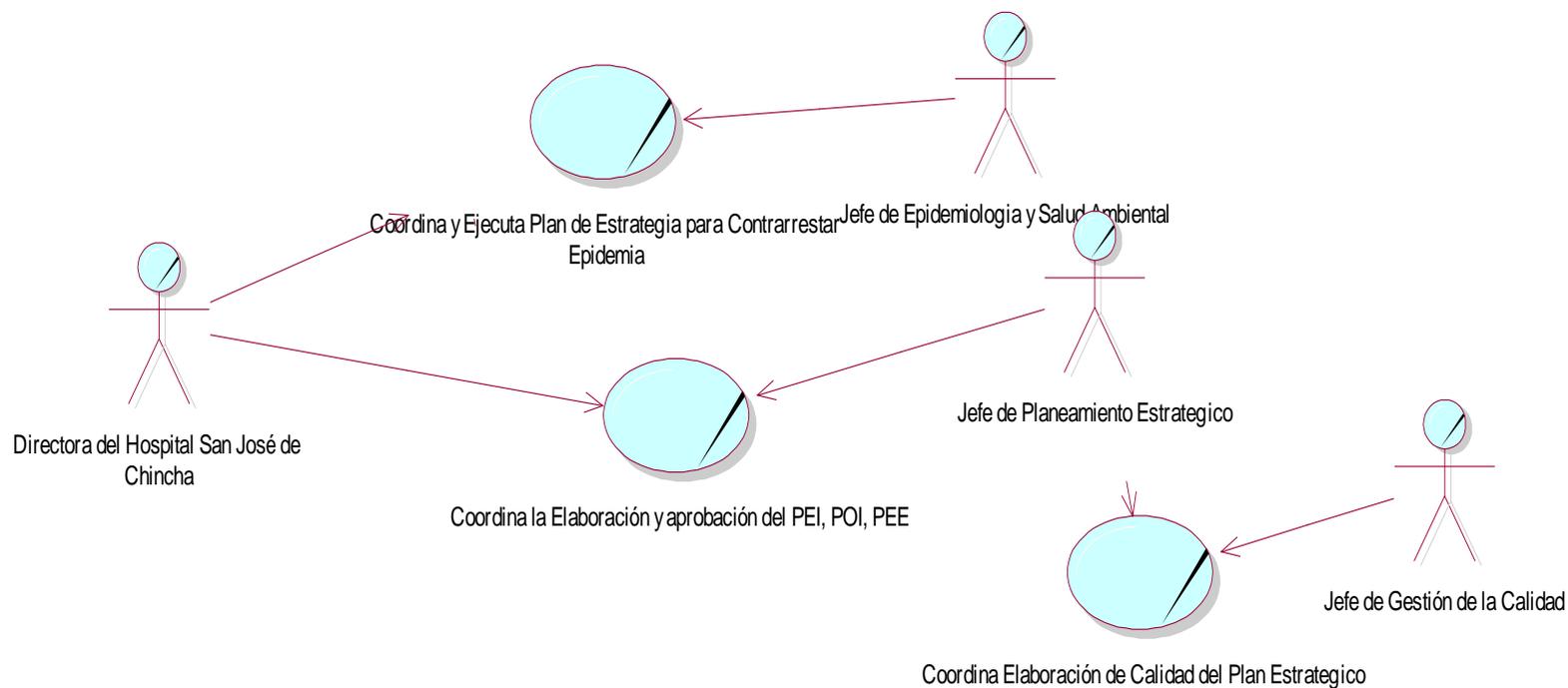
## 4.7. Recolección de datos

**Fig. 4.7.1 - Modelado del Negocio (Parte General del área Administrativa del HSJCH)**



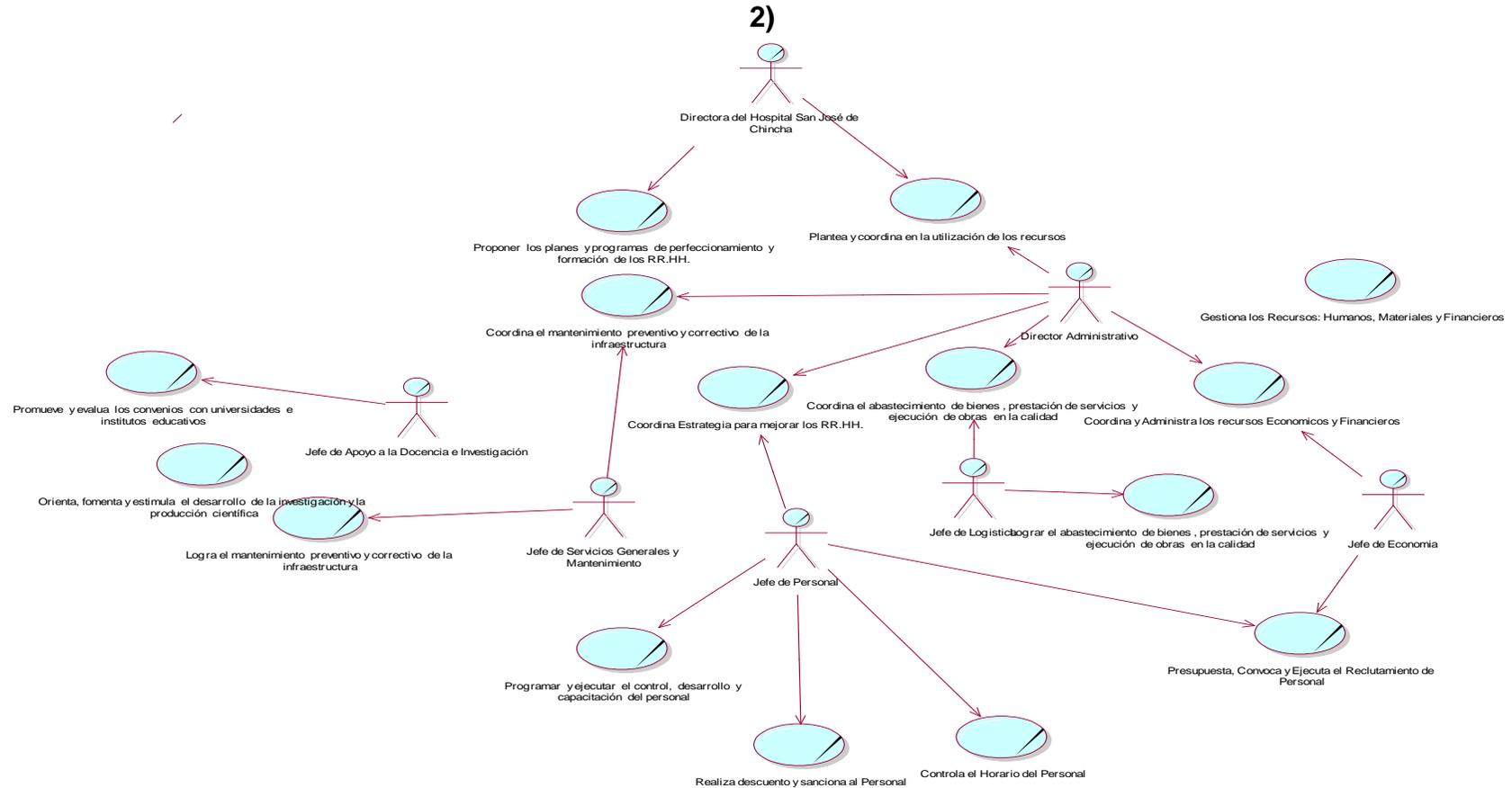
La fig. 4.7.1 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chíncha, en este caso la parte Administrativa

**Fig. 4.7.2. – Coordinación de la directora con el Área de Epidemiología y Coordinación de la Directora con el Área de Planeamiento Estratégico con el Área de Gestión de Calidad (Parte Administrativa 1)**



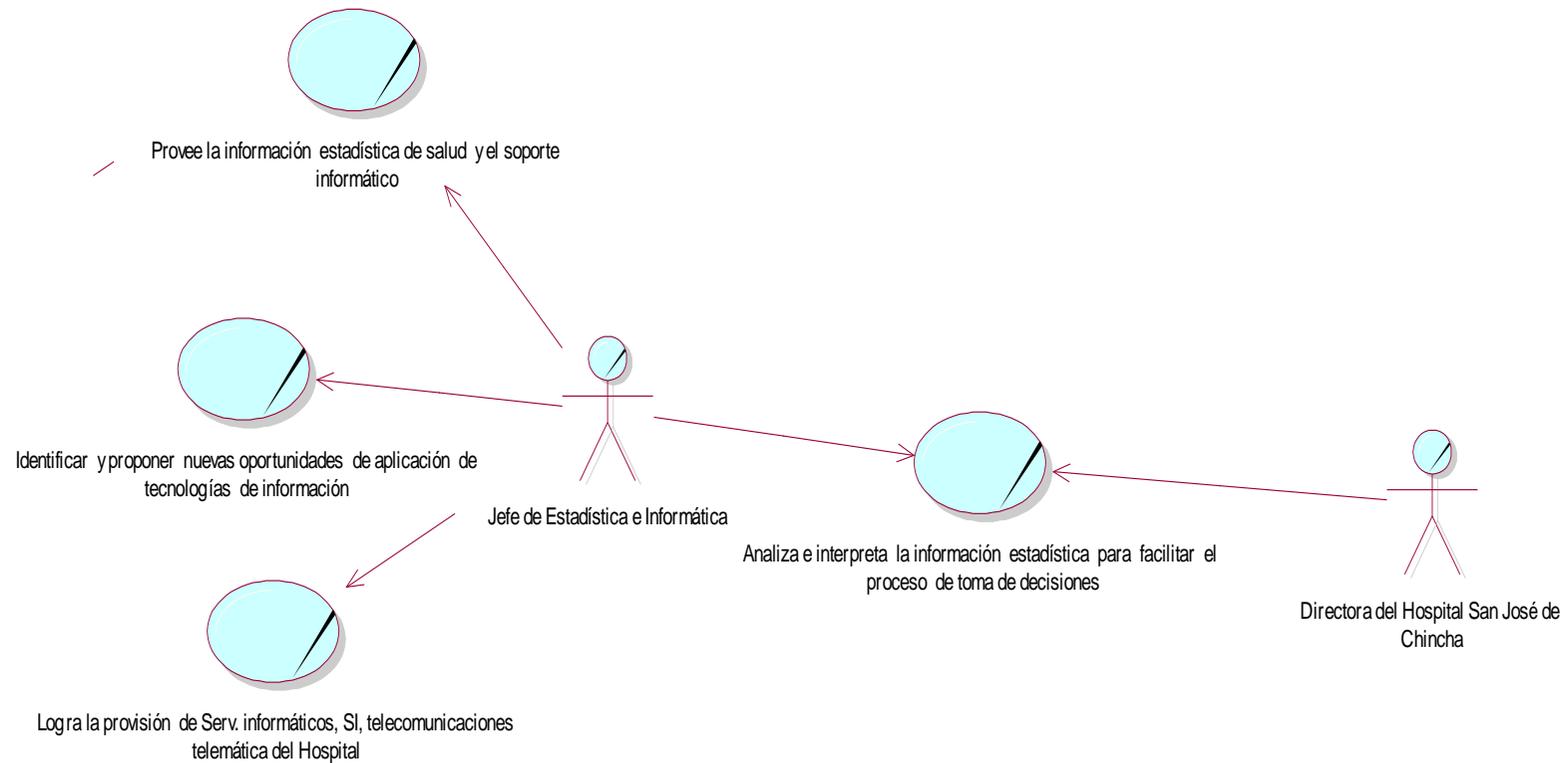
La fig. 4.7.2 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chíncha, en este caso la parte Administrativa parte 1

**Fig. 4.7.3. - Coordinación de la directora del HSJ de Chincha con el área de Dirección Administrativa (Parte Administrativa**



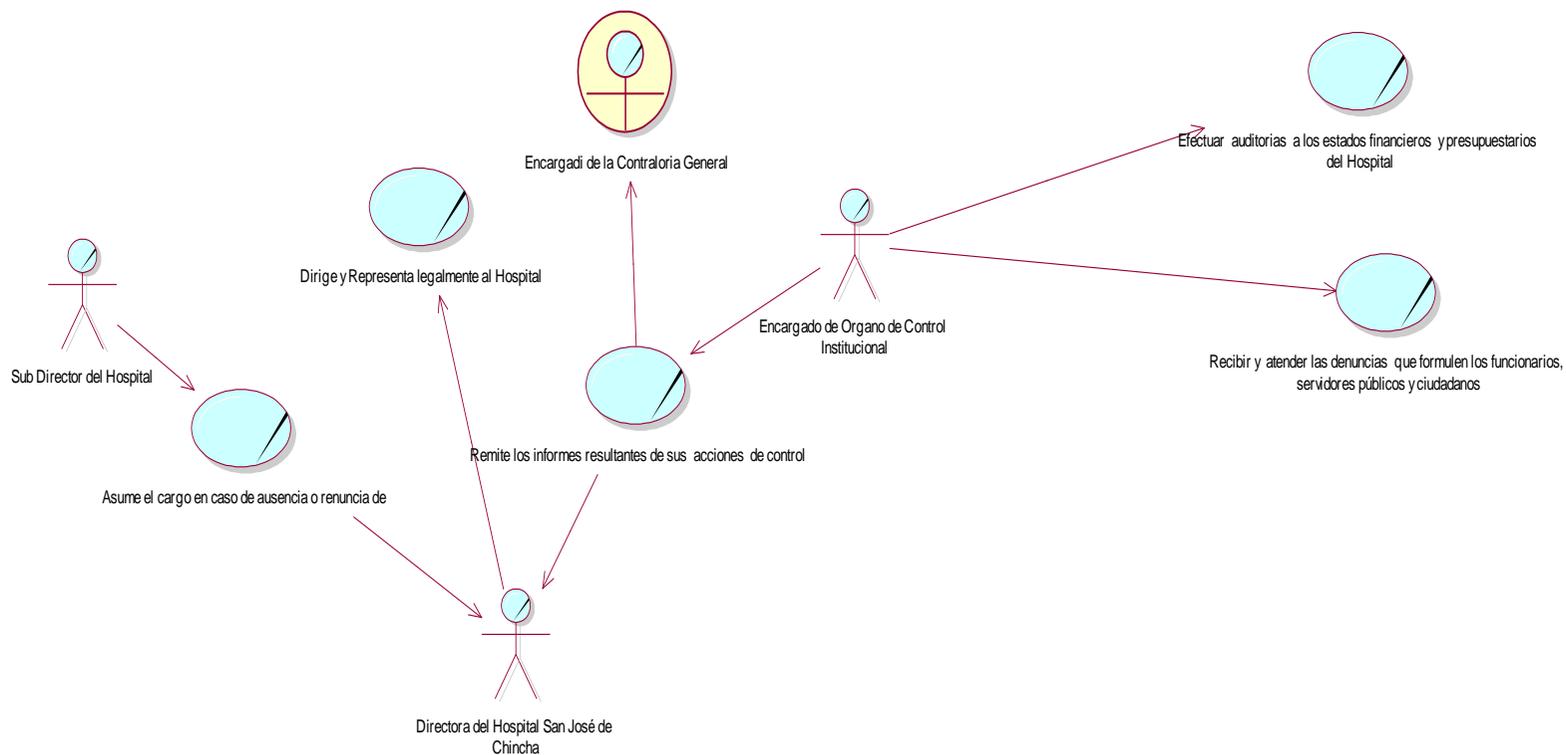
La fig. 4.7.3 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chincha, en este caso la parte Administrativa parte 2

**Fig. 4.7.4. – Coordinación de la directora con el área de Estadística Informática (Parte Administrativa 3)**



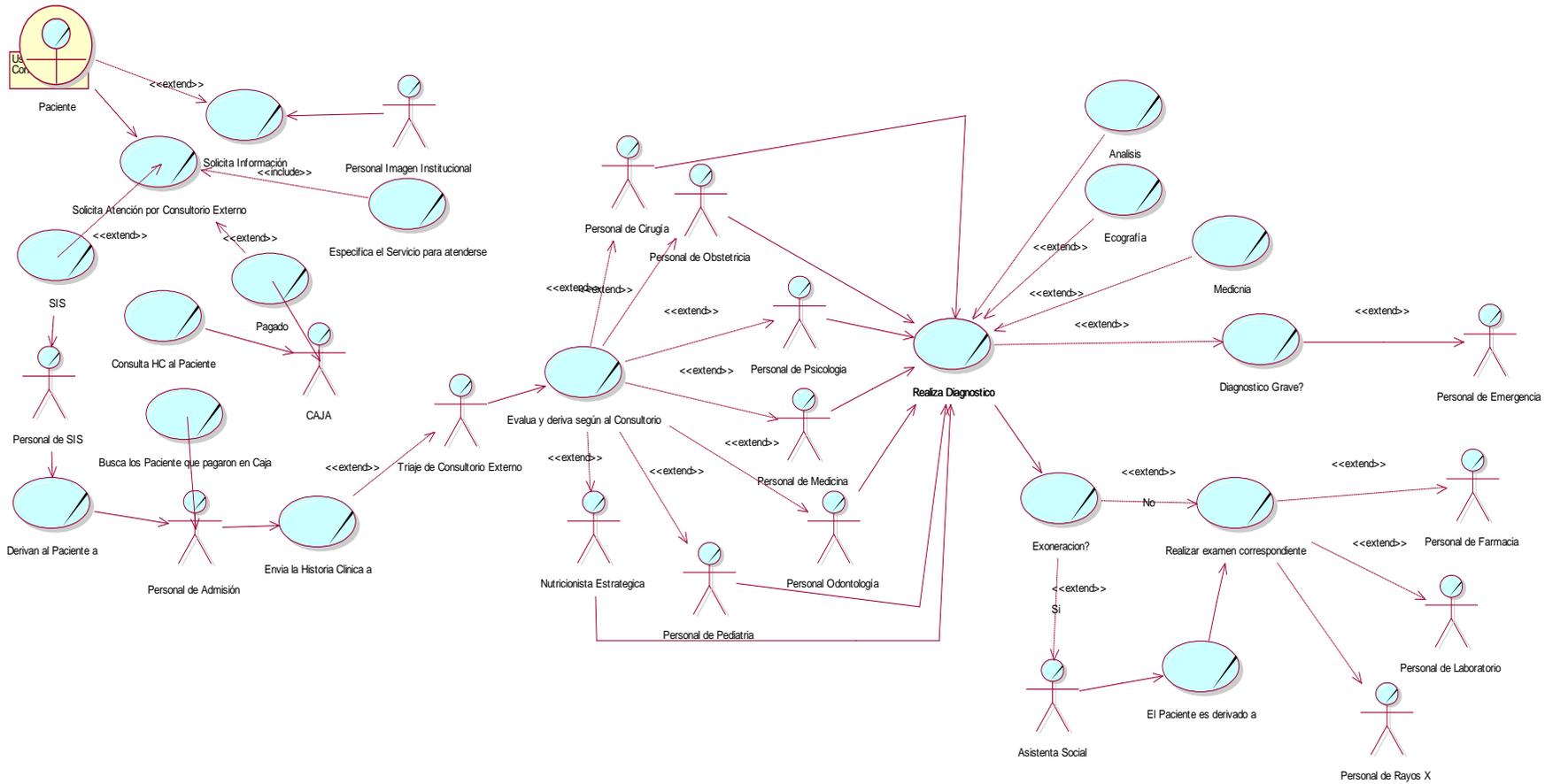
La fig. 4.7.4 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chíncha, en este caso la parte Administrativa parte 3

**Fig. 4.7.5. – Coordinación de la directora con el área de Órgano de Control Institucional (Parte Administrativa 4)**



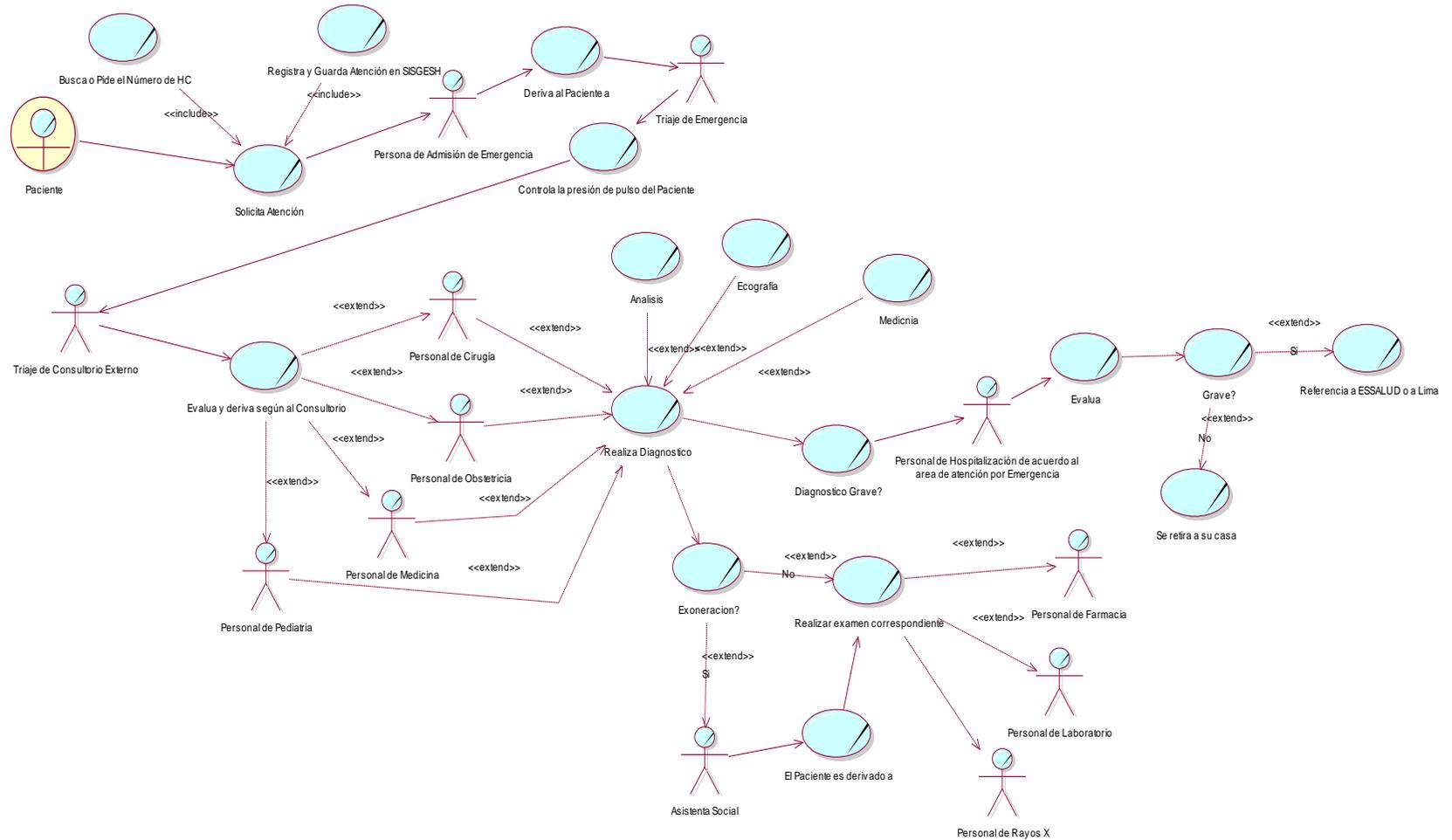
La fig. 4.7.4 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chincha, en este caso la parte Administrativa parte 4

**Fig. 4.7.6. – Modelado de Proceso de Negocio (Parte General del área Asistencial del Consultorio Externo del HSJCH)**



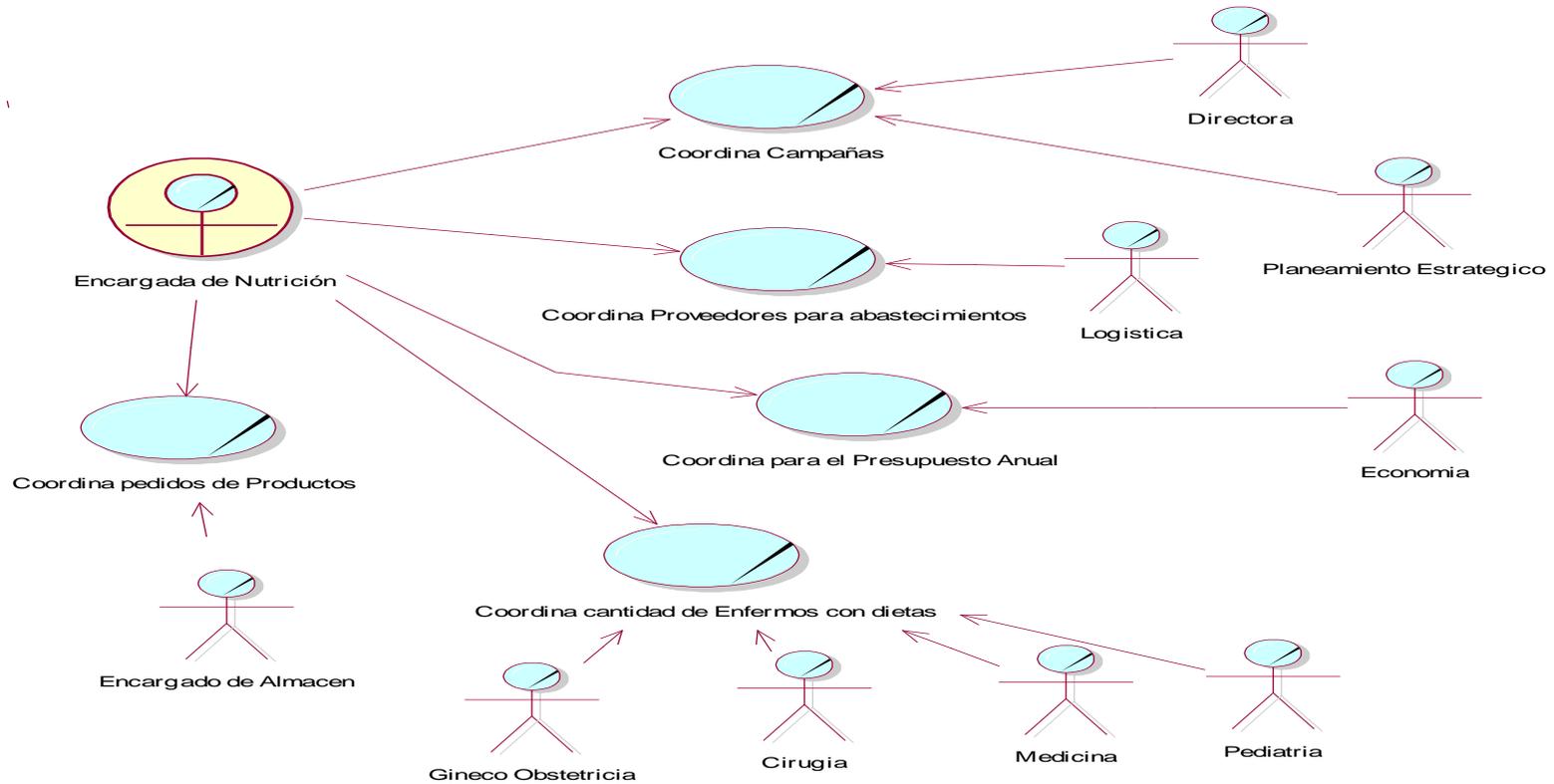
La fig. 4.7.6 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chíncha, en este caso la parte Asistencial parte 1.

**Fig. 4.7.7. – Modelado de Proceso de Negocio (Parte General del área Asistencial del Emergencia del HSJCH)**



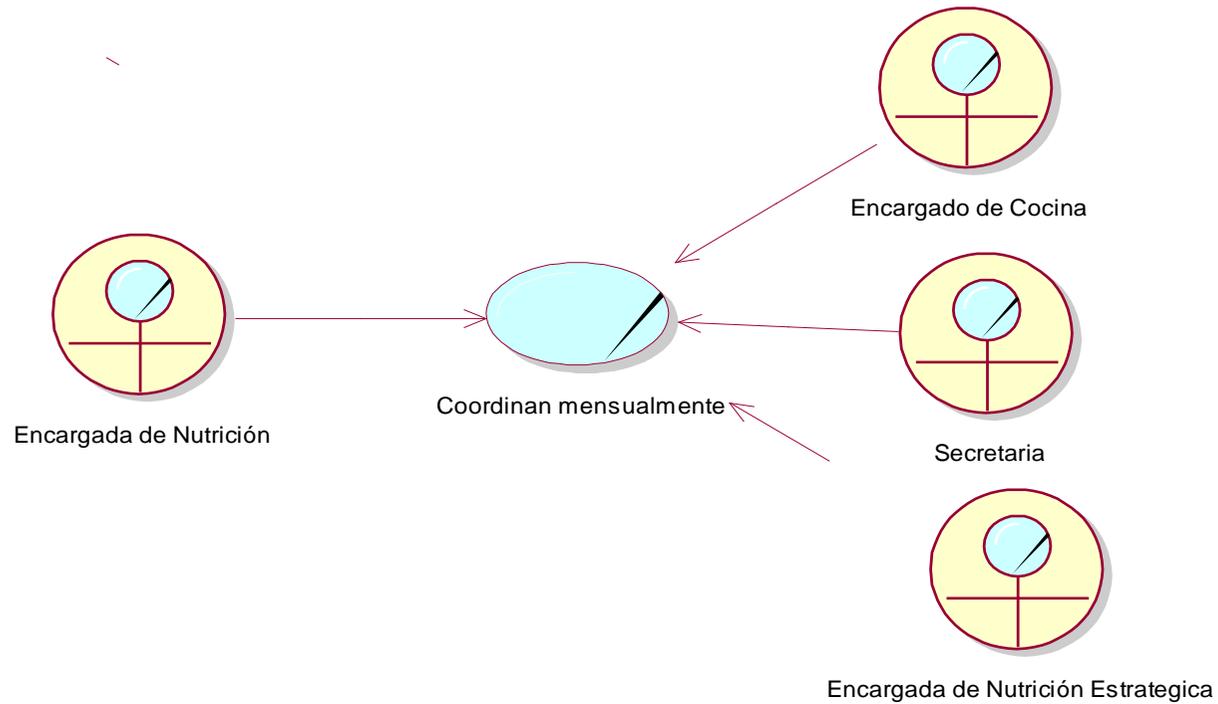
La fig. 4.7.7 el diagrama de proceso de negocio muestra el panorama general de los procesos del Hospital San José de Chíncha, en este caso la parte Asistencial parte 2

**Fig. 4.7.8. – Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética con las diferentes áreas y departamento que integra el Hospital San José de Chincha.**



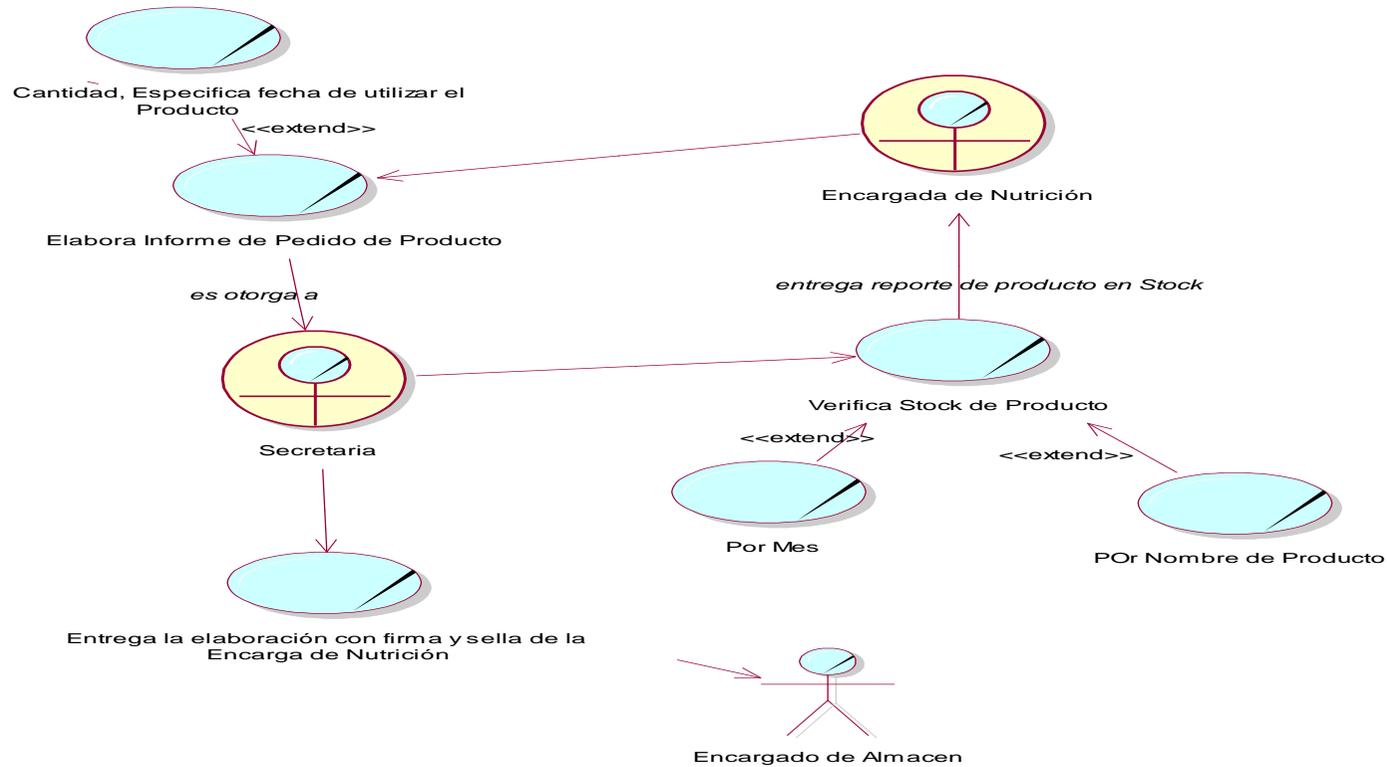
La fig. 4.7.8 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética con las diferentes áreas y departamento que integra el Hospital San José de Chincha

**Fig. 4.7.9. – Proceso de Negocio General del Departamento de nutrición y Dietética**



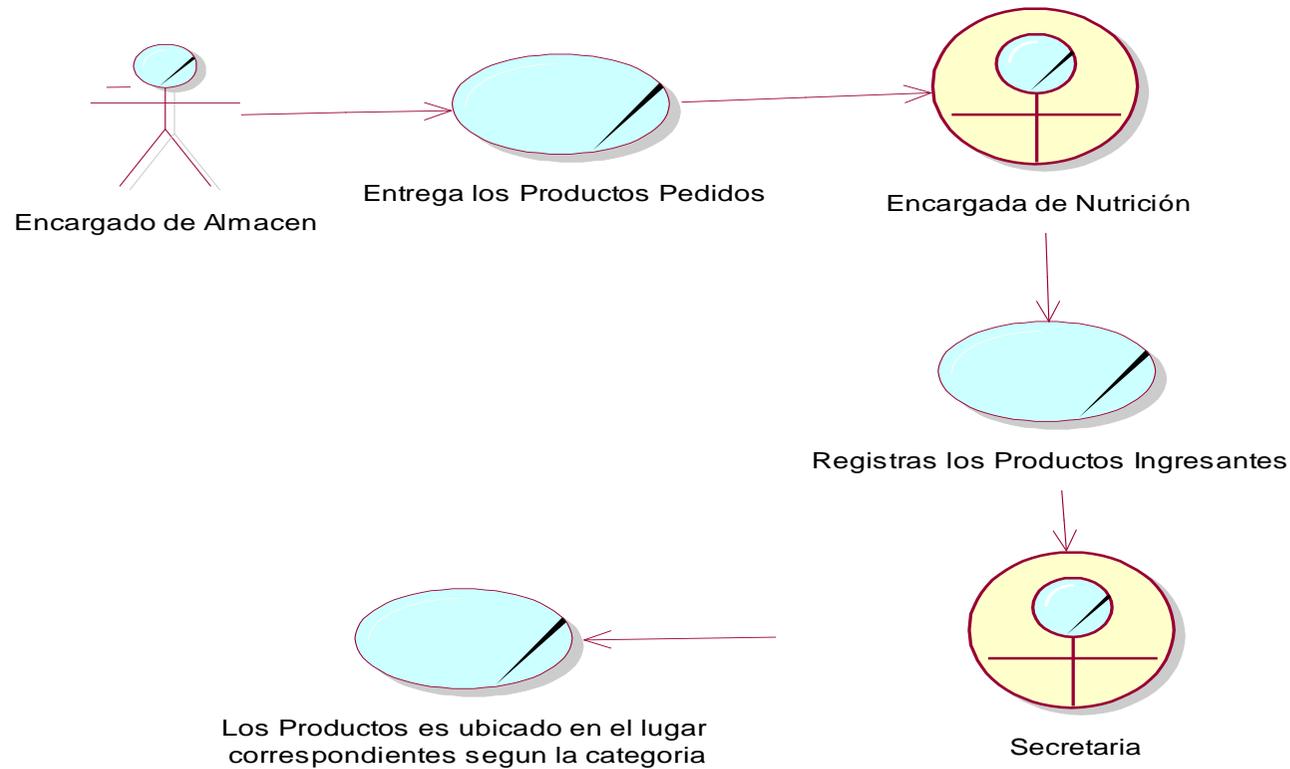
La fig. 4.7.9 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética, donde los usuarios que intervienen la jefe del Departamento con el personal asignados para las diferentes labores.

**Fig. 4.7.10. - Proceso de Negocio de Pedido de Producto en la Oficina de Almacén del Departamento de Nutrición y Dietética**



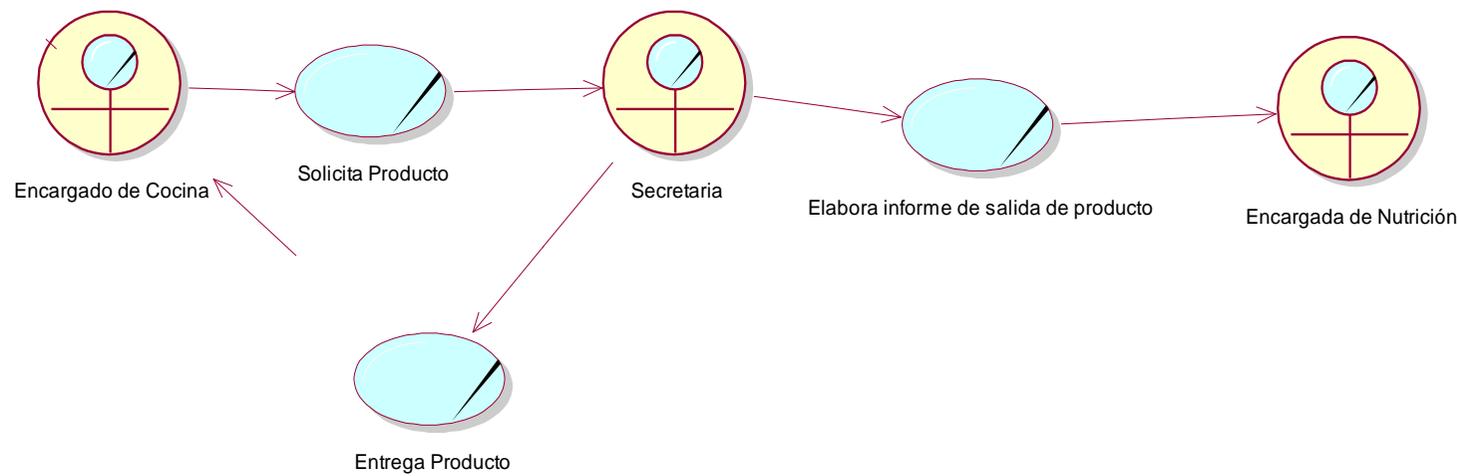
La fig. 4.7.10 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética, en el proceso de Pedido de Producto con los actores internos y externos participes del mismo.

**Fig. 4.7.11. - Proceso de Negocio del Departamento de nutrición y Dietética, en la entrega de Pedidos solicitado por parte de área de Almacén Central del HSJCH**



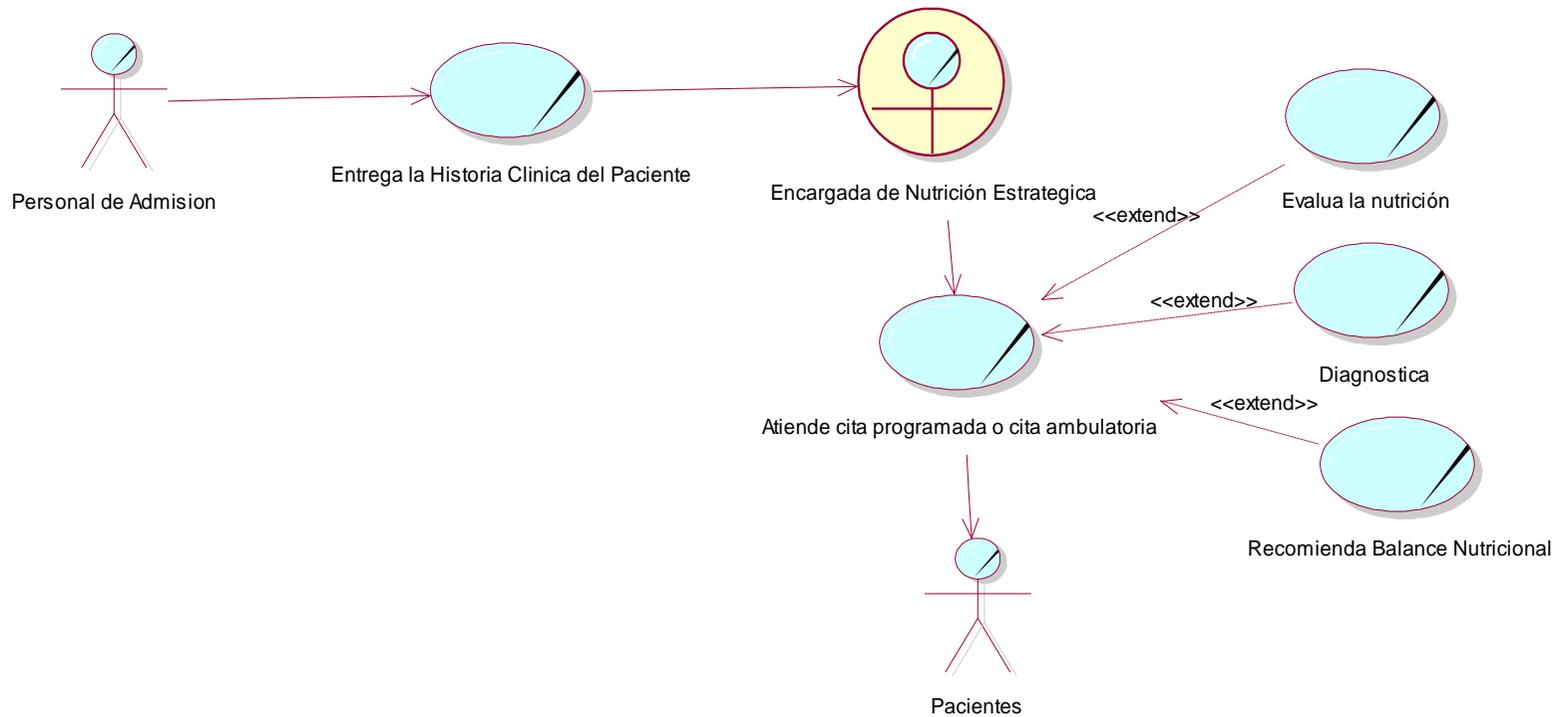
La fig. 4.7.11 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética, en el proceso de Ingreso de Producto con los actores internos participes del mismo.

**Fig. 4.7.11. - Proceso de Negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en la salida de producto para la preparación de las comidas respectivas por parte de la Oficina de Cocina.**



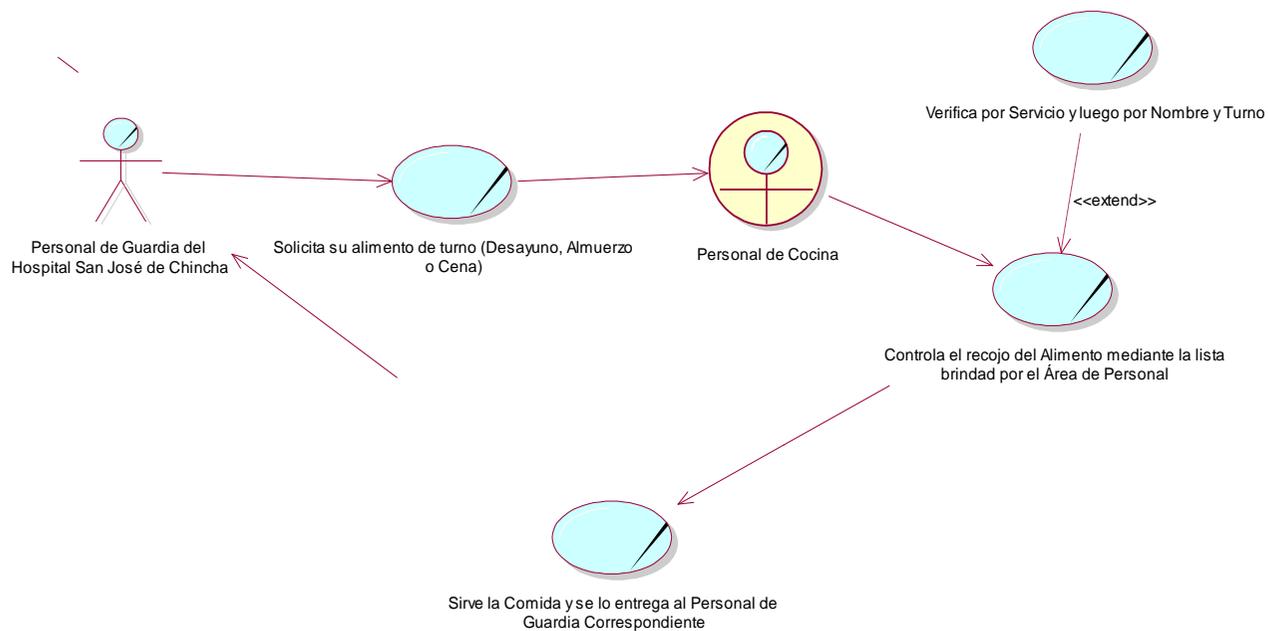
La fig. 4.7.11 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética, en el proceso de salida de Producto con los actores partícipes del mismo.

**Fig. 4.7.12. - Proceso de Negocio del Departamento de Nutrición y Dietética: Recojo de alimento de parte del Personal del HSJCH, por la oficina de Cocina.**



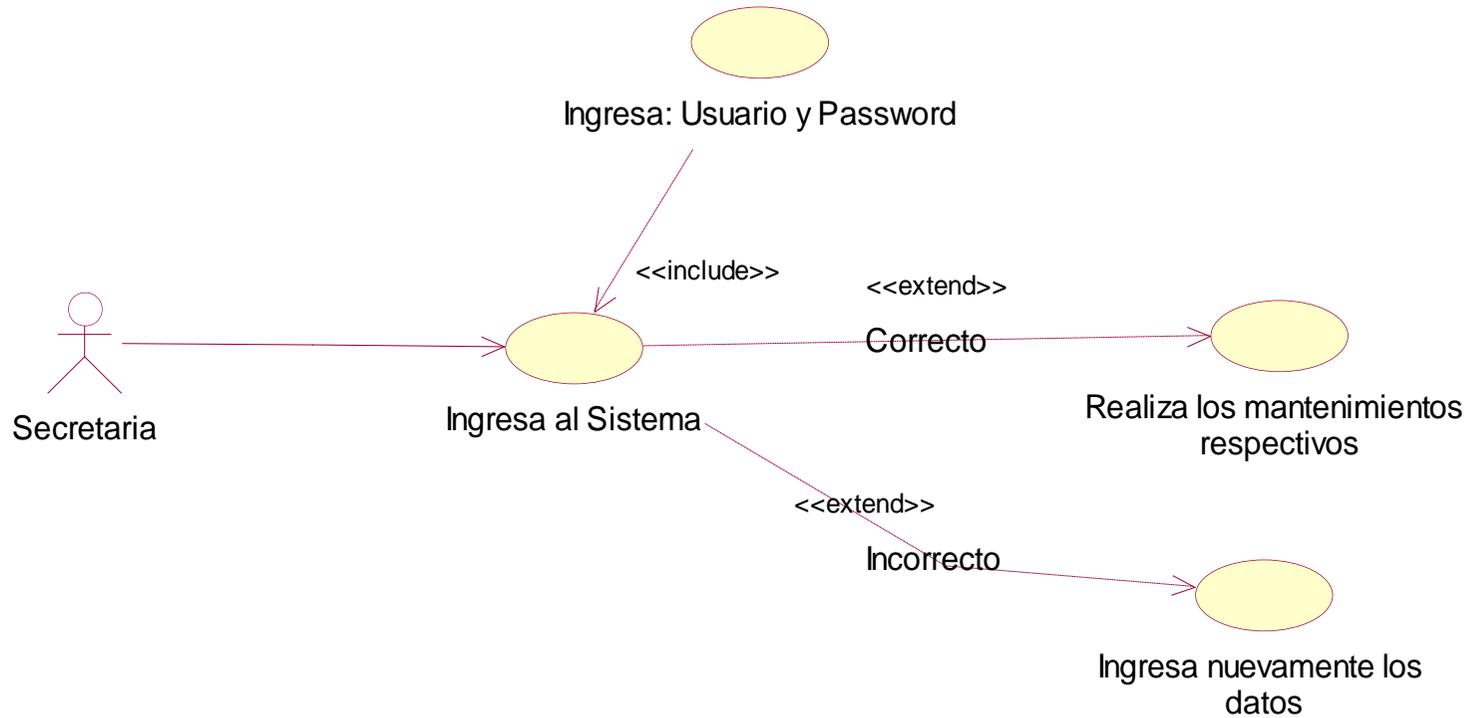
La fig. 4.7.12 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética, en el proceso de recojo de alimenticio a los pacientes que tienen citas ambulatorio en el nosocomio del Hospital San José y así mismo en los centros de salud perteneciente al nosocomio.

**Fig. 4.7.13. - Proceso de Negocio del Departamento de Nutrición y Dietética: Atención de Paciente por la Oficina de Nutrición Estratégica.**



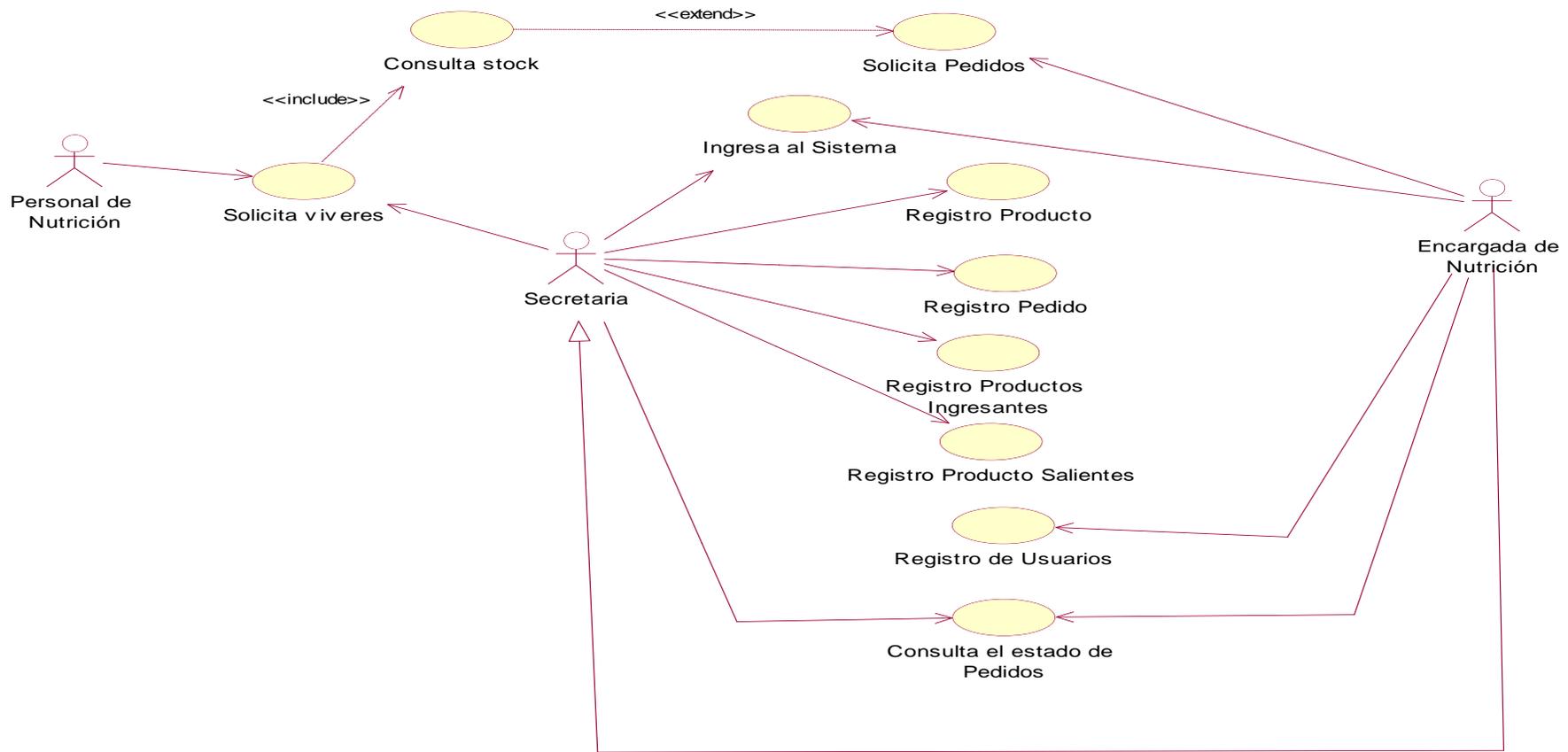
La fig. 4.7.13 el diagrama de proceso de negocio del Departamento de Nutrición y Dietética, en este caso Proceso de Negocio General de Departamento de Nutrición y Dietética, en el proceso de recojo de alimenticio a los pacientes que tienen citas ambulatorio en el nosocomio del Hospital San José y así mismo en los centros de salud perteneciente al nosocomio.

**Fig. 4.7.14. - Caso de Uso de Inicio de Sesión del Sistema.**



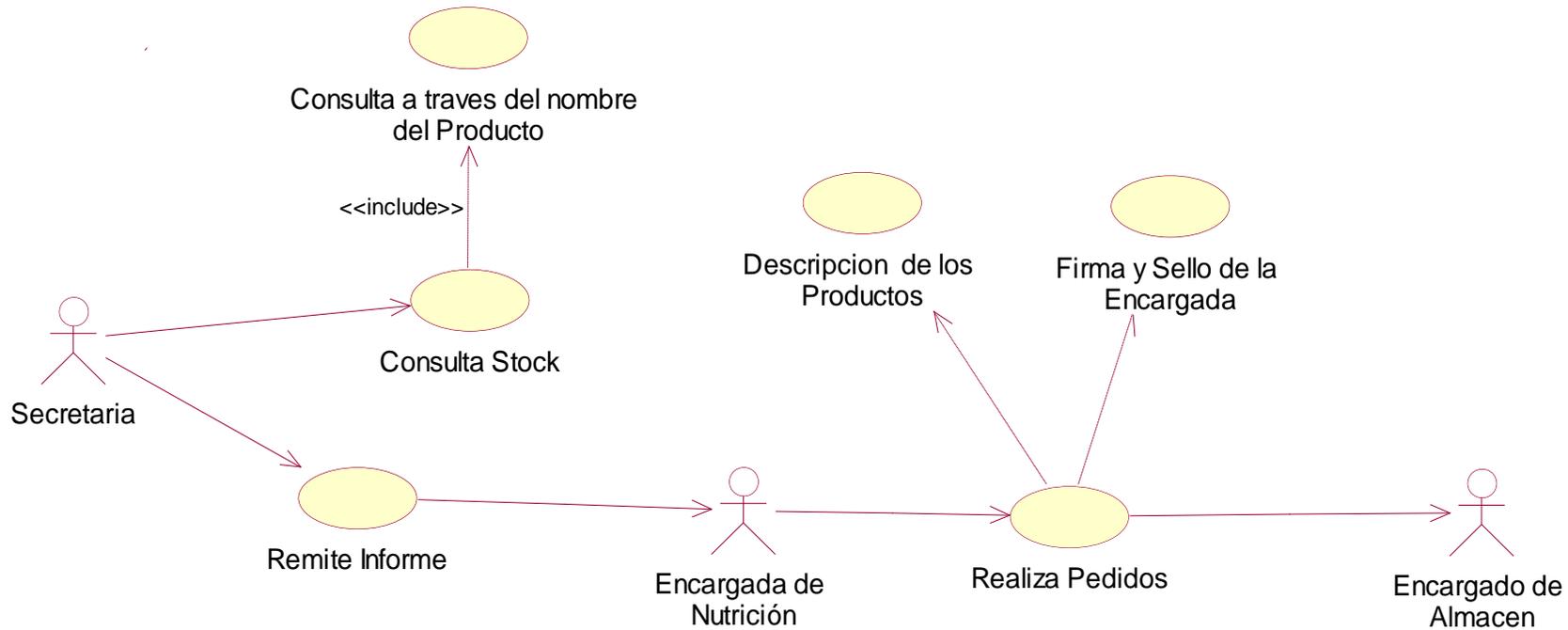
La fig. 4.7.14 el diagrama de caso de uso de ingresar sesión en el sistema e indicando el actor del manejo del sistema.

**Fig. 4.7.15. - Caso de Uso General de Mantenimiento del Sistema de nutrición**



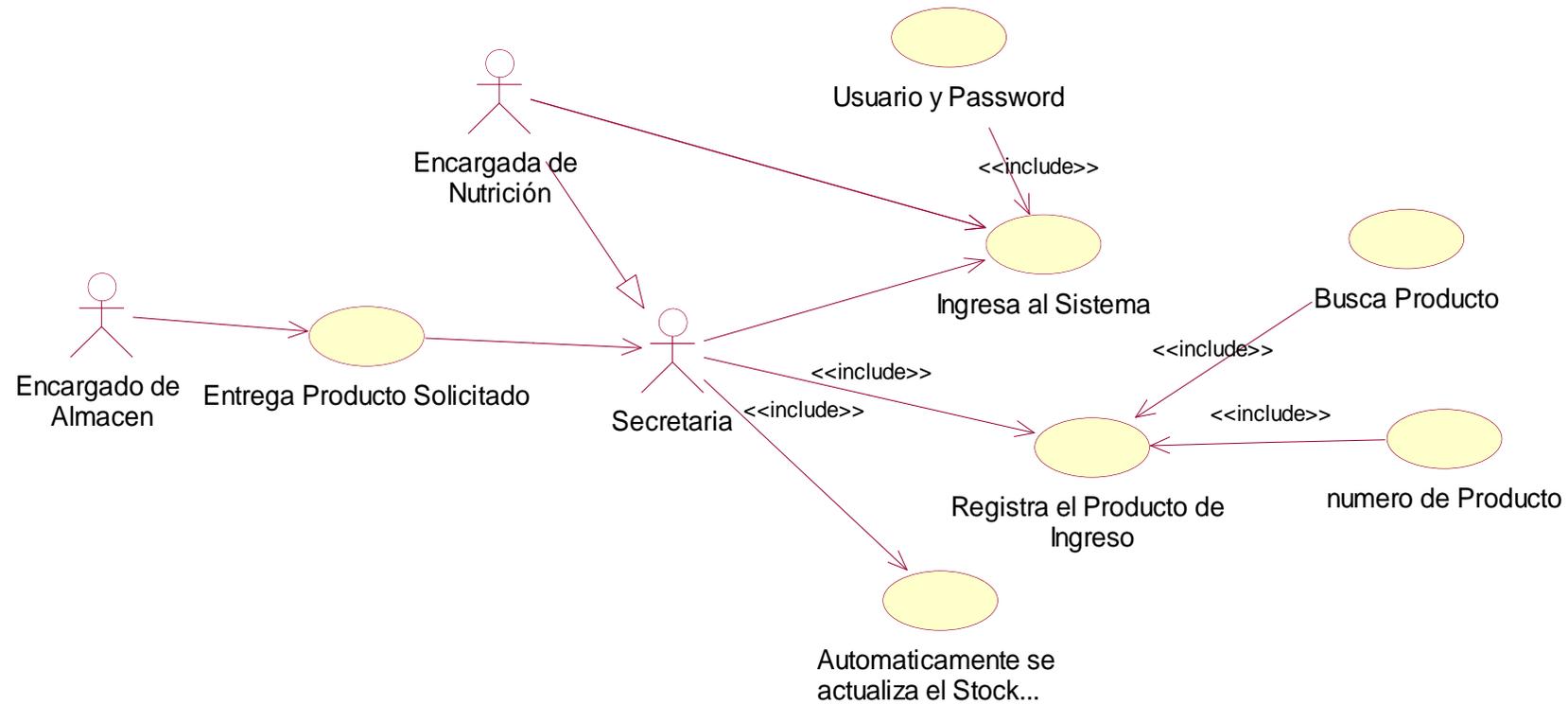
La fig. 4.7.15 el diagrama de caso de uso de general del mantenimiento de las opciones a implementarse en el sistema de nutrición.

**Fig. 4.7.16. - Caso de Uso de Pedido de Producto al área de Almacén del HSJCH**



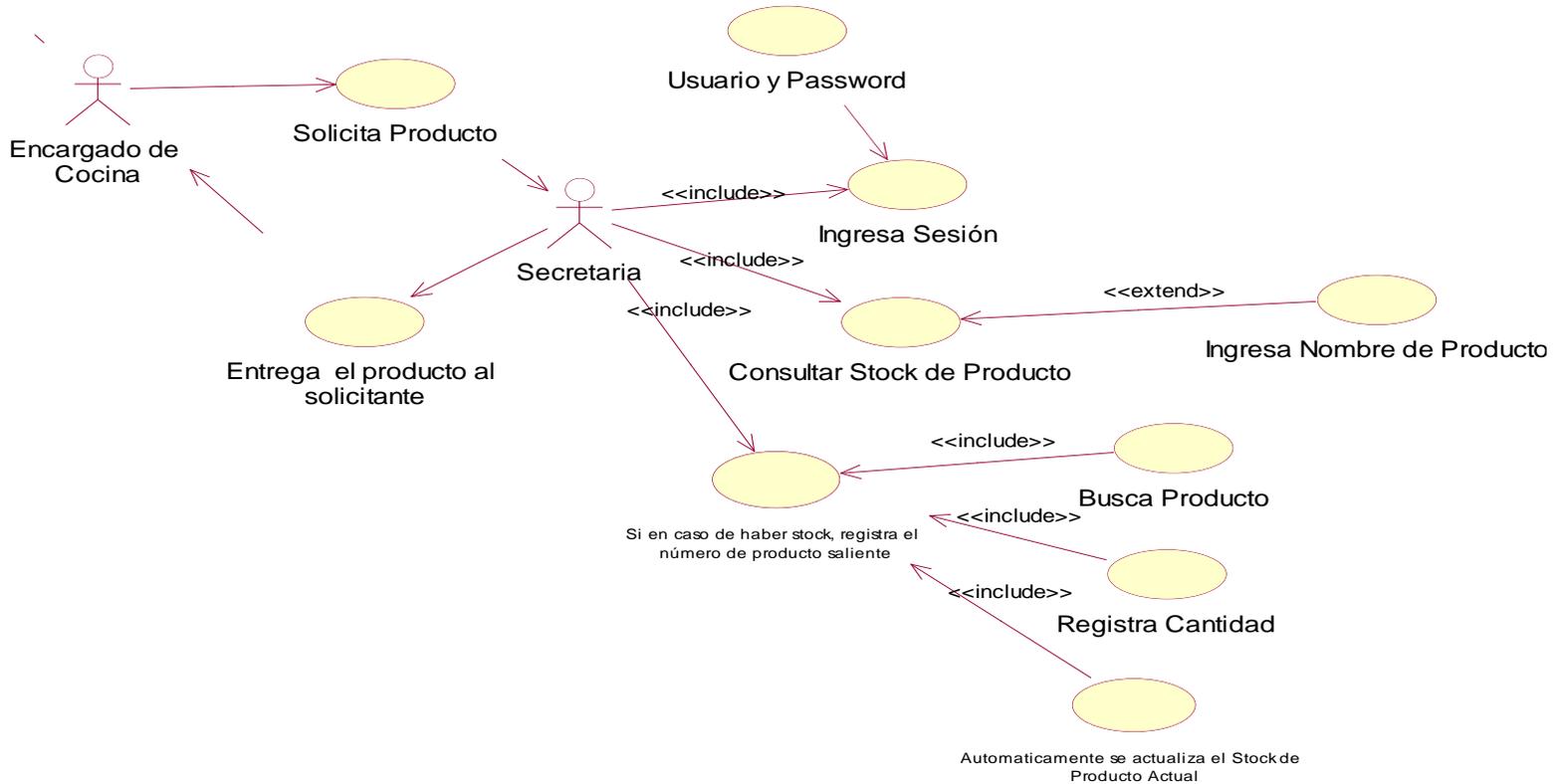
La fig. 4.7.16 el diagrama de caso de uso del sistema, para el registro de pedidos, sean para productos de forma permanente o temporal.

**Fig. 4.7.17. - Caso de Uso de Ingreso de Producto de área de Almacén del HSJCH a la Oficina de Almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.**



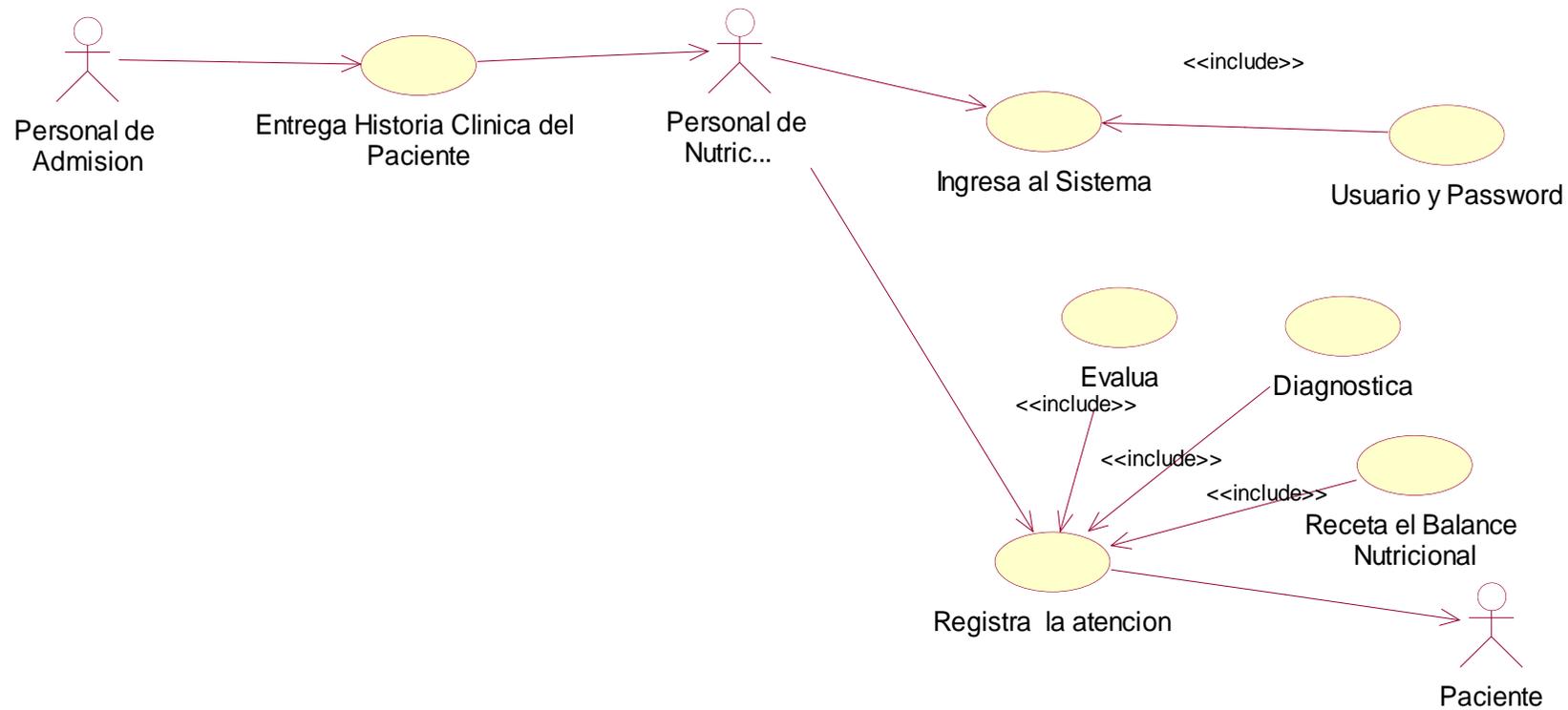
La fig. 4.7.17 el diagrama de caso de uso del sistema, para el registro de ingresos de producto, por parte del responsable de interactuar con el sistema, en donde se buscará el producto y le ingresa los datos correspondientes para el ingreso de este.

**Fig. 4.7.18. - Caso de Uso de Pedido de Producto a la Oficina de Almacén por parte de la Oficina de Cocina del Departamento de Nutrición y Dietética.**



La fig. 4.7.18 el diagrama de caso de uso del sistema, para la solicitud de pedido de productos, verificando o consulta a la misma el stock actual.

**Fig. 4.7.19. - Caso de Uso de Manejo de Sistemas en la Oficina de Nutrición y Estrategia en el Departamento de Nutrición y Dietética.**



La fig. 4.7.19 el diagrama de caso de uso del sistema, para el registro de los procedimientos a realizarse en la atención ambulatorio.

## Flujo de Eventos

### Diagrama de Caso de Uso de Registro

<b>Nombre de Caso de Uso:</b>	<b>Solicitar Víveres</b>
<b>Fecha:</b>	Actualizada en tiempo real por el sistema
<b>Actores:</b>	Personal y Encargada de Nutrición o secretaria
<b>Precondiciones:</b>	Debe tener autorización del gerente general
<b>Flujo Básico:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El CU comienza cuando se realiza la preparación de las comidas para el Personal y Paciente.</li><li>2. El Encargado del Personal de Cocina solicita a la Encargada de Nutrición los enseres alimenticios necesarios para la preparación.</li><li>3. La Encargada de Nutrición o la secretaria verifica el Stock para darle.</li><li>4. Si en el caso que haya Stock la secretaria o la Encargada de Nutrición le otorga su requerimiento.</li><li>5. Si en el caso no haya Stock la encargada de nutrición elabora el pedido respectivo.</li></ol>
<b>Flujo Alternativo:</b>	<p>Si no cuentan con stock de los productos para la preparación de las comidas, lo que hacen es cambiar de menú.</p>
<b>Post-condiciones:</b>	<b>Ninguno.</b>

### Diagrama de Caso de Uso de Inicio de Sesión

<b>Nombre de Caso de Uso:</b>	Inicio de Sesión
<b>Fecha:</b>	Actualizada en tiempo real por el sistema
<b>Actores:</b>	Encargada de Nutrición o secretaria
<b>Precondiciones:</b>	Ninguno
<b>Flujo Básico:</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El CU comienza cuando el actor usuario ingresa al Sistema mediante un programa ejecutable.</li> <li>2. El sistema muestra una interfaz para introducir los datos al sistema.</li> <li>3. El usuario introduce los datos al formulario.</li> <li>4. El sistema comprueba la validez de los datos.</li> <li>5. Si los datos son correctos entonces se ingresa al sistema, de lo contrario el sistema indica que se verifiquen los datos, se repiten los pasos 3,4y 5 la cantidad de veces que sean necesarias (3).</li> </ol>
<p><b>Flujo Alternativo:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. El sistema comprueba la validez de los datos, si los datos no son correctos, se avisa al usuario y se cierra la aplicación.</li> <li>7. En cualquier momento el usuario decide abandonar la aplicación.</li> </ol>
<p><b>Post-condiciones:</b></p> <p><b>Ninguno.</b></p>

### Diagrama de Caso de Uso de Pedidos de Víveres a Almacén

<b>Nombre de Caso de Uso:</b>	Consultar Stock
<b>Fecha:</b>	Actualizada en tiempo real por el sistema
<b>Actores:</b>	Encargada de Nutrición o secretaria
<b>Precondiciones:</b>	Ninguno
<b>Flujo Básico:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El CU comienza cuando el actor usuario ingresa al Sistema mediante un programa ejecutable.</li> <li>2. El sistema muestra una interfaz para introducir los datos al sistema.</li> <li>3. El usuario introduce los datos al formulario.</li> <li>4. El sistema comprueba la validez de los datos.</li> <li>5. Si los datos son correctos entonces se ingresa al sistema, de lo contrario el sistema indica que se verifiquen los datos, se repiten los pasos 3,4y 5 la cantidad de veces que sean necesarias (3).</li> <li>6. Cuando se encuentre en el formulario de Consulta de Stock de Productos lo va a realizar a través del nombre de Producto.</li> </ol>
<b>Flujo Alternativo:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. El sistema comprueba la validez de los datos, si los datos no son correctos, se avisa al usuario y se cierra le pide que corrija.</li> </ol>
<b>Post-condiciones:</b>	Remite informe a la encarga de nutrición

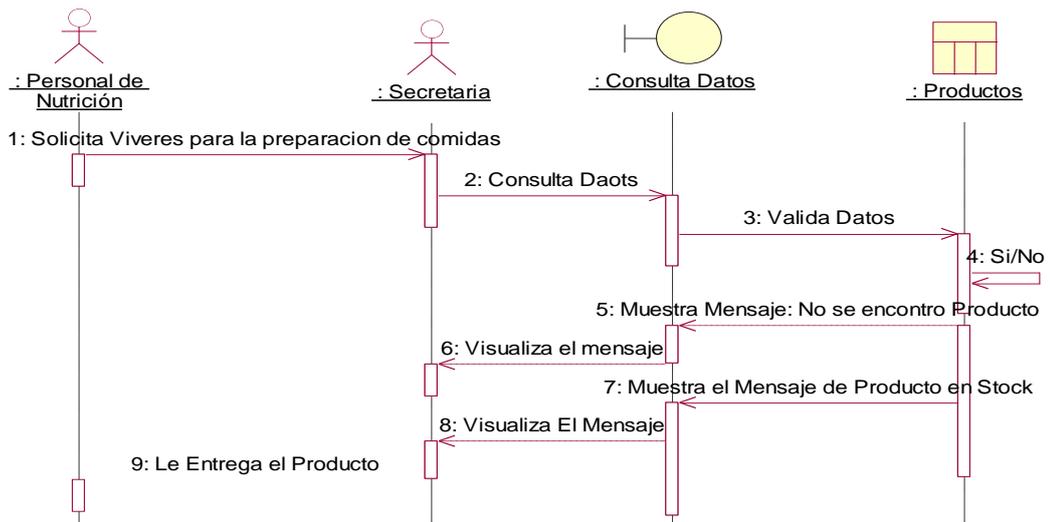
<b>Nombre de Caso de Uso:</b>	Remite informe
<b>Fecha:</b>	Actualizada en tiempo real por el sistema
<b>Actores:</b>	Encargada de Nutrición
<b>Precondiciones:</b>	Consultar Stock
<b>Flujo Básico:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La secretaria luego de haber consultado el stock del o los productos, indicándole el reporte del nombre, numero de Stock.</li> </ol>	
<b>Flujo Alternativo:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>2. El sistema comprueba la validez de los datos, si los datos no son correctos, se avisa al usuario y le avisa que lo corrija.</li> </ol>	
<b>Post-condiciones:</b>	
<b>Ninguno.</b>	

<b>Nombre de Caso de Uso:</b>	Realiza Pedido
<b>Fecha:</b>	Actualizada en tiempo real por el sistema
<b>Actores:</b>	Encargada de Nutrición
<b>Precondiciones:</b>	Remite Informe
<b>Flujo Básico:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora el informe de solicitud de producto para el área de nutrición.</li> <li>2. Reporta un informe al encargado de almacén central los ítems de producto indicándoles el nombre, cantidad a solicitar, el precio del producto.</li> </ol>	
<b>Flujo Alternativo:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>3. El sistema comprueba la validez de los datos, si los datos no son correctos, se avisa al usuario y le pide que corrija los datos.</li> </ol>	
<b>Post-condiciones:</b>	
<b>Ninguno.</b>	

## Diagrama de interacción por cada Caso de Uso.

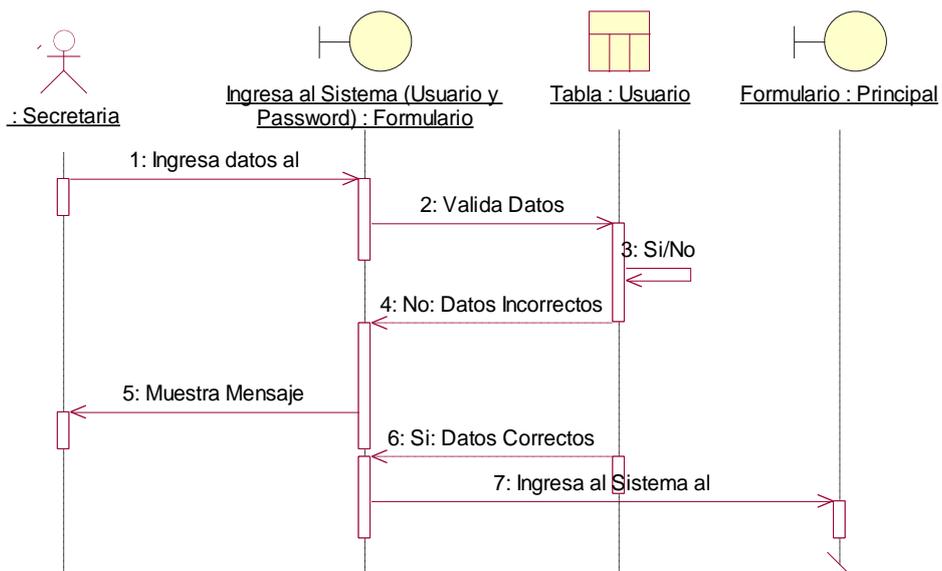
### Diagrama de Secuencia.

**Fig. 4.7.20. - Diagrama de Secuencia de Entrega de Producto al Personal de cocina**



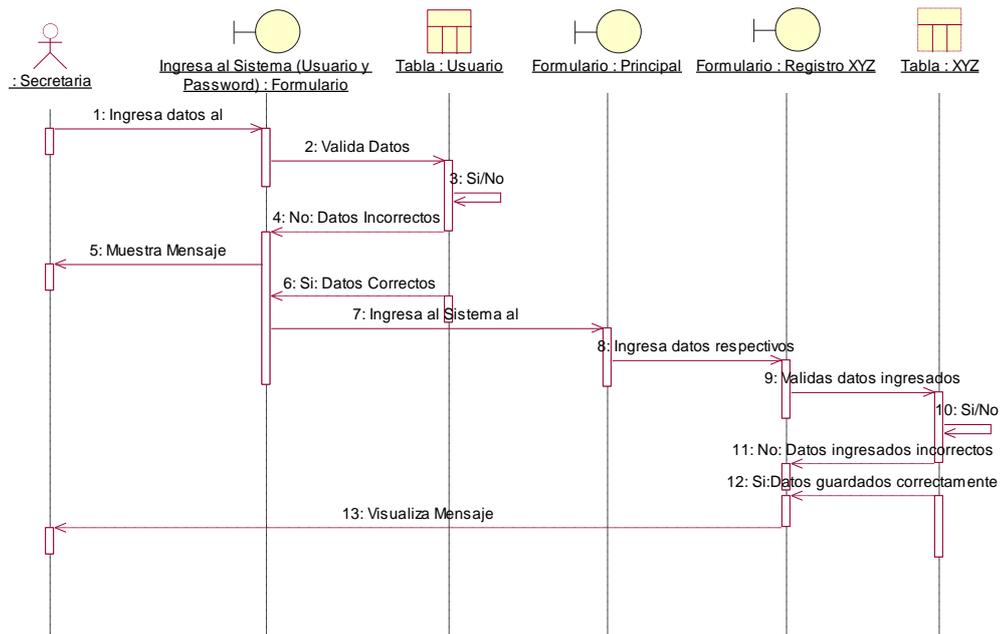
La fig. 4.7.20 el diagrama de secuencia del sistema, para la entrega de producto al personal de cocina para la preparación de dieta a los pacientes que se atiende en este hospital.

**Fig. 4.7.21. - Diagrama de Secuencia de Inicio de Sesión**



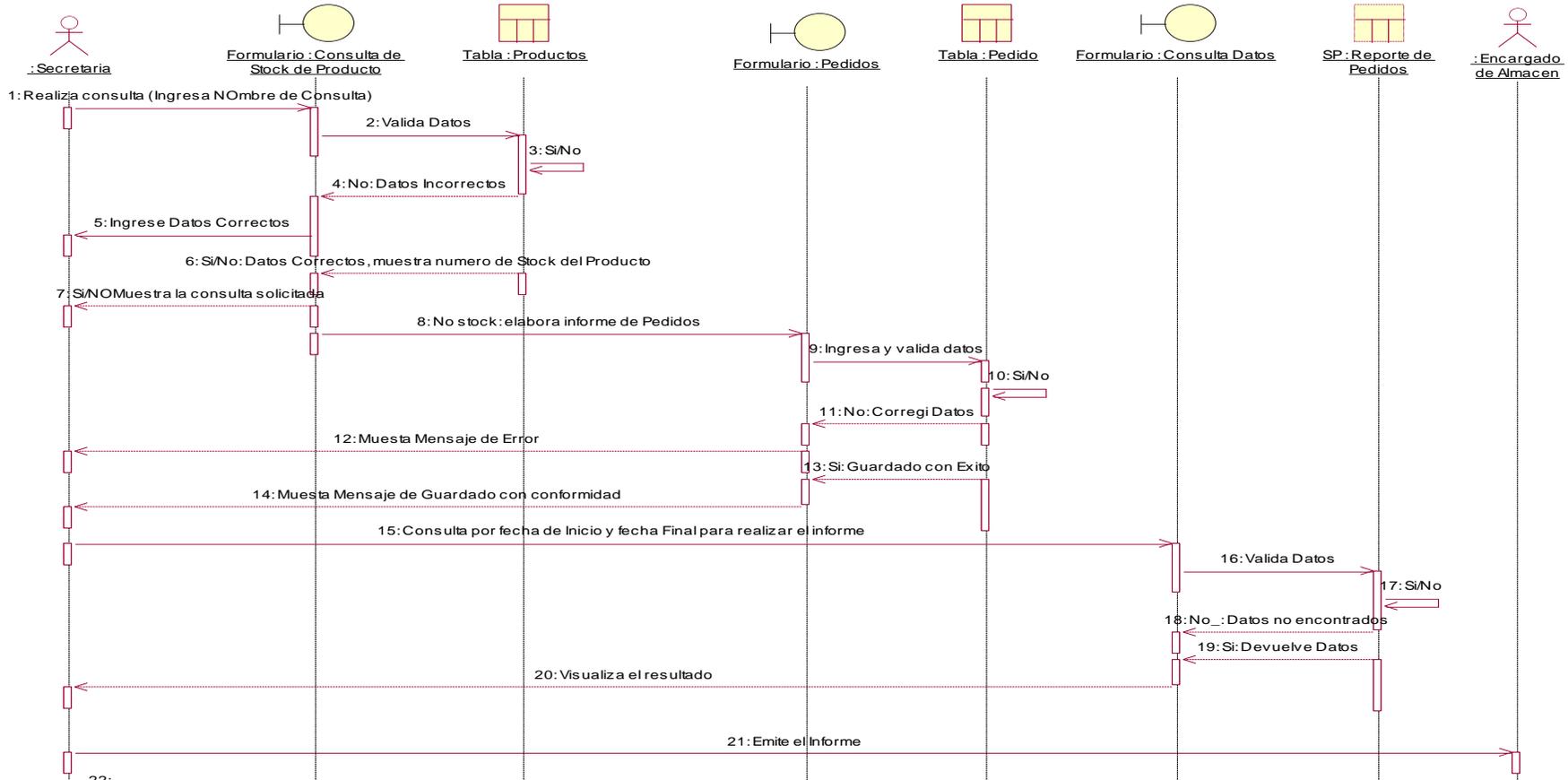
La fig. 4.7.21 el diagrama de secuencia del sistema, de inicio de sesión, según las validaciones de acuerdo a las opciones a que realice el usuario.

**Fig. 4.7.22. - Diagrama de Secuencia de Mantenimiento de Registro**



La fig. 4.7.22 el diagrama de secuencia general de todas las opciones del sistema en la realización de sus mantenimientos (búsqueda, crear registro, actualizar registro, eliminar un registro).

**Fig. 4.7.23. - Diagrama de Secuencia de Pedidos de Producto**

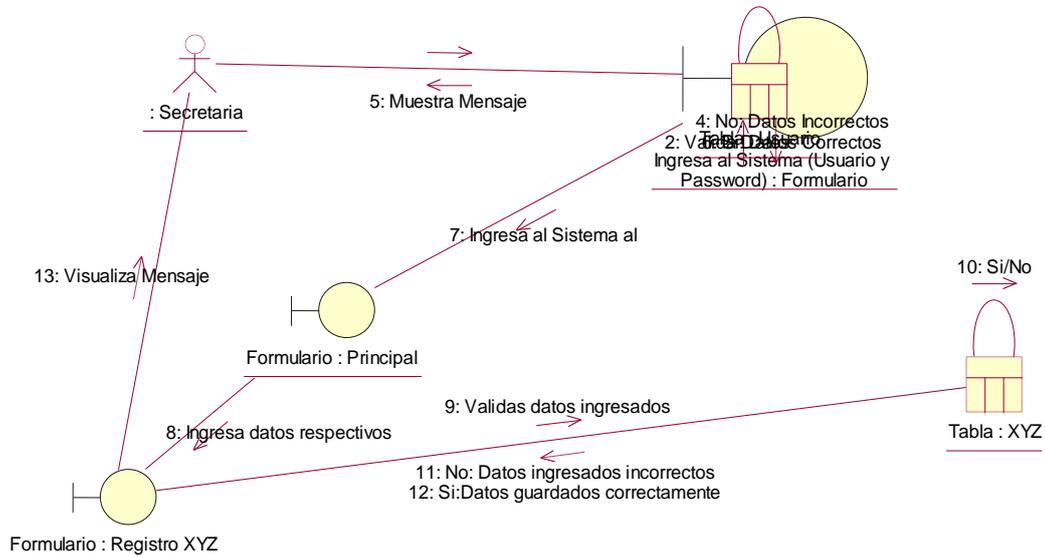


La fig.

4.7.23 En este diagrama de secuencia, nos indica la solicitud de nuevo pedido de acuerdo al reporte de stock mínimo alertado por el sistema al usuario, hasta el registro del mismo y firmado por la jefa del Departamento de Nutrición.

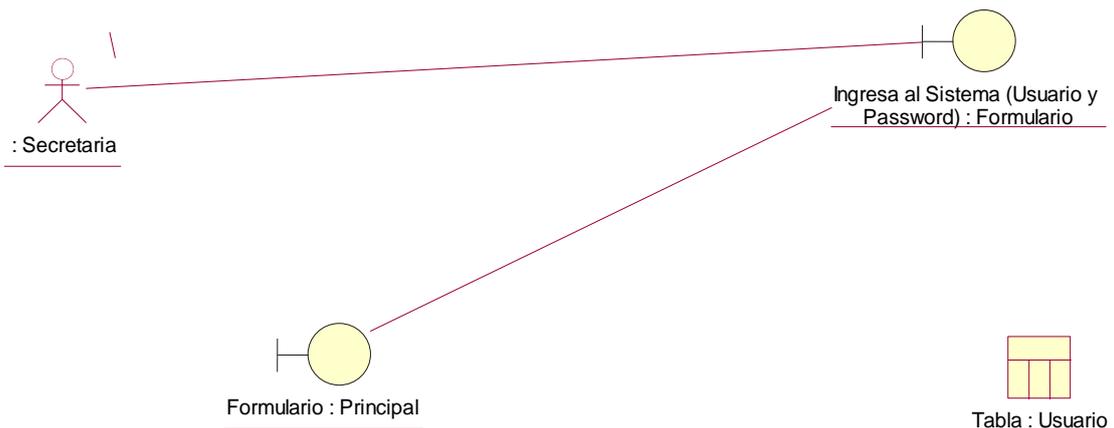
## Diagrama de Colaboración.

**Fig. 4.7.24. - Diagrama de Colaboración de Mantenimiento de Registro**



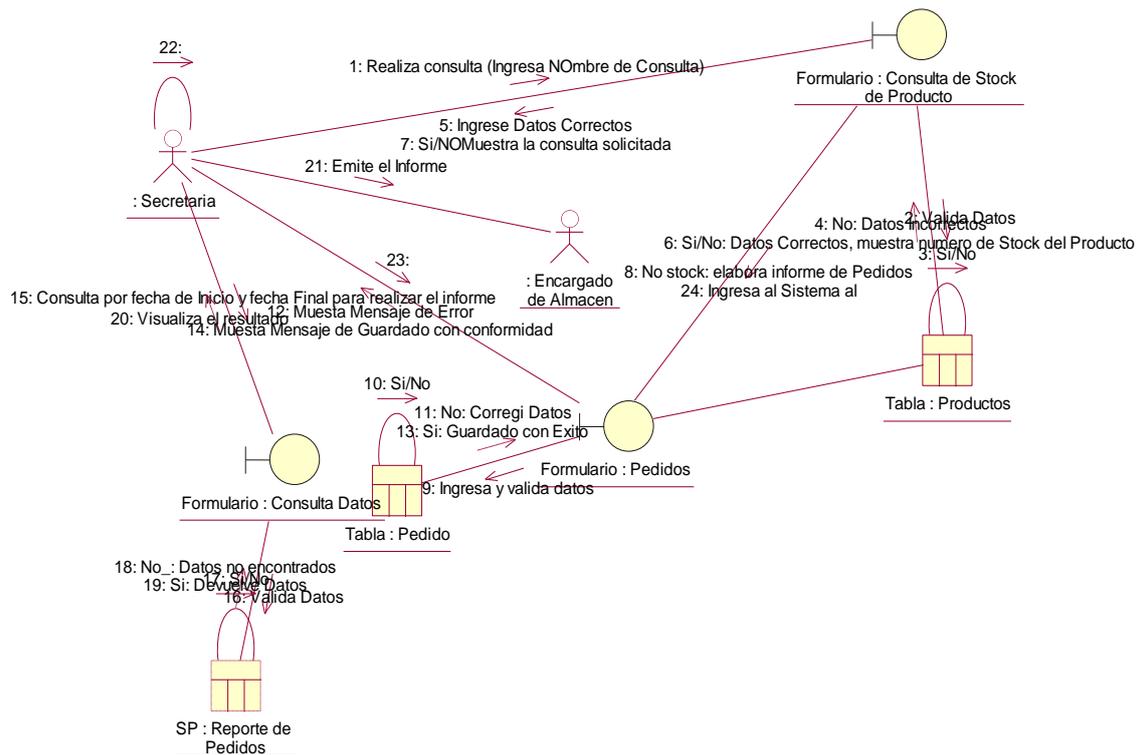
4.7.24 En este diagrama de colaboración, nos indica el manejo de parte de usuario a las diferentes acciones que se realice como el registro, actualización, búsqueda y eliminar.

**Fig. 4.7.25. - Diagrama de Colaboración de Inicio de Sesión**



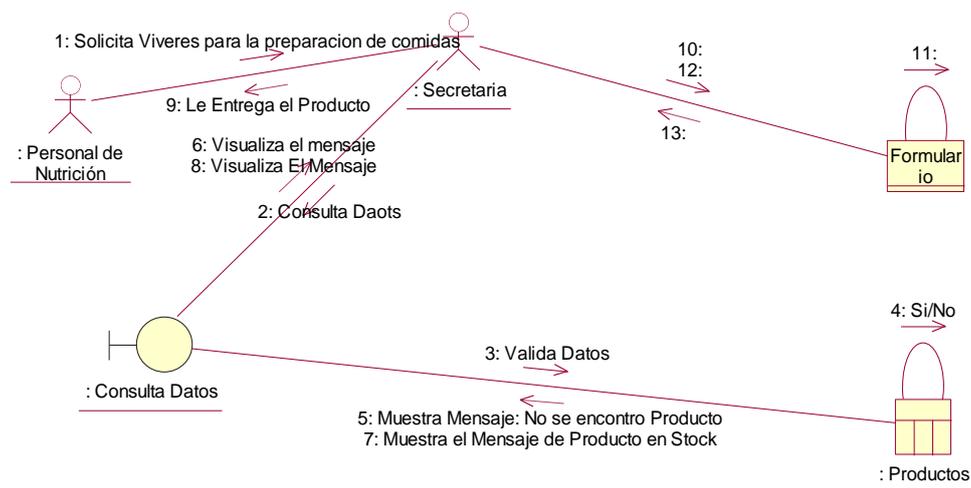
4.7.25 En este diagrama de colaboración, nos indica el manejo de parte de usuario al ingresar al sistema y las validaciones según la acción a que realiza, si el usuario y contraseña es correcta o es incorrecta, si es así el caso, solicitará nuevamente las credenciales.

**Fig. 4.7.26. - Diagrama de Colaboración Pedidos**



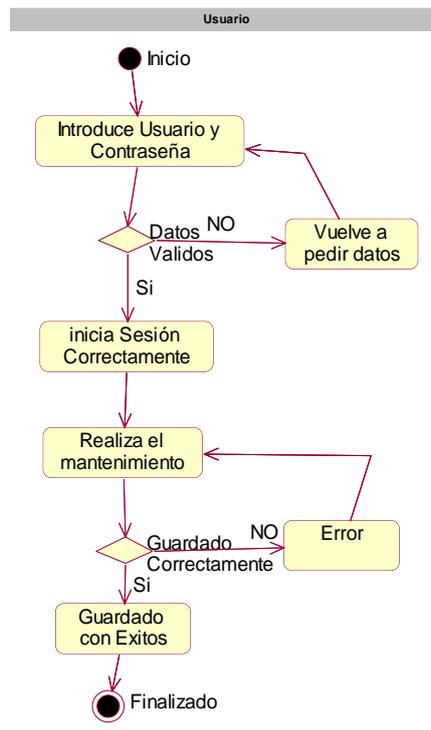
4.7.26 En este diagrama de colaboración, se realiza el procedimiento de solicitud de pedidos de manera temporal y de manera permanente, según catalogado por el Departamento correspondiente.

**Fig.4.7.27. - Diagrama de Colaboración de Pedidos de Cocineros para preparar las comidas**



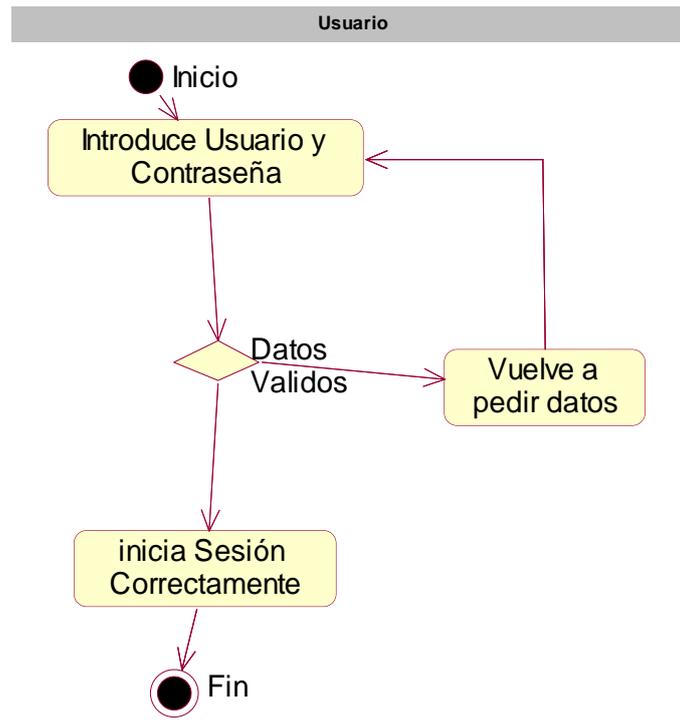
4.7.27 En este diagrama de colaboración, se realiza el procedimiento de solicitud de productos según indicado por los cocineros del departamento, para la realización de las diferentes comidas, correspondiente al personal y a los pacientes.

**Fig. 4.7.28. - Diagrama de Actividades de Mantenimiento de Registro**



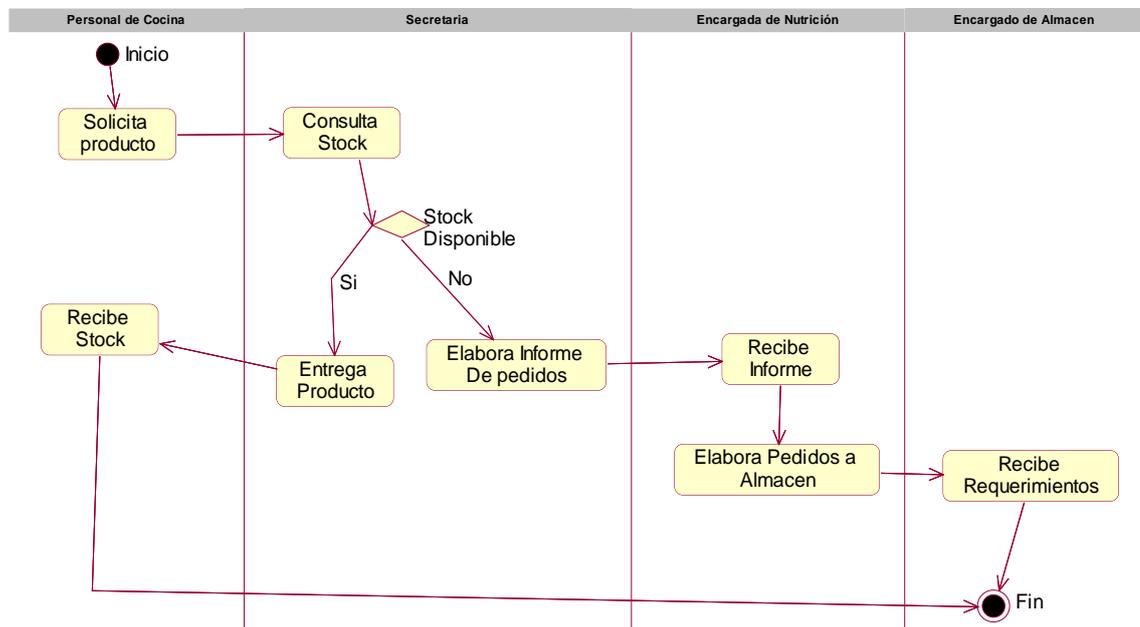
4.7.28. En este diagrama de actividades, se realiza el procedimiento de ingreso, actualización, búsqueda y eliminación de un producto.

**Fig. 4.7.29. - Diagrama de Actividades de Inicio de Sesión**



4.7.29 En este diagrama de actividades, nos indica el manejo de parte de usuario al ingresar al sistema y las validaciones según la acción a que realiza, si el usuario y contraseña es correcta o es incorrecta, si es así el caso, solicitará nuevamente las credenciales.

**Fig. 4.7.30. - Diagrama de Actividades de Pedidos de Cocineros para preparar las comidas**



4.7.30 En este diagrama de actividades, se realiza el procedimiento de solicitud de productos según indicado por los cocineros del departamento, para la realización de las diferentes comidas, correspondiente al personal y a los pacientes.

## Encuesta

### ENCUESTA

1. ¿Se siente cómodo con el trabajo manual?
  - a) Si
  - b) No
  
2. ¿Conoce usted de algún sistema informático que pueda satisfacer su necesidad para el control de los distintos procesos que realiza?
  - a) Si
  - b) No
  
3. ¿Cree que usted que un sistema informático, de acuerdo a sus necesidades, les traerá mayores beneficios que un sistema informático estandarizado?
  - A) Si
  - B) No

## V. ANALISIS DE RESULTADOS

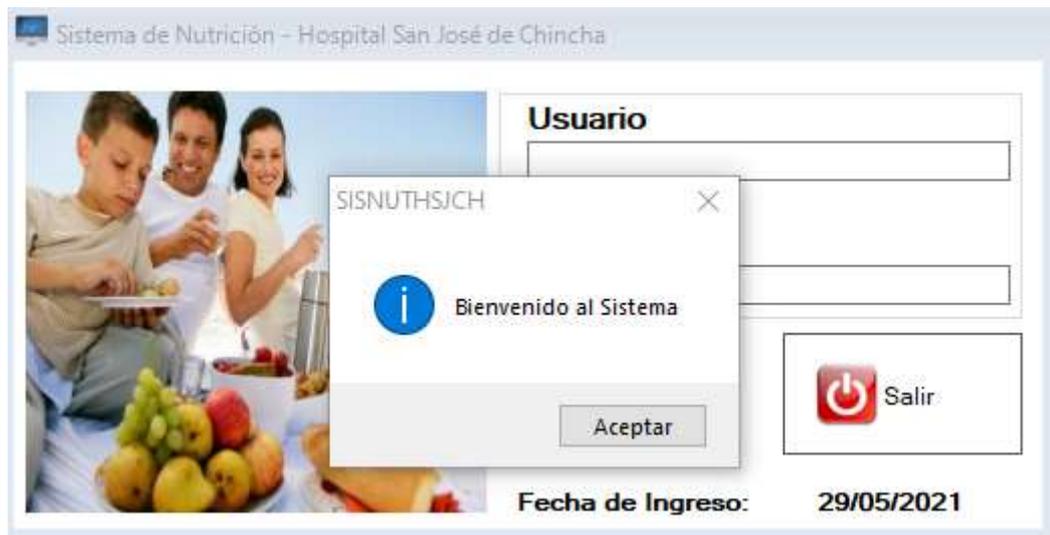
### 5.1. Presentación de los resultados

Al momento de ingresar le solicitara un usuario y contraseña



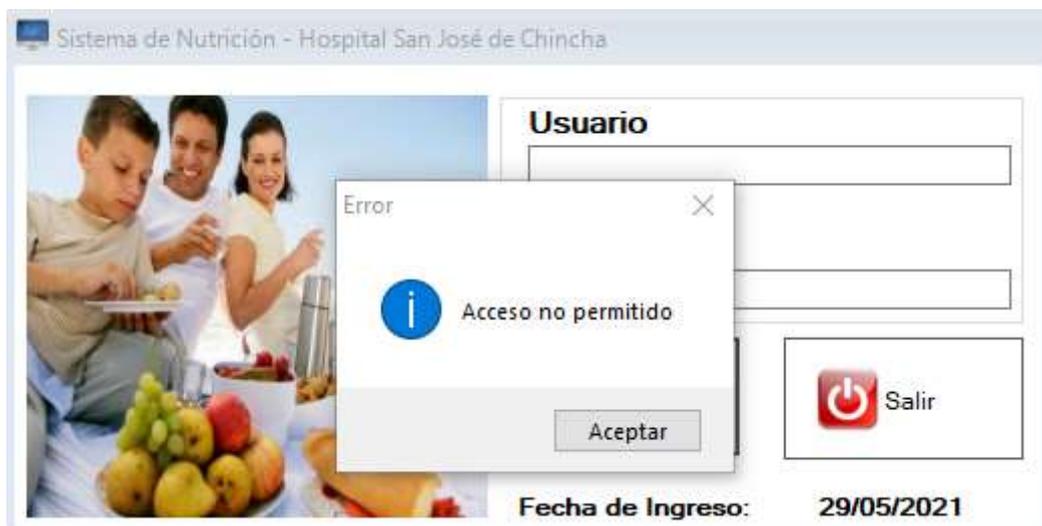
The screenshot shows a web application window titled "Sistema de Nutrición - Hospital San José de Chíncha". On the left, there is a photograph of a family (a man, a woman, and two children) sitting at a table with various fruits and a sandwich. On the right, there is a login form with two input fields labeled "Usuario" and "Contraseña". Below the fields are two buttons: "Ingresar" (with a person icon) and "Salir" (with a power icon). At the bottom right, it displays "Fecha de Ingreso: 29/05/2021".

Si los datos son correctos, se visualizará el mensaje "Bienvenido al Sistema"



This screenshot shows the same login interface as above, but with a modal dialog box overlaid in the center. The dialog box has a title bar that says "SISNUTHSJCH" and a close button (X). It contains an information icon (i) and the text "Bienvenido al Sistema". At the bottom of the dialog is an "Aceptar" button. The background login form is partially visible behind the dialog, showing the "Usuario" field, the "Salir" button, and the date "Fecha de Ingreso: 29/05/2021".

Caso contrario, se visualizará el mensaje “Acceso no permitido”



Si en el caso sea correctos los datos, nos aparecerá la siguiente pantalla, con los menú de opciones disponible



Las opciones son las siguientes:



→ Almacén

→ Control de Dietas

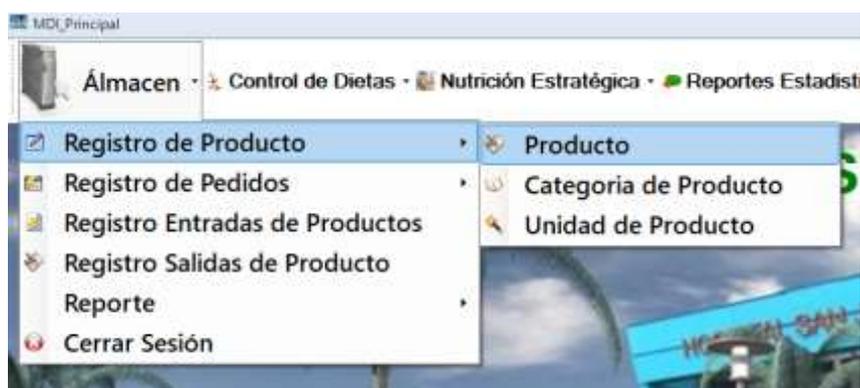
→ Nutrición Estratégica

→ Reportes Estadísticos

En la opción de **Almacén**: al desplegar esta opción del menú, se visualiza la siguiente lista.



En la opción **Registro de Producto**:



Para agregar un **Producto**, haga clic en la opción seleccionada:

The screenshot shows the 'Producto Almacén' application window. It features a blue background with a light blue abstract pattern. The form includes the following elements:

- Código:** A text input field containing 'PR00000188'.
- Nombre:** An empty text input field.
- Categoría:** An empty text input field.
- Buttons:** A set of six buttons: 'Nuevo' (with a document icon), 'Grabar' (with a floppy disk icon), 'Modificar' (with a circular arrow icon), 'Eliminar' (with a trash can icon), 'Buscar' (with a magnifying glass icon), and 'Salir' (with a red 'X' icon).
- Nombre de Usuario:** A text input field containing 'LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO'.

Para agregar una categoría, solo es necesario, presionar la tecla enter.

The screenshot shows the 'Producto Almacén' application window with a dialog box titled 'Buscar Categoría Producto' open. The dialog box contains the following elements:

- Nombre de Categoría:** An empty text input field.
- Table:** A table with two columns: 'IdCategoríaProducto' and 'DescripcionCategoríaProducto'. The first row is selected.
- Buttons:** 'Agregar Categoría' (with a green plus icon) and 'Escape : Para Salir'.
- Footer:** 'Enter: Enviar Selección' and 'LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO'.

	IdCategoríaProducto	DescripcionCategoríaProducto
▶	CAT00001	LECHE FRESCA
	CAT00002	MATERIAL DE ESCRITORIO
	CAT00003	VIVERES SECOS
	CAT00004	COMBUSTIBLES
	CAT00005	MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESCARTABLE

Luego haga clic en el botón **Grabar**

Producto Almacén

**Código:**  
PR00000188

**Nombre:**  
Prueba 1

**Categoría:**  
LECHE F

**AVISO**

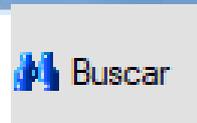
Se Guardo el Registro Correctamente

Aceptar

**Nuevo** **Eliminar**

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Para buscar, haga clic que tiene ese nombre:



Producto Almacén

**Código:**  
PR00000188

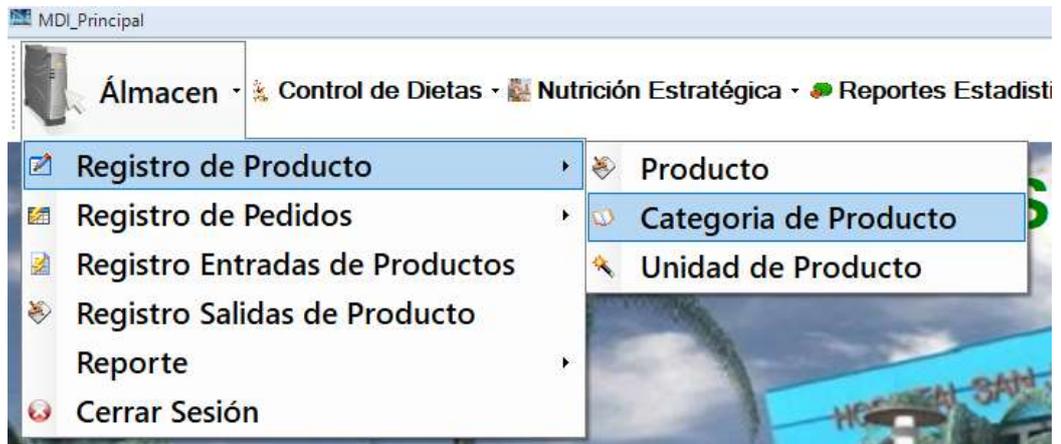
Buscar Producto Almacén

**Nombre de Producto**

	IdProducto	NombreProducto	DescripcionCategoriaProducto	StockActual
▶	PR00000001	LAPICERO	MATERIAL DE ESCRITORIO	1,000
	PR00000002	CUADERNOS	MATERIAL DE ESCRITORIO	73,000
	PR00000003	LECHE	LECHE FRESCA	732642,681
	PR00000004	POLLO DE GRANJA	VIVERES SECOS	78,000
	PR00000005	LAPTOP	MATERIAL DE ESCRITORIO	7,000
	PR00000006	MOUSE	MATERIAL DE ESCRITORIO	0,000

Enter: Enviar Selección      Escape : Para Salir

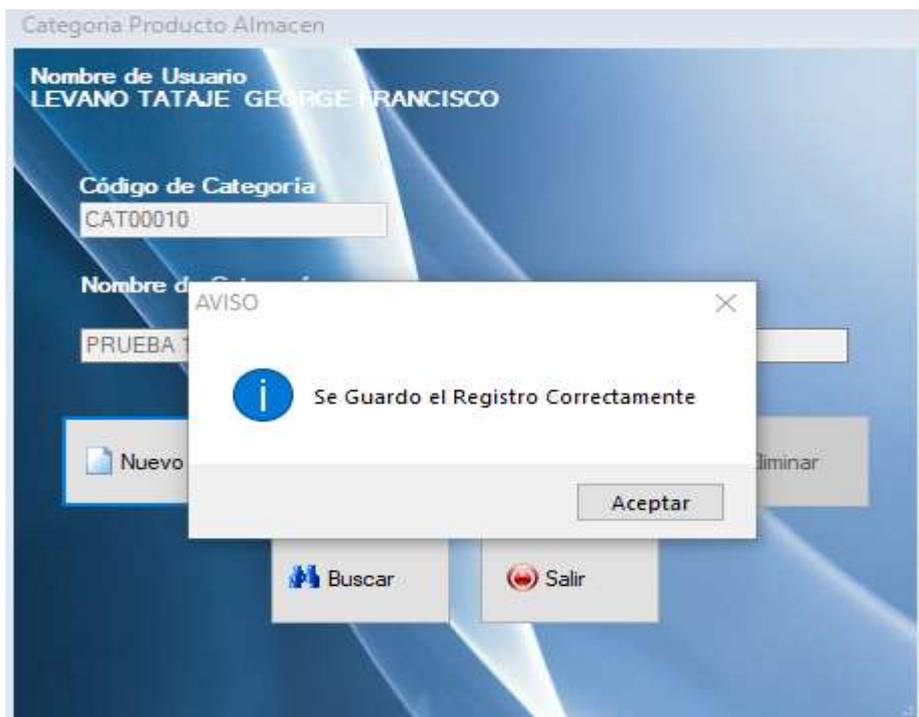
Para registrar una **Categoría**, haga clic en la siguiente opción del menú.



Aparecerá a continuación, la siguiente pantalla:



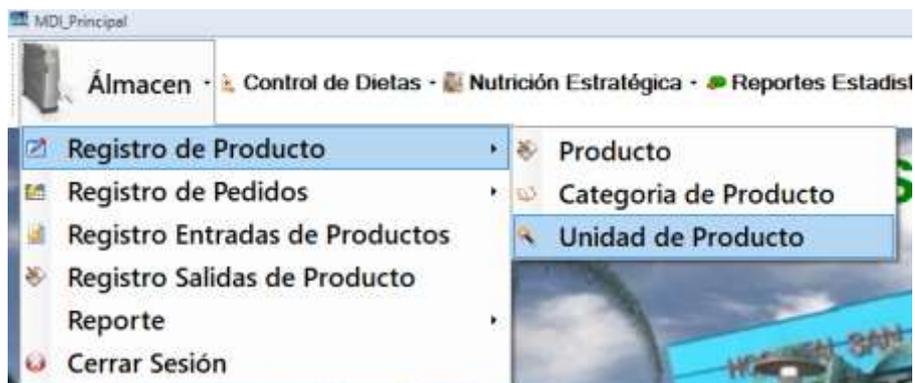
Al registrar los datos solicitados, haga clic en el botón **Grabar**.



Para realizar una búsqueda, haga clic en el botón:



Para registrar una **Unidad de Producto**, haga clic en la siguiente opción del menú.



A continuación, aparecerá lo siguiente:



Para registro de un nuevo registro, haga clic en el botón **Nuevo**, y a continuación se activará las casillas necesario.



Para **Buscar** un registro, haga clic en el botón



Se puede buscar por descripción de Unidad de Medida o seleccionar alguno,



Ahora veremos la opción de Pedidos Temporal por Semana



Aparecerá la siguiente pantalla de registro

Pedido Primera Semana

**Listado de Pedidos**

	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Año	Fecha_Ini
*					

Código:

Producto:

Descripción Producto:

Unidad:

Mes:

Fecha de Inicio:

Fecha de Final:

Cantidad:

Nombre de Usuario:

Se da clic en el botón **Nuevo**, se llena los datos y al finalizar los datos, hacer clic en el botón **Grabar**

Pedido Primera Semana

**Listado de Pedidos**

	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Año	Fecha_Ini
*					

Código:

Producto:

Descripción Producto:

Unidad:

Mes:

Fecha de Inicio:

Fecha de Final:

Cantidad:

Nombre de Usuario:

AVISO

Se Guardo el Registro Correctamente.

Para buscar registro, haga clic en el botón **Buscar**:



pedido Primera Semana

### Listado de Pedidos

Código: PE00000005

Producto: POLLO DE GRANJA

Descripción Pr: fvokfovkf

Unidad: KG

Mes: ENERO

Fecha de Inicio: 01/01/2021

Cantidad: 58

Nombre de Categoría: Buscar Pedido Primera Semana

IdSemana1	NombreProducto	DescripcionP	De
SU00000001	POLLO DE GRANJA	grande	FEB
SU00000002	POLLO DE GRANJA	fvokfovkf	ENE

Enter: Enviar Selección      Escape : Para Salir

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

El mismo procedimiento se hace para las 5 semanas de pedidos de productos temporales.

## Pedido de Uso Permanente

MDL\_Principal

Álmacén - Control de Dietas - Nutrición Estratégica - Reportes Estadísticos

- Registro de Producto
- Registro de Pedidos**
  - Pedido de Uso Temporal
  - Pedido de Uso Permanente**
- Registro Entradas de Productos
- Registro Salidas de Producto
- Reporte
- Cerrar Sesión

A continuación, aparecerá la siguiente pantalla:

The screenshot shows a web application interface for 'Pedido Producto'. On the left is a form with the following fields: Código (PE0000001), Producto (LAPICERO), Descripción (en), Unidad (KG), Mes (ENERO), Cantidad (45.00), Días (30), and Fecha de Entrega de Producto (07/06/2021). Below the form are buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Modificar', 'Eliminar', 'Buscar', and 'Salir'. On the right is a 'Listado de Pedidos' table with columns: No, NombreProducto, DescripciónP, Descripción, Año, and Cantidad. The table is currently empty. At the bottom, the 'Nombre de Usuario' is 'LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO' and there is a 'Reportar' button.

Al hacer clic en el botón **Nuevo**, se activara la casilla para ser rellanada con datos:

This screenshot is similar to the previous one, but the 'Mes' field is now set to 'JUNIO' and the 'Cantidad' field is '150'. A modal dialog box titled 'AVISO' is overlaid on the table, containing a blue information icon and the text 'Se Guardo el Registro Correctamente'. There is an 'Aceptar' button at the bottom of the dialog. The rest of the interface, including the form fields and buttons, remains the same.

A continuación, haga clic en el botón **Reportar**, y se visualizara la reporteador

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
REPORTE DIARIO DE PEDIDOS

Fecha de Registro:

No	Bandeja/Producto	Mes	Año	Día	Total	Fecha_Fe	Unidad
130	LACTO-EPIC	JUNIO	2021	30/06	30	30/06/2021	UNIDAD

## Reportes:

Nos ubicamos en la siguiente opción del menú y a continuación



## REPORTE LISTAR PRODUCTO ALMACEN



Nombre Producto	Categoría Producto	Stock Actual
LAPICERO	MATERIAL DE ESCRITORIO	1,00
CUADERNOS	MATERIAL DE ESCRITORIO	73,00
LECHE	LECHE FRESCA	732 642,68
POLLO DE GRANJA	VIVERES SECOS	79,00
LAPTOP	MATERIAL DE ESCRITORIO	7,00
MOUSE	MATERIAL DE ESCRITORIO	0,00
JHSA	LECHE FRESCA	0,00
AJI AMARILLO	VIVERES SECOS	0,00
MANGO	FRUTAS	0,00
CARNE DE POLLO	CARNICOS	0,00
BOFE RES	CARNICOS	0,00
CARNERES	CARNICOS	0,00
CORAZON	CARNICOS	0,00
HOT DOG DE POLLO	CARNICOS	0,00
LONJADE CHANCHO TIBRIDO	CARNICOS	5,00
MONDONGO IMPORTADO	CARNICOS	0,00
MONDONGO NACIONAL	CARNICOS	0,00
PATYADE RES. FRESCO	CARNICOS	0,00
PATO	CARNICOS	0,00
PEJERREY GRANDE FRESCO	CARNICOS	0,00

## REPORTE PRODUCTO POR CATEGORÍA

Reporte Producto por Categoría

Buscar por Categoría MATERIAL DE ESCRITORIO Reporte

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CATEGORÍA:	MATERIAL DE ESCRITORIO	
Producto	Stock Actual	Fecha Ingreso
LAPICERO	1.00	07/09/2013
CUADERNOS	73.00	07/09/2013
LAPTOP	7.00	10/09/2013
MOUSE	0.00	10/09/2013
Borrador de lápiz	0.00	14/11/2013
Cinta Scotch	0.00	14/11/2013
Cinta embalaje	0.00	14/11/2013
Ciljas	0.00	14/11/2013
Fanfold	0.00	14/11/2013
Lápis	0.00	14/11/2013
Mapas auto adhesivas	0.00	14/11/2013
Papel bond	0.00	14/11/2013
Papel baby	0.00	14/11/2013
Papel Carbon	0.00	14/11/2013
Papel letter	0.00	14/11/2013
Plumas	0.00	14/11/2013
Regla	0.00	14/11/2013
Scissors	0.00	14/11/2013

## REPORTE EGRESO DE PRODUCTO POR NOMBRE

Reporte Producto por Categoría

Ingrese Nombre de Producto CUADERNOS Reporte

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Descripción/Categoría/Producto	ACTUALI	SALIDA	PERSONA SOLICITA	FECHA SALIDA	Horario
CUADERNOS	0.00	26.00	LEONARDO YARAJE GARCIA	13/09/2013	
CUADERNOS	46.00	6.00	LEONARDO YARAJE GARCIA	11/10/2013	
CUADERNOS	91.00	23.00	LEONARDO YARAJE GARCIA	13/11/2013	

## Reporte Egreso de Producto por fecha

Informe principal

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Reporte de Salidas de Producto



NombreProducto	Stock	Salidas	Fecha	Nombre Personal
LAPICERO	13.00	5.00	08/08/2013	Erick Jara
LAPICERO	13.00	80.00	18/08/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
CUADERNOS	0.00	45.00	18/08/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
LAPICERO	-76.00	25.00	20/08/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
LECHE	67.00	58.00	20/08/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
LECHE	11.00	38.76610	10/10/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
LECHE	-36.32132	45.00	10/10/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
CUADERNOS	45.00	5.00	10/10/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
LAPICERO	115.00	67.00	29/10/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
CUADERNOS	97.00	23.00	13/11/2013	LEWANO TATAJE GEORGE FRANCO
LAPICERO	66.00	34.00	14/11/2013	HUIAROTE SANCHEZ ANGE
LAPICERO	55.00	12.00	06/12/2013	HUIAROTE SANCHEZ ANGE

## Reporte Ingreso de Producto por nombre

Informe principal

Ingreso Nombre de Producto LAPICERO

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Detalle por Categoría/Producto MATERIAL DE ESCRITORIO



NombreProducto	CantidadPrest	StockInventari	FechaIngreso	Costo_Inv
LAPICERO	0.00	13.00	07/08/2013	
LAPICERO	-89.00	100.00	20/08/2013	
LAPICERO	1.00	45.00	20/08/2013	
LAPICERO	45.00	67.00	29/10/2013	
LAPICERO	34.00	21.00	06/12/2013	
LAPICERO	30.00	23.00	17/01/2014	
LAPICERO	44.00	4.00	12/01/2014	

## Reporte Ingreso por Fechas

Reporte Producto Ingreso por Fechas

Fecha Inicio: 29/05/2013 Fecha Final: 29/12/2013

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
Reporte de Ingreso de Producto

Nombre de Producto	Stock	Ingreso	Fecha Ingreso	Responsable
LAPICERO	0.00	15.00	07/09/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	0.00	67.00	07/09/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPTOP	0.00	7.00	10/09/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	99.00	100.00	20/09/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	7.00	45.00	20/09/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	96,778.10	486.78	19/10/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	96,396.32	397,028.00	11/10/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	46.00	67.00	29/10/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	46.00	88.00	19/11/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
POLLO DE GRADIA	0.00	76.00	19/11/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
CUADERNOS	50.00	67.00	19/11/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO
Duraznos en lata	0.00	34.00	14/11/2013	HUARDTE SANCHEZ ANGE
LAPICERO	34.00	21.00	06/12/2013	LENGUO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Buscar Kardex

Buscar Records Kardex

Nombre del Producto

Fecha de Inicio: 29/05/2021  
 Fecha Final: 29/05/2021

Buscar Kardex

LEYENDA:  
 SEA=Stock Entrada Actual, IE=Entrada, SSA=Stock Salida Actual  
 IS=Salida, SD= Stock del Día, SPA=Stock Producto Actual  
 SD= IE-IS SPA=SEA+(SSA-IS)

Reportar Kardex

## REPORTE DE KARDEX

Reporte KarDEX - Producto

Informe principal



**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**KARDEX DE ALMACEN**

Producto: \_\_\_\_\_ Fecha de Reporte: ... 2005/05/1

Fecha	Stock I. Actual	Entrada	Stock S. Actual	Salida	S. del Día	S. Producción A
06/12/2013	85,00	21,24	85,00	12,00	0,00	90,00
07/01/2013	13,00	13,00	0,00	0,00	13,00	13,00
08/04/2013	0,00	0,00	13,00	5,00	5,00	8,00
10/11/2013	0,00	0,00	66,00	34,00	34,00	34,00
18/05/2013	0,00	0,00	13,00	88,00	88,00	-75,00
20/09/2013	47,00	145,24	-75,00	25,00	122,00	-42,00
25/10/2013	113,00	67,00	113,00	67,00	0,00	139,00

## REPORTE DE PEDIDO DE COMBUSTIBLE

Reporte Combustible

Mesa: DSGRO Año: \_\_\_\_\_ Equipo: \_\_\_\_\_

Informe principal

**PEDIDO DE GAS PROPANO PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA CORRESPONDIENTE AL MES DE**



Cantidad	Producto	Descripcion Unidad

## REPORTE DE PEDIDO DE MATERIAL DE ESCRITORIO

Reporte Material Escritorio

Mes: **ENERO** Año:  Reporte

Informe principal

 **PEDIDO DE MATERIAL DE ESCRITORIO PARA EL**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HOSPITAL SAN**  
**JOSE DE CHINCHA CORRESPONDIENTE AL MES DE**

Producto	Cantidad	Descripción/Unidad
----------	----------	--------------------

## REPORTE DE PEDIDO DE MATERIALES DE LIMPIEZA

Reporte Material Limpieza

Mes: **ENERO** Año:  Reporte

Informe principal

 **PEDIDO DE MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESCARTABLE DEL**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HOSPITAL SAN JOSE DE**  
**CHINCHA CORRESPONDIENTE AL MES DE**

Producto	Cantidad	Descripción de Unidad
----------	----------	-----------------------

## REPORTE DE PEDIDO DE PAN

PEDIDO DE PAN FRANCES DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA CORRESPONDIENTE AL MES DE

Producto	
Descripción	
Cantidad	
Días	
Total	

Si nos dirigimos en la opción de Menu: Control de dietas



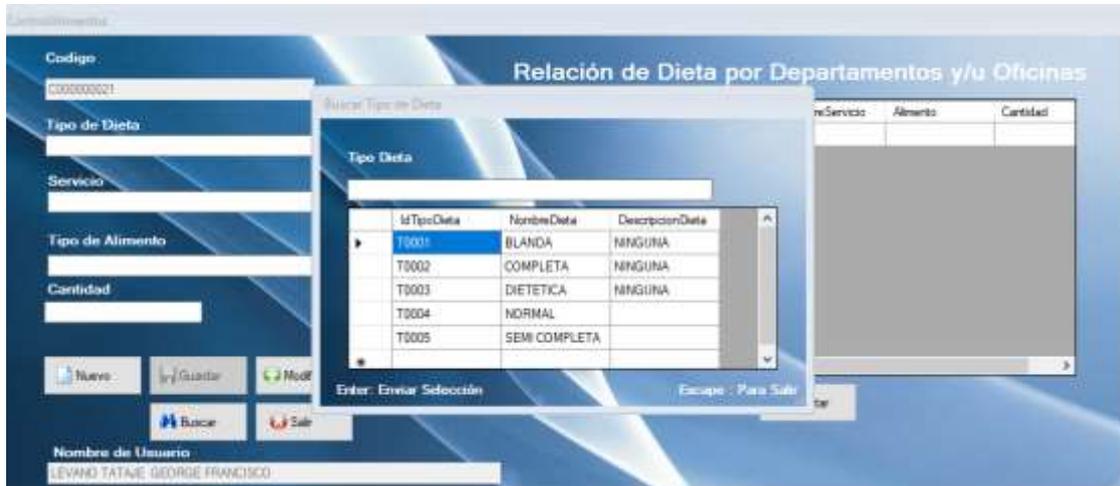
Para el registro de Dietas, haga clic en la opción seleccionada y a continuación nos aparecerá la siguiente pantalla

Relación de Dieta por Departamentos y/u Oficinas

No	Nombre Dieta	Nombre Servicio	Alimento	Cantidad
*				

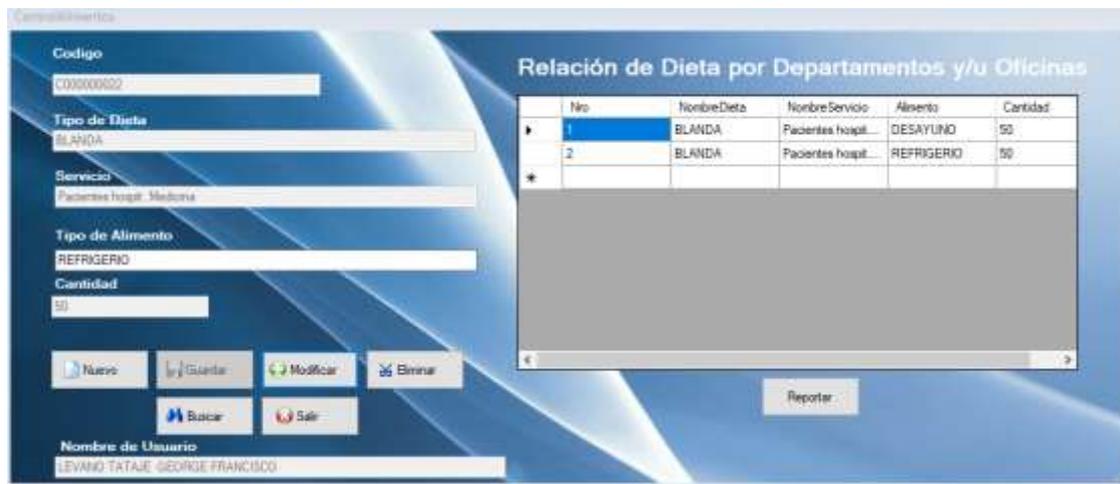
Para realizar un nuevo registro, haga clic en el botón **Nuevo** y se activara las casillas para rellenar los datos solicitados.

En la primera casilla, nos pedirá el tipo de dieta, para ver sus opciones, presione la tecla enter y aparecerá el formulario correspondiente.



Así mismo, para seleccionar el servicio y tipo de almacén.

Por cada registro de cada tipo distinto, se visualizará al costado de la pantalla de registro

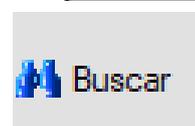


En el caso desea imprimir, haga clic en el botón **imprimir**, y aparecerá el siguiente formulario:

HOSPITAL SAN JOSÉ DE  
CIENFUEGOS  
Fecha de Registro: 05/06/2021  
Total de Porciones: 100

Idp	Nombre Dieta	Nombre Servicio	Alimento	Cantidad
1	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	DESAYUNO	
2	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	REFRIGERIO	

Para buscar un registro, haga clic en el botón **buscar**



Relación de Dieta por Departamentos y/u Oficinas

Buscar Control Alimentos

IdControl	Nombre Dieta	Nombre Servicio	IdTipoA
C00000001	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	TA001
C00000002	BLANDA	Pacientes hospít. Ginecología	TA002
C00000003	BLANDA	Personal GD y GN	TA004
C00000004	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	TA001
C00000005	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	TA001

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE, GEORGE FRANCISCO

En el caso, nos dirigimos al menú y en la opción



A continuación, aparecerá el siguiente formulario:

A screenshot of a web form titled 'Reparto de Canasta'. The form has a blue background with white text and input fields. The fields are: 'Código' (text input), 'Mes' (text input), 'Nombre de Establecimiento' (text input), 'Cantidad' (text input), and 'Nombre de Usuario' (text input). Below the fields are several buttons: 'Nuevo' (with a document icon), 'Guardar' (with a floppy disk icon), 'Modificar' (with a circular arrow icon), 'Eliminar' (with a scissors icon), 'Buscar' (with a magnifying glass icon), and 'Salir' (with a red circle and white arrow icon). The 'Nombre de Usuario' field contains the text 'LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO'.

Cuando se registra en el formulario, nos aparecerá un mensaje que si queremos realizar otro registro, en el caso fue **No**.

The screenshot shows the 'Reparto de Canasta' application interface. The form contains the following fields:

- Código:** R000000010
- Mes:** ENERO
- Nombre de Establecimiento:** CENTRO DE SA...
- Cantidad:** 58
- Nombre de Usuario:** LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

A dialog box titled 'CENTRO DE SA... AVISO' is displayed in the foreground, asking: 'Desea Registrar otro Pedido por esta Semana?'. It has two buttons: 'Sí' and 'No'. Below the dialog box, there are two buttons: 'Buscar' and 'Salir'.

Para buscar un nuevo registro, haga clic en el botón **Buscar**:

The screenshot shows the search results for 'Reparto de Canastas'. The table displays the following data:

	idReparticion	NombreEstSalud	Descripcion	Cantidad	Salida
▶	R000000010	CENTRO DE SA...	ENERO	2021	09/06/2021
	R000000009	CENTRO DE SA...	ENERO	2013	17/12/2013
	R000000001	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	34	29/11/2013
	R000000002	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67	29/11/2013
	R000000003	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	89	29/11/2013

At the bottom of the screen, there are instructions: 'Enter: Enviar Selección' and 'Escape: Para Salir'. The 'Nombre de Usuario' field at the bottom shows 'LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO'.

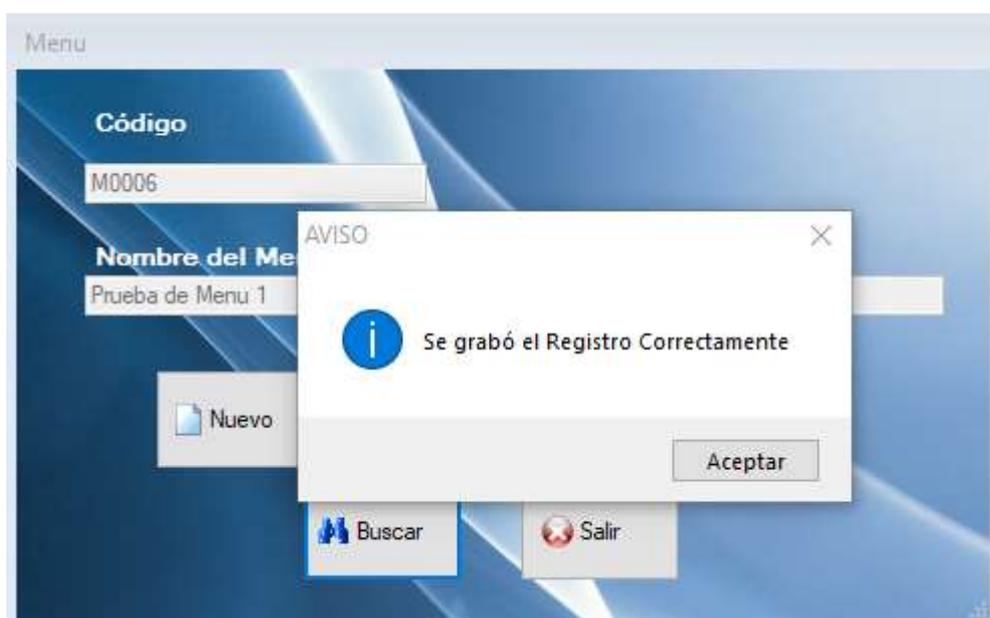
En esta ocasión vamos a la opción de:



A continuación, aparecerá el siguiente formulario:



Para registrar un ítem de menú, haga clic en el botón **Nuevo**.



Para buscar un registro, haga clic en el botón **Buscar**:



## Reportes



## REPORTE POR FECHAS

Nro	Nombre Servicio	Nombre Dieta	Cantidad	Fecha Ingreso
1	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	3	29/05/2013
2	Pacientes Hospit. Oncología	BLANDA	8	26/02/2013
3	Personal OD y OR	BLANDA	88	13/11/2013
4	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	67	13/11/2013
5	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	78	13/11/2013
6	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	889	13/11/2013
7	Pacientes Hospit. Oncología	BLANDA	75	13/11/2013
8	Personal de Laboratorio	BLANDA	68	13/11/2013
9	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	45	18/11/2013
10	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	58	18/11/2013
11	Póliza Nacional	COMPLETA	34	21/11/2013
12	Pacientes Hospit. Oncología	BLANDA	4	21/11/2013
13	Póliza Nacional	BLANDA	90	21/11/2013
14	Póliza Nacional	BLANDA	56	21/11/2013
15	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	5	21/11/2013
16	Pacientes Hospit. Medicina	BLANDA	45	21/11/2013
17	Pacientes Hospit. Oncología	BLANDA	34	21/11/2013

## REPORTE SEGÚN POR SERVICIO

Buscar Reporte según el Servicio

Nombre de Servicio: Pacientes hospít. Medicina | Fecha Inicial: 29/05/2013 | Fecha Final: 12/12/2013 | Buscar

Nro	Nombre Servicio	Nombre Dieta	Cantidad	fecha_ingreso
1	Pacientes hospít....	BLANDA	8	26/10/2013
2	Pacientes hospít....	BLANDA	67	13/11/2013
3	Pacientes hospít....	BLANDA	78	13/11/2013
4	Pacientes hospít....	BLANDA	899	13/11/2013
5	Pacientes hospít....	BLANDA	45	18/11/2013
6	Pacientes hospít....	BLANDA	56	18/11/2013
7	Pacientes hospít....	BLANDA	5	21/11/2013

Reportar

## REPORTE POR SERVICIO

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
Fecha de Inicio: 29/05/2013 | Fecha Final: 12/12/2013  
Fecha de Reporte: 29/05/2021 | Cantidad de Porciones servidas:

Nro	Nombre Servicio	Nombre Dieta	Cantidad	Fecha Ingreso
1	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	8	26/10/2013
2	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	67	13/11/2013
3	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	78	13/11/2013
4	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	899	13/11/2013
5	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	45	18/11/2013
6	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	56	18/11/2013
7	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	5	21/11/2013
8	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	45	21/11/2013

## Reporte de Dieta por día

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
REPORTE DIARIO DE DIETA: 29/05/2021

Nombre Dieta	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	COMIDA	CENA

## BUSCAR DIETA POR SERVICIO

Buscar Reporte Dieta

**Servicio**  
Pacientes hospit. Medicina

**Fecha de Inicio**  
29/05/2021

**Fecha Final**  
29/05/2021

Buscar

Reportar

## REPORTE DE DIETA POR SERVICIO

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
ATENCIÓNES DE RACIONES ALIMENTICIAS

Servicio: Pacientes hospit. Medicina  
Del: 29/05/2021 Al: 29/05/2021

Fecha	Nombre Dieta	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
19/10/2013	BLANCA	145	50	45		
19/10/2013	BLANCA		55	45		
20/10/2013	BLANCA	45		5		
20/10/2013	BLANCA	5				

## REPARTO DE CANASTA POR DÍA

29/05/2021

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Mes

Nombre Establecimiento de Salud	Cantidad	Fecha de Salida
---------------------------------	----------	-----------------

## REPARTO DE CANASTA

Buscar Reparto de Canasta

Fecha Inicial: 29/05/2013

Fecha Final: 12/12/2013

Buscar

NombreEstSalud	Descripcion	Cantidad
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	34
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	89
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SA...	ENERO	3
CENTRO DE SA...	ENERO	89
CENTRO DE SA...	ENERO	88
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	34

Reportar

## REPORTE DE REPARTO DE CANASTA

Figura Canasta

Informe principal



**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Fecha de Inicio: 29/05/2013      hasta: 12/12/2013

Nombre de Establecimiento de Salud	Mes	Cantidad
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	DICIEMBRE	34
CENTRO DE SALUD PUEBLO NUEVO	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SALUD OROSCO PRADO	DICIEMBRE	80
CENTRO DE SALUD OROSCO PRADO	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	ENERO	3
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	ENERO	60
CENTRO DE SALUD PUEBLO NUEVO	ENERO	86
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	DICIEMBRE	38

### III MODULO

## Registro de Paciente

Para registro de Paciente en el Departamento de nutrición y dietética



A continuación, aparecerá el siguiente formulario

A screenshot of a web form titled 'RegistroPaciente'. The form is divided into two main sections. The left section, titled 'Datos del Paciente', contains several input fields: 'N° de Registro', 'N° Historia Clínica', 'Apellidos Paternos', 'Apellido Materno', 'Primer Nombre', 'Segundo Nombre', 'Tercer Nombre', 'Fecha de Nacimiento', 'Edad', 'Dirección', 'Distrito', 'Provincia', and 'Departamento'. Below these fields is a 'Buscar Paciente' button. The right section, titled 'Registro de Atención', contains two large text areas: 'Diagnóstico' and 'Observación'. At the bottom right of the form, there are three buttons: 'Nuevo', 'Siguiete', and 'Salir'.

## Registro de Balance Nutricional

Balance Nutricional

Nombre de Usuario  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Código de Balance  Producto  Grupo

Grupo de Balance Nutricional

Energía kcal	Energía KJ	Agua	Proteínas	Grasa Total	Carbohidratos Total
<input type="text"/>					
Carb. Disponible	Fibras Cruda	Fibras Dietarias	Cenizas	Fósforos	Zinc
<input type="text"/>					
Hierro	Calcio	Retinol	Vitamina A	Tianina	Riboflavina
<input type="text"/>					
Niacina	Vitamina C				
<input type="text"/>	<input type="text"/>				

## Búsqueda de Balance Nutricional

Balance Nutricional

Nombre de Usuario  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Código de Balance  Producto  Grupo

Buscar Producto con Balance Nutricional

Nombre de Producto

	IdBalance	IdProducto	NombreProducto	IdGrupo	Descripcion	Cod_Balance
▶	BA00000001	PR00000004	POLLO DE GRA...	F	Carnes y derivados	F-26
	BA00000002	PR00000025	Aceite vegetal, g...	D	Grasas, aceites y...	D-4
	BA00000003	PR00000150	CEBOLLA CHINA	V	Tubérculos andin...	B-30
	BA00000004	PR00000142	AJO PELADO	U	Tubérculos, raic...	B-13
	BA00000005	PR00000008	AJI AMARILLO	U	Tubérculos, raic...	B-3
	BA00000006	PR00000156	CULANTRO	B	Verduras, hortaliz...	B-39
*						

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

## Buscar Balanceo Nutricional

Buscar Balanceo Nutricional Menu

**Nombre del Menu**

**Cantidad de Plato**

	TEnergia	TEnergiaX	agua	Proteinas	Grasa
	35,379	186,840	9,585	0,792	0,153
*					

## Pantalla de Reporte de balanceo Nutricional

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 BALANCE NUTRICIONAL DEL MENÚ

MENU		ARROZ CON POLLO			
CANTIDAD DE PLATO					
ENERGIA	35.38	ENERGIA*	186.84	AGUA	9.58
PROTEINAS	0.79	GRASA	0.15	Carb. TOTAL	0.58
Carb. DISP.	1.02	FIBRAS C.	0.05	FIBRAS D.	0.01
CENIZAS	0.41	FOSFOROS	7.88	ZINC	0.26
HERRO	0.14	CALCIO	12.41	SECTINOL	186.32
VITAMINA A	105.32	TIAMINA	0.03	VITAMINA C	4.42
NIACINA	0.05	RIBOFLAVINA	0.03		

## Buscar reporte de atención de paciente

Buscar Reporte de Atención de Paciente

Fecha Inicial: 29/05/2013 Fecha Final: 29/05/2021

	fecha_ingreso	HC	NombreCompleto	fecha_nac	edad
▶	15/11/2013	1898-45	LEVANO TATAJ...	04/10/1991	22
	15/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
	19/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
	17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
	17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
*					

## Pantalla de Reporte de Atención de paciente

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CONSOLIDADO DE ATENCIÓN DE

Fecha de Atención	HC	Apellidos y Nombres	Fecha de Nac.	Edad
15/11/2013	1898-45	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00011
15/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00011
19/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00011
17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00011
17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00011

## Búsqueda de Reporte Estadístico de Alimentos

Buscar Reporte Estadísticos de Alimentos

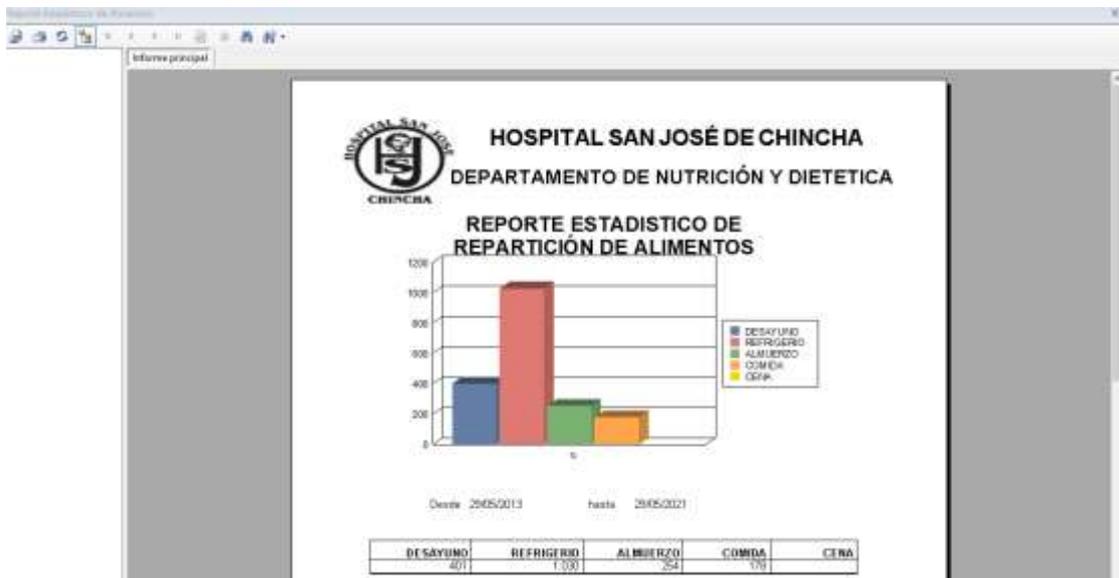
Fecha Inicial: 29/05/2013 Fecha Final: 29/05/2021

Buscar

	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
▶	401	1030	254	178	
*					

Reportar

## Pantalla de Reporte Estadístico de Alimentos



## Registro de Personal

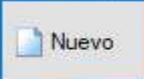
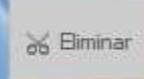
Personal

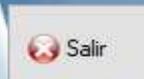
**Código de Personal**  
P0004

**Apellidos Paterno**  
SOTELO

**Apellidos Materno**  
NAPA

**Nombres**  
DEYSI

 Nuevo  Guardar  Modificar  Eliminar

 Buscar  Salir

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Búsqueda de Personal

Personal

Buscar Personal

**Buscar por Apellidos y Nombres**

	IdPersonal	NombreCompleto
▶	P0001	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO
	P0003	HUAROTE SANCHEZ ANGIE
	P0004	SOTELO NAPA DEYSI
*		

Enter: Enviar Selección Escape : Para Salir

## Registro de Usuario

Usuario

**Código**  
U0004

**Nombres y Apellidos del Personal**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

**Tipo de Usuario**  
NUT ESTRATEGICA

**Nombre de Usuario**  
francisco4

**Password de Usuario**  
\*\*\*\*\*

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Búsqueda de Usuario

Usuario

Buscar Usuario

Buscar Usuario por Apellidos y Nombres

\_\_\_\_\_

	IdUsuario	Nombre	Nombre_Tipo	nombre_usuario
▶	U0001	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO	ADMINISTRADOR	GFRANCISCO4
	U0002	HUAROTE SANCHEZ ANGIE	DEPT NUTRICION	ANGIEH
	U0003	SOTELO NAPÁ DEYSI	NUT ESTRATE...	DEYSIS
	U0004	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO	NUT ESTRATE...	francisco4
*				

Enter: Enviar Selección      Escape : Para Salir

LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## 5.2. Interpretación de los resultados Modelo Lógico del Primero Módulo

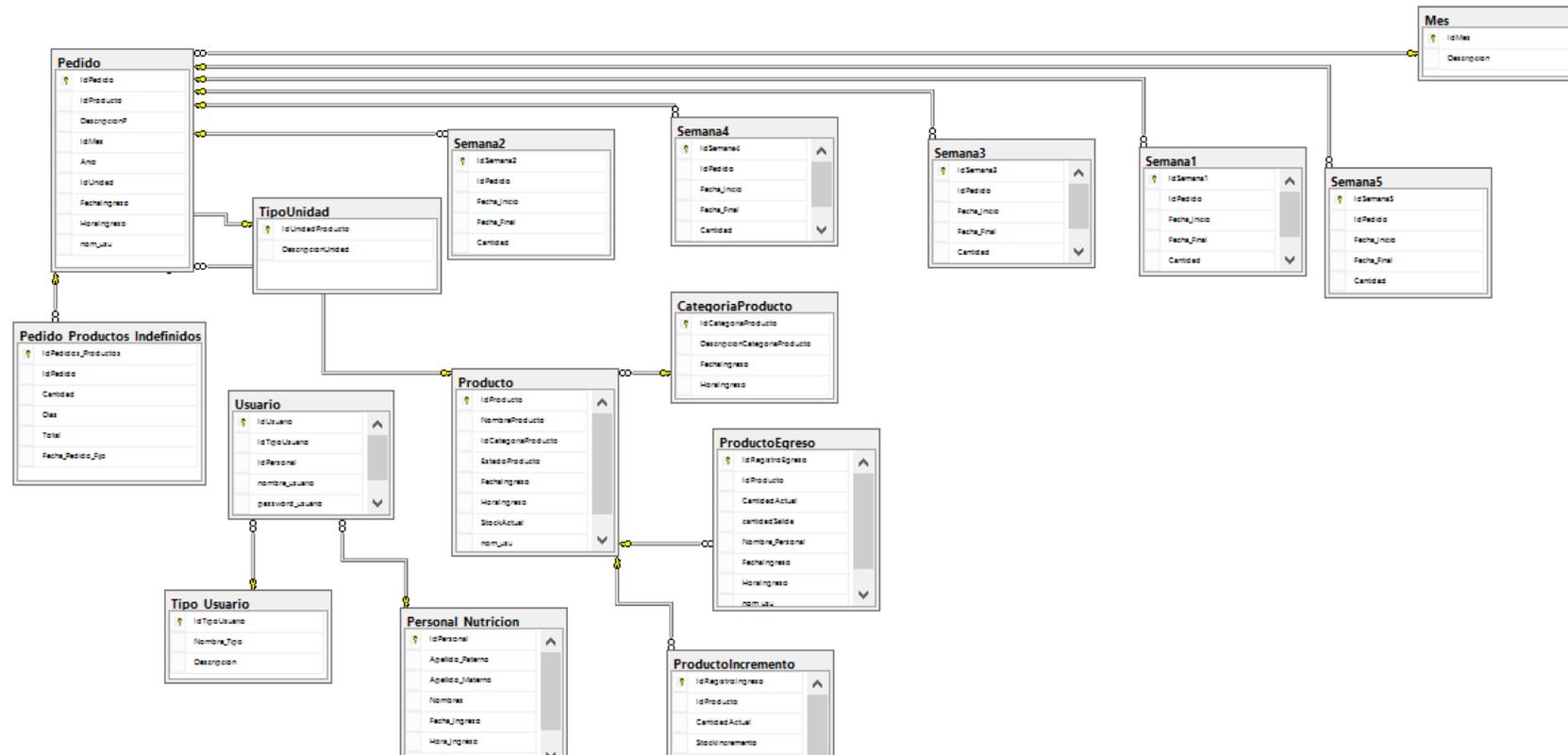


Fig. 5.2. Diseño Lógico, indicando las tablas del primero modulo del sistema desarrollo e implementado.

## Modelo Lógico del Segundo y Tercer Módulo

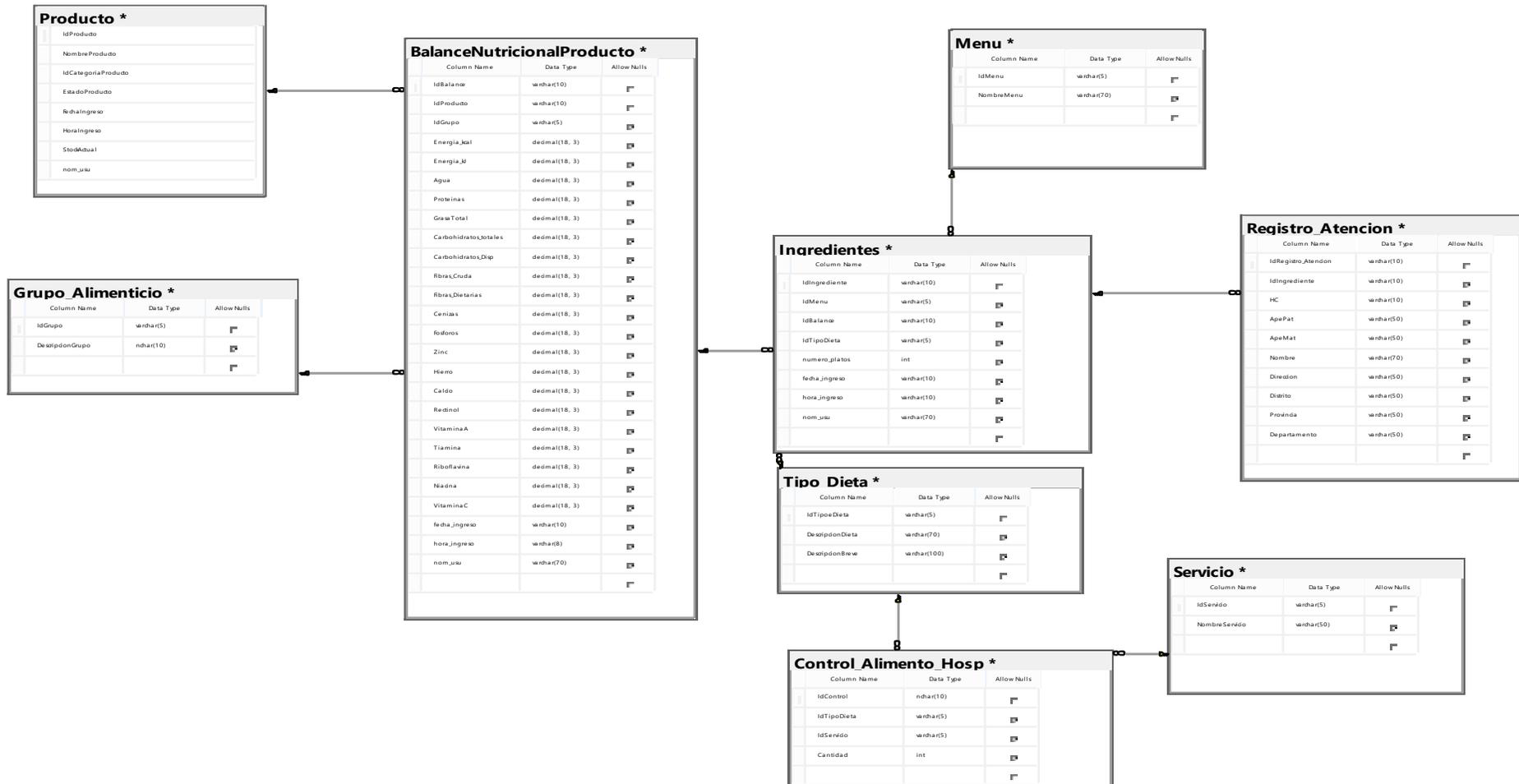
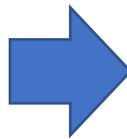


Fig. 5.2. Diseño Lógico, indicando las tablas del segundo y tercer módulo del sistema desarrollo e implementado.

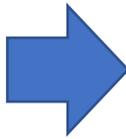
# METODOLOGÍA DE PROGRAMACIÓN METODOLOGÍA EN EL SISTEMA DE GESTOR DE BASE DE DATOS (SQL SERVER)

TABLAS



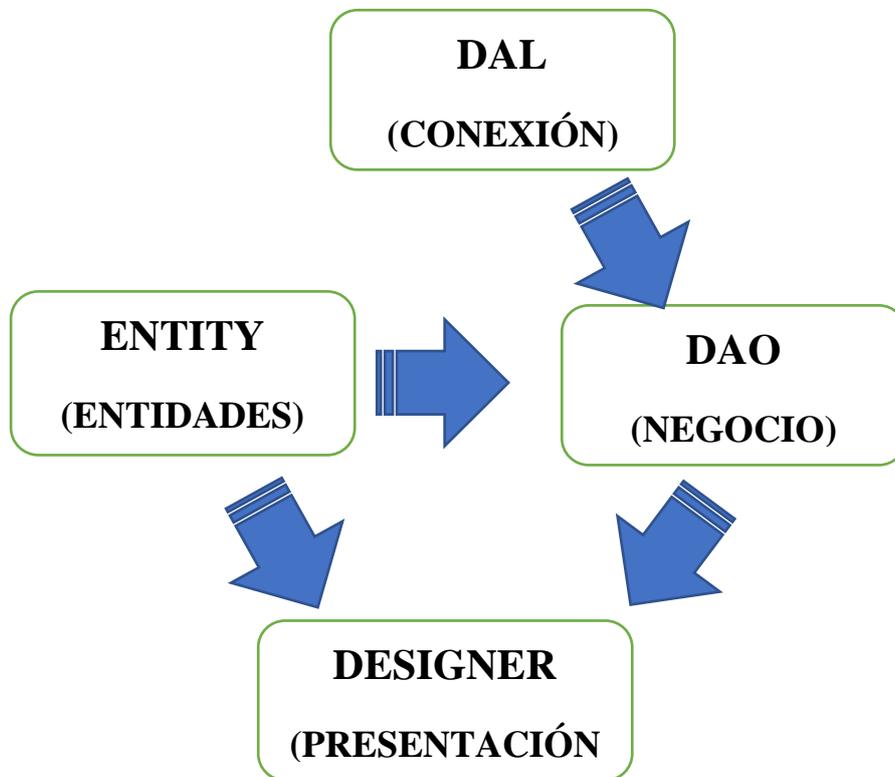
Column Name	Data Type	Allow Nulls
MBalance	decimal(18, 2)	1
MProducto	decimal(18, 2)	1
MGrupo	decimal(18, 2)	1
Energie_kcal	decimal(18, 2)	1
Energie_MJ	decimal(18, 2)	1
Apres	decimal(18, 2)	1
Protines	decimal(18, 2)	1
GlucTotal	decimal(18, 2)	1
CarbohidratsCarbates	decimal(18, 2)	1
CarbohidratsDip	decimal(18, 2)	1
FibraCruda	decimal(18, 2)	1
FibraDietique	decimal(18, 2)	1
Cristals	decimal(18, 2)	1
Calcium	decimal(18, 2)	1
Zinc	decimal(18, 2)	1
Hydro	decimal(18, 2)	1
Carbo	decimal(18, 2)	1
Minerale	decimal(18, 2)	1
VitaminA	decimal(18, 2)	1
Tiamine	decimal(18, 2)	1
Riboflavine	decimal(18, 2)	1
Niacine	decimal(18, 2)	1
VitaminC	decimal(18, 2)	1
beta_Jugreol	decimal(18, 2)	1

PROCEDIMIENTOS  
ALMACENADOS



Name	Create Date	Date Last Modified
aspnet_Ad	Sort Ascending	07/02/2010 21:16
nouveauA	Sort Descending	07/01/2010 01:20
updateUrl	Name	07/01/2010 00:57
clubIP_Ins	Schema	06/01/2010 23:38
ClubMost	Create Date	03/01/2010 23:43
FlyerHom	Policy Health State	03/01/2010 20:24
aspnet_Sta	Owner	23/12/2009 21:58
statistique	Assembly Name	20/12/2009 23:51
statistique	Class Name	20/12/2009 23:51
FlyerHom	Class Name	30/11/2009 22:10
clubByUse	Date Last Modified	29/11/2009 22:18
deletePhot	Marked For Replication	29/11/2009 21:15
insertPhot	Encrypted	29/11/2009 20:54
nouveauC	System Object	29/11/2009 20:54
supprimer	Recompile	29/11/2009 15:31
updateLoc	Reset View	29/11/2009 15:26
updateFly		29/11/2009 15:26
searchClu		29/11/2009 15:26

## METODOLOGÍA EN EL LENGUAJE DE PROGRAMACIÓN (VISUAL STUDIO)



## VI. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

### 6.1. Análisis descriptivo de los resultados

En este capítulo se muestran los resultados de forma ordenada y relacionada con los parámetros, y criterios que permitieron realizar la encuesta tanto a usuario como a expertos

### ENCUESTA

#### Pregunta 1

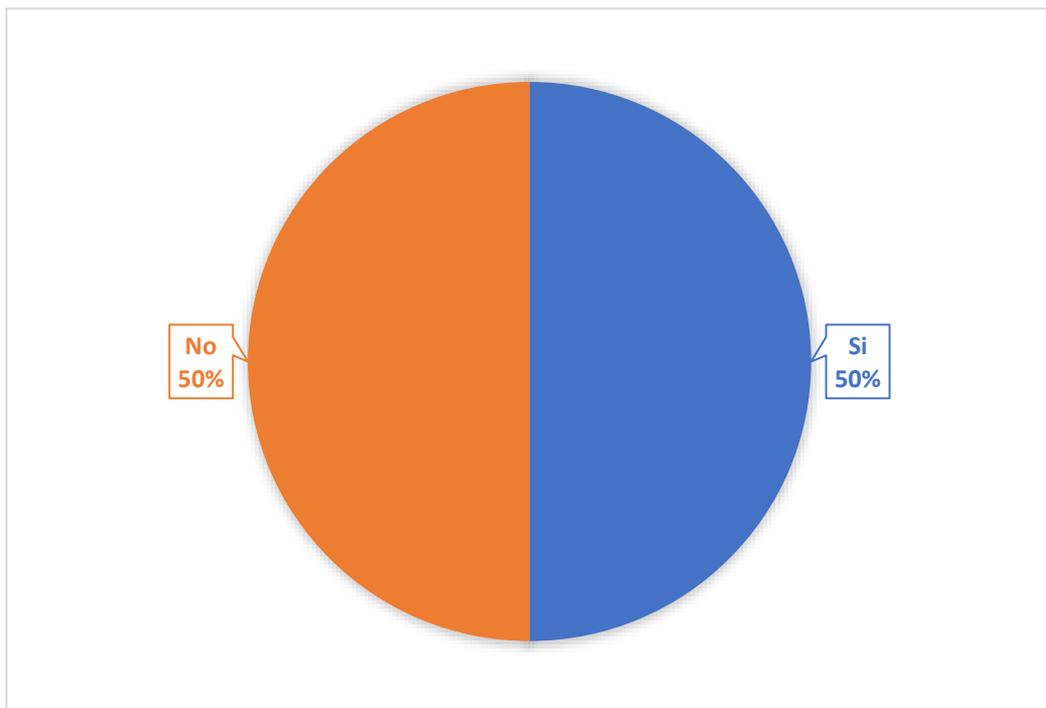
#### CUADRO N<sup>o</sup> 1

¿Se siente cómodo con el trabajo manual?	GRUPO DE PERSONAS	
	fi	%
SI	2	50%
NO	2	50%
TOTAL	4	100%

**Tabla 6.1.1. CUADRO ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N<sup>o</sup>1**

De los 4 trabajadores del Departamento de Nutrición y Dietética que representan el 100%, 2 representan el 50% que tienen la comodidad del trabajo manual dentro del área de nutrición, 2 trabajadores representa el 50% que no tienen la comodidad del trabajo manual dentro del área de nutrición

**En conclusión:** Solo el 50% se siente cómodo pero el otro 50% no con el trabajo manual en el área.



**Gráfico 1; Respuesta preguntas Nro 01**

## Pregunta 2

### CUADRO N° 2

¿Conoce usted de algún sistema informático que pueda satisfacer su necesidad para el control de los distintos procesos que realiza?	GRUPO DE PERSONAS	
	fi	%
		75%
SI	3	
NO	1	25%
TOTAL	4	100%

Tabla 6.1.2. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°2



**Gráfico 2**

De 4 trabajadores que representan el 100%, 3 representan el 75% que tienen conocimiento de la existencia de algún sistema informático dentro del área de nutrición en el Hospital San José de Chincha, 1 trabajadores

representan el 25% que no tienen conocimiento de la existencia de ningún sistema informático dentro del área de nutrición en el Hospital San José de Chíncha

**En conclusión:** La mayoría de los trabajadores que representan el 50% si tienen conocimiento de la existencia de algún sistema informático dentro del área de nutrición en el Hospital San José de Chíncha

### Pregunta 3

### CUADRO N°3

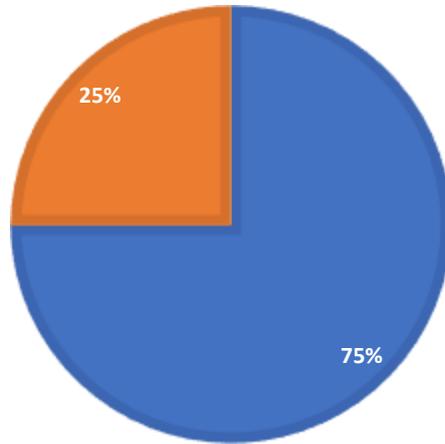
¿Cree que usted que un sistema informático, de acuerdo a sus necesidades, les traerá mayor beneficios que un sistema informático estandarizado?	GRUPO DE PERSONAS	
	fi	%
		75%
SI	3	
NO	1	25%
TOTAL	4	100%

#### Tabla 6.1.3. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO N°3

De 4 trabajadores que representan el 100%, 3 representan el 75% que tienen conocimiento de que la implementación de sus sistemas hecho de acuerdo a sus necesidades traerá mejor control en los procesos que realiza el área, 1 trabajadores representan el 25% que la implementación de su sistemas hecho de acuerdo a sus necesidades traerá mejor control en los procesos que realiza el área de Nutrición en el Hospital San José de Chíncha

### SISTEMA INFORMATICO DE ACUERDO A SUS NECESIDADES

■ SI ■ NO ■ ■



**Gráfico 3**

**En conclusión:** La mayoría de los trabajadores que representan el 75% si consideran la implementación de un sistema hecho de acuerdo a sus necesidades traerá mejor control en los procesos que realiza el área.

## 6.2. Comparación resultados con marco teórico

### Pantalla de Inicio de Sesión



The screenshot shows the login interface for the 'Sistema de Nutrición - Hospital San José de Chíncha'. On the left, there is a photograph of a family (a man, a woman, and two children) sitting at a table with various fruits and a sandwich. On the right, there are two input fields: 'Usuario' and 'Contraseña'. Below these fields are two buttons: 'Ingresar' (with a person icon) and 'Salir' (with a power icon). At the bottom right, it displays 'Fecha de Ingreso: 27/05/2021'.

## I MODULO

### Pantalla de Bienvenido al Sistemas



### Menu de opciones



## Pantalla de Registro de Productos

Producto Almacen

**Código:**  
PR00000187

**Nombre:**  
IMPRESORA

**Categoría:**  
MATERIAL DE ESCRITORIO

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Búsqueda de Productos

Producto Almacen

**Código:**  
PR00000187

Buscar Producto Almacen

**Nombre de Producto**  
\_\_\_\_\_

	IdProducto	NombreProducto	DescripcionCategoriaProducto	StockActual
▶	PR00000001	LAPICERO	MATERIAL DE ESCRITORIO	1,000
	PR00000002	CUADERNOS	MATERIAL DE ESCRITORIO	73,000
	PR00000003	LECHE	LECHE FRESCA	732642,681
	PR00000004	POLLO DE GRANJA	VIVERES SECOS	78,000
	PR00000005	LAPTOP	MATERIAL DE ESCRITORIO	7,000
	PR00000006	MOUSE	MATERIAL DE ESCRITORIO	0,000

Enter: Enviar Selección      Escape : Para Salir

LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Registro de Categoría

Categoría Producto Almacen

Nombre de Usuario  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Código de Categoría  
CAT00009

Nombre de Categoría  
PAN FRANCES

Nuevo Guardar Modificar Eliminar

Buscar Salir

## Pantalla de Búsqueda de Categoría

Categoría Producto Almacen

Buscar Categoría Producto

Nombre Categoría de Producto

	IdCategoríaProducto	DescripcionCategoríaProducto
▶	CAT00001	LECHE FRESCA
	CAT00002	MATERIAL DE ESCRITORIO
	CAT00003	VIVERES SECOS
	CAT00004	COMBUSTIBLES
	CAT00005	MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESCARTABLE
	CAT00006	VIVERES FRESCO
	CAT00007	FRUTAS
	CAT00008	CARNICOS

Enter: Enviar Selección Escape : Para Salir

## Pantalla de Registro de Unidad de Medida

Unidad Producto Almacen

**Código Unidad de Producto**  
TU005

**Nombre Unidad de Producto**  
DECENAS

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Nuevo Guardar Modificar Eliminar  
Buscar Salir

## Pantalla de Búsqueda de Unidad de Medida

Unidad Producto Almacen

Buscar Unidad Producto

**Buscar Unidad de Producto**

	IdUnidadProducto	DescripcionUnidad
▶	TU001	KG
	TU002	UNIDADES
	TU003	MILLARES
	TU004	DOCENA
	TU005	DECENAS
*		

Enter: Enviar Selección Escape: Para Salir

## Registro de Pedido Temporales

### Pantalla de Registro de Pedido de Producto de Primera Semana

Nombre de Usuario  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

### Pantalla de Búsqueda de Pedido de Producto de Primera Semana

IdSemana1	NombreProducto	DescripcionP	De
5U00000001	POLLO DE GRANJA	grande	FEB

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

## Pantalla de Registro de Pedido de la Segunda Semana

Pedido Segunda Semana

**Listado de Pedidos**

Código:

Producto:

Descripción Producto:

Unidad:

Mes: **ENERO**

Fecha de Inicio: 27/05/2021

Fecha de Final: 27/05/2021

Cantidad:

NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Anio	Fecha_Ini
*				

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Pedido de Producto de Segunda Semana

Pedido Segunda Semana

**Listado de Pedidos**

Código:

Producto:

Descripción P:

Unidad:

Mes: **ENERO**

Fecha de Inicio: 29/05/2021

Cantidad:

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Buscar Pedido Segunda Semana

Nombre de Categoría:

IdSemana2	NombreProducto	DescripcionP	De
5D00000001	POLLO DE GRANJA	grande	FEE
*			

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

## Pantalla de Registro de Pedido de la Tercera Semana

Pedido Tercera Semana

**Listado de Pedidos**

	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Año	Fecha_In
*					

Código:

Producto:

Descripción Producto:

Unidad:

Mes:

Fecha de Inicio:

Fecha de Final:

Cantidad:

Nombre de Usuario:

## Pantalla de Búsqueda de Pedido de Tercera Semana

Pedido Tercera Semana

**Listado de Pedidos**

	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Año	Fecha_In
*					

Código:

Producto:

Descripción P:

Unidad:

Mes:

Fecha de Inicio:

Cantidad:

Nombre de Usuario:

Buscar Pedido Tercera Semana

Nombre de Categoría:

	IdSemana3	NombreProducto	DescripcionP	De
*				

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

## Pantalla de Registro de Pedido de la Cuarta Semana

Registro de Pedido de la Cuarta Semana

**Listado de Pedidos**

NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Año	Fecha_Inicio
*				

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Búsqueda de Pedido de la Cuarta Semana

Buscar Pedido Cuarta Semana

Nombre de Categoría

IdSemana4	NombreProducto	DescripcionP	De
*			

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Registro de Pedido de la Quinta Semana

**Listado de Pedidos**

	NombreProducto	DescripciónP	Descripción	Año	Fecha_Ini
*					

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Búsqueda de Pedido de la Quinta Semana

**Buscar Pedido Quinta Semana**

Nombre de Categoría: \_\_\_\_\_

	IdSemana5	NombreProducto	DescripciónP	Descripción
*				

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Registro de Pedido de Uso Permanente

Pedido Producto

**Código**  
PE00000001

**Producto**  
LAPICERO

**Descripción**  
azul

**Unidad**  
KG

**Mes**  
ENERO

**Cantidad**  
45.00

**Días**  
30

**Fecha de Entrega de Producto**  
27/05/2021

Nuevo Guardar Modificar Eliminar

Buscar Salir

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Reportar

### Listado de Pedidos

No	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Anio	Cantidad
*					

## Pantalla de Buscar Pedido

Pedido Producto

**Código**  
PE00000001

**Producto**  
LAPICERO

**Descripción**  
azul

**Unidad**  
KG

**Mes**  
ENERO

**Cantidad**  
45.00

**Días**  
30

**Fecha de Ent**  
25/05/2021

Nuevo Guardar Modificar Eliminar

Buscar Salir

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Reportar

### Listado de Pedidos

No	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Anio	Cantidad
*					

Buscar Pedido Producto

Buscar Producto

IdPedido	NombreProducto	DescripcionP	Descripcion	Anio	Cantidad
PE00000001	LAPICERO	azul	ENERO	2014	45.00
PE00000002	CUADERNOS	grande y cuadrado	ENERO	2014	34.00

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

## Registro de Ingreso de Producto

Registro de Ingreso de Producto

**Código**  
PI00000017

**Producto**  
LAPICERO

**Último Stock**  
43

**Cantidad en Ingresar**  
4

**Lista de Entradas de Productos Diarios**

	NombreProducto	CantidadActual	StockIncremento	FechaIngreso
*				

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

**Reportar**

**Buttons:** Nuevo, Guardar, Modificar, Salir

## Registro de Egreso de Producto

Registro de Egreso de Producto

**Código**  
PE00000016

**Producto**  
LAPICERO

**Último Stock**  
20

**Cantidad de Salida**  
19

**Personal Solicitante**

**Salidas de Productos**

	IdProducto	NombreProducto	CantidadActual	cantidadSalida
*				

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

**Reportar**

**Buttons:** Nuevo, Guardar, Modificar, Salir

## Reporte Listar Producto Almacen

Reporte Listar Producto Almacen

Informe present

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**


Nombre Producto	Categoría Producto	Stock Actual
LAPICERO	MATERIAL DE ESCRITORIO	1,00
CUADERNOS	MATERIAL DE ESCRITORIO	73,00
LECHE	LECHE FRESCA	732 842,88
POLLO DE GRANJA	VIVERES SECOS	78,00
LAPTOP	MATERIAL DE ESCRITORIO	7,00
MOUSE	MATERIAL DE ESCRITORIO	0,00
JNHA	LECHE FRESCA	0,00
AJI AMARILLO	VIVERES SECOS	0,00
MANGO	FRUTAS	0,00
CARNE DE POLLO	CARNICOS	0,00
BOFE RES	CARNICOS	0,00
CARNEROS	CARNICOS	0,00
CORAZÓN	CARNICOS	0,00
HDT DDO DE POLLO	CARNICOS	0,00
LONJADE CHANCHO TIBRID	CARNICOS	0,00
MONDONGO IMPORTADO	CARNICOS	0,00
MONDONGO NACIONAL	CARNICOS	0,00
PATYADE RES. FRESCO	CARNICOS	0,00
PATO	CARNICOS	0,00
PEJERREYGRANDEFRESCO	CARNICOS	0,00

## Reporte Producto por Categoría

Reporte Producto por Categoría

Buscar por Categoría MATERIAL DE ESCRITORIO Reporte

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CATEGORÍA:	MATERIAL DE ESCRITORIO	
Producto	Stock Actual	Fecha Ingreso
LAPICERO	1.00	07/09/2013
CUADERNOS	73.00	07/09/2013
LAPTOP	7.00	10/09/2013
MOUSE	0.00	10/09/2013
Bandador de lápiz	0.00	14/11/2013
Cinta Scotch	0.00	14/11/2013
Cinta embalaje	0.00	14/11/2013
Cinta	0.00	14/11/2013
Fichador	0.00	14/11/2013
Lápiz	0.00	14/11/2013
Rotas auto adhesivas	0.00	14/11/2013
Papel bond	0.00	14/11/2013
Papel bobly	0.00	14/11/2013
Papel Carbon	0.00	14/11/2013
Papel lustre	0.00	14/11/2013
Plumón	0.00	14/11/2013
Regla	0.00	14/11/2013
Sobres	0.00	14/11/2013

## Reporte Egreso de Producto por nombre

Reporte Producto Egreso por Nombre

Ingreso Nombre de Producto CUADERNOS Reporte

29/05/2013 HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Descripción/Categoría/Producto	MATERIAL DE ESCRITORIO		PERSONA SOLICITA	FECHA SALIDA	Horario
Nombre Producto	ACTUALI	SALIDA			
CUADERNOS	0.00	46.00	LEONARDO TACAJE GEDI	10/09/2013	
CUADERNOS	46.00	5.00	LEONARDO TACAJE GEDI	11/10/2013	
CUADERNOS	91.00	23.00	LEONARDO TACAJE GEDI	11/29/2013	

## Reporte Egreso de Producto por fecha

Reporte Egreso de Producto por fecha

Fecha Inicial: 25/09/2013 Fecha Final: 10/10/2013 Reporte

Informe principal

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**Reporte de Salidas de Producto**


NombreProducto	Stock	Salidas	Fecha	Nombre Personal
LAPICERO	13.00	5.00	05/09/2013	Erick Javal
LAPICERO	13.00	60.00	18/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
CUADERNOS	0.00	45.00	18/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
LAPICERO	-76.00	23.00	20/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
LECHE	67.00	66.00	20/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
LECHE	11.00	30.76610	10/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
LECHE	-66.32130	45.00	11/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
CUADERNOS	45.00	5.00	11/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
LAPICERO	113.00	67.00	25/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
CUADERNOS	91.00	23.00	13/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCO
LAPICERO	66.00	34.00	14/10/2013	HUAROTE SANCHEZ ANGE
LAPICERO	55.00	12.00	06/10/2013	HUAROTE SANCHEZ ANGE

## Reporte Ingreso de Producto por nombre

Reporte Ingreso de Producto por nombre

Ingreso Nombre de Producto: LAPICERO Reporte

Informe principal

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**Reporte de Ingresos de Producto**


Material de Descripción

NombreProducto	CantidadActual	StockInventario	FechaIngreso	NombrePersonal
LAPICERO	0.00	13.00	07/09/2013	
LAPICERO	-69.00	100.00	20/09/2013	
LAPICERO	1.00	46.00	25/09/2013	
LAPICERO	46.00	67.00	25/10/2013	
LAPICERO	34.00	21.00	06/10/2013	
LAPICERO	20.00	23.00	17/01/2014	
LAPICERO	43.00	4.00	17/01/2014	

## Reporte Ingreso por Fechas

Reporte Ingreso por Fechas

Fecha Inicio: 25/05/2013 Fecha Final: 25/12/2013

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
Reporte de Ingreso de Producto

Nombre de Producto	Stock	Ingreso	Fecha Ingreso	Responsable
LAPICERO	0.00	15.00	07/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	0.00	67.00	07/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	0.00	7.00	10/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	99.00	100.00	20/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	7.00	45.00	20/09/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	96,778.10	486.78	19/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	96,396.32	389,208.00	11/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LAPICERO	46.00	67.00	29/10/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
LECHE	46.00	88.00	19/11/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
POLLO DE BRASIA	0.00	76.00	19/11/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
CUADERNOS	50.00	67.00	19/11/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO
Duraznos en lata	0.00	34.00	14/11/2013	HUARDYNE SANCHEZ ANGE
LAPICERO	34.00	21.00	06/12/2013	LEONARDO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Buscar Kardex

Buscar Reporte Kardex

Nombre del Producto

Fecha de Inicio: 25/05/2021 Fecha Final: 25/05/2021

Buscar Kardex

LEYENDA:  
SEA=Stock Entrada Actual, IE=Entrada, SSA=Stock Salida Actual  
IS=Salida, SD= Stock del Dia, SPA=Stock Producto Actual  
SD= IE-IS SPA=SEA+(SSA-IS)

Reporte Kardex

## Reporte de Kardez

Reporte Kardez - Proveedor

Informe principal



**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**KARDEX DE ALMACEN**

Producto: \_\_\_\_\_ Fecha de Reporte: ... 2005/05/31

Fecha	Stock I. Actual	Entrada	Stock S. Actual	Salida	S. del Día	S. Producción A
06/12/2013	85,00	21,24	65,00	12,00	0,00	90,00
07/01/2013	15,00	13,00	0,00	0,00	13,00	13,00
08/01/2013	0,00	0,00	13,00	5,00	5,00	8,00
10/11/2013	0,00	0,00	66,00	34,00	34,00	34,00
18/05/2013	0,00	0,00	13,00	88,00	88,00	-75,00
20/09/2013	47,00	148,20	-75,00	25,00	122,00	-42,00
25/02/2013	113,00	07,00	112,00	07,00	0,00	139,00

## REPORTE DE PEDIDO DE COMBUSTIBLE

Reporte Combustible

Mes: DICIEMBRE Año: \_\_\_\_\_ Reporte

Informe principal

**PEDIDO DE GAS PROPANO PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA- HOSPITAL SAN JOSE DE CHINCHA CORRESPONDIENTE AL MES DE**



Cantidad	Producto	Descripcion Unidad

## REPORTE DE PEDIDO DE MATERIAL DE ESCRITORIO

Reporte Material Escritorio

Mes: ENERO Año:  Reporte

Informe principal

 PEDIDO DE MATERIAL DE ESCRITORIO PARA EL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HOSPITAL SAN  
JOSE DE CHINCHA CORRESPONDIENTE AL MES DE

Producto	Cantidad	Descripción/Unidad
----------	----------	--------------------

## REPORTE DE PEDIDO DE MATERIALES DE LIMPIEZA

Reporte Material Limpieza

Mes: ENERO Año:  Reporte

Informe principal

 PEDIDO DE MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESCARTABLE DEL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HOSPITAL SAN JOSE DE  
CHINCHA CORRESPONDIENTE AL MES DE

Producto	Cantidad	Descripción de Unidad
----------	----------	-----------------------

# REPORTE DE PEDIDO DE PAN

Reporte Pan Frances

Mes: Enero Año:  Buscar

Informe principal

**PEDIDO DE PAN FRANCES DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA CORRESPONDIENTE AL MES DE**



Producto	
Descripcion	
Cantidad	
Dias	
Total	

## II MODULO CONTROL DE ALIMENTOS

Control Alimentos

**Relación de Dieta por Departamentos y/u Oficinas**

Codigo:

Tipo de Dieta:

Servicio:

Tipo de Alimento:

Cantidad:

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

No	Nombre Dieta	Nombre Servicio	Alimento	Cantidad

### BUSCAR CONTROL DE ALIMENTOS

Control Alimentos

**Relación de Dieta por Departamentos y/u Oficinas**

Codigo:

Tipo de Dieta:

Servicio:

Tipo de Alimento:

Cantidad:

Nombre de Usuario: LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Buscar Control Alimentos

Nombre de Servicio:

IdControl	Nombre Dieta	Nombre Servicio	IdTipoA
C00000001	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	TA001
C00000002	BLANDA	Pacientes hospít. Ginecología	TA002
C00000003	BLANDA	Personal GD y GN	TA004
C00000004	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	TA001
C00000005	BLANDA	Pacientes hospít. Medicina	TA001

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

No	Nombre Dieta	Nombre Servicio	Alimento	Cantidad

## Pantalla de Registro de Reparto de Canasta

Reparto de Canasta

**Código**

**Mes**

**Nombre de Establecimiento**

**Cantidad**

 Nuevo  Guardar  Modificar  Eliminar

 Buscar  Salir

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Buscar de Reparto de Canasta

Reparto de Canasta

**Código**

Buscar Reparto de Canastas

**Nombre del Menu**

	idReparticion	NombreEstSalud	Descripcion	Cantidad	Salida
▶	R000000001	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	34	29/11/2013
	R000000002	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67	29/11/2013
	R000000003	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	89	29/11/2013
	R000000004	CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67	29/11/2013
	R000000005	CENTRO DE SA...	ENERO	3	29/11/2013

Enter: Enviar Selección Escape : Para Salir

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Registro de Menu

Menu

**Código**

**Nombre del Menu**

Nuevo Guardar Modificar Eliminar

Buscar Salir

## Pantalla de Buscar Menu

Buscar\_menu

**Nombre del Menu**

	IdMenu	NombreMenu
▶	M0001	ARROZ CON POLLO
	M0002	ARROZ CHAUFA
	M0003	ARROZ CON PATO
	M0004	CEVICHE
	M0005	ARROZ CON PESCADOS

Enter: Enviar Selección      Escape : Para Salir

## Pantalla de Registro de Ingredientes de Menu

Ingredientes de Menu

Código

Menú

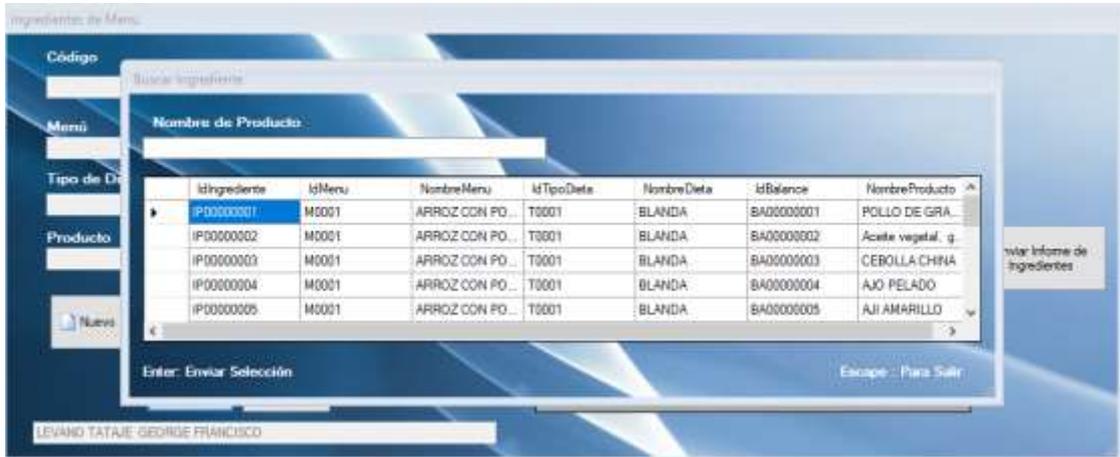
Tipo de Dósta

Producto

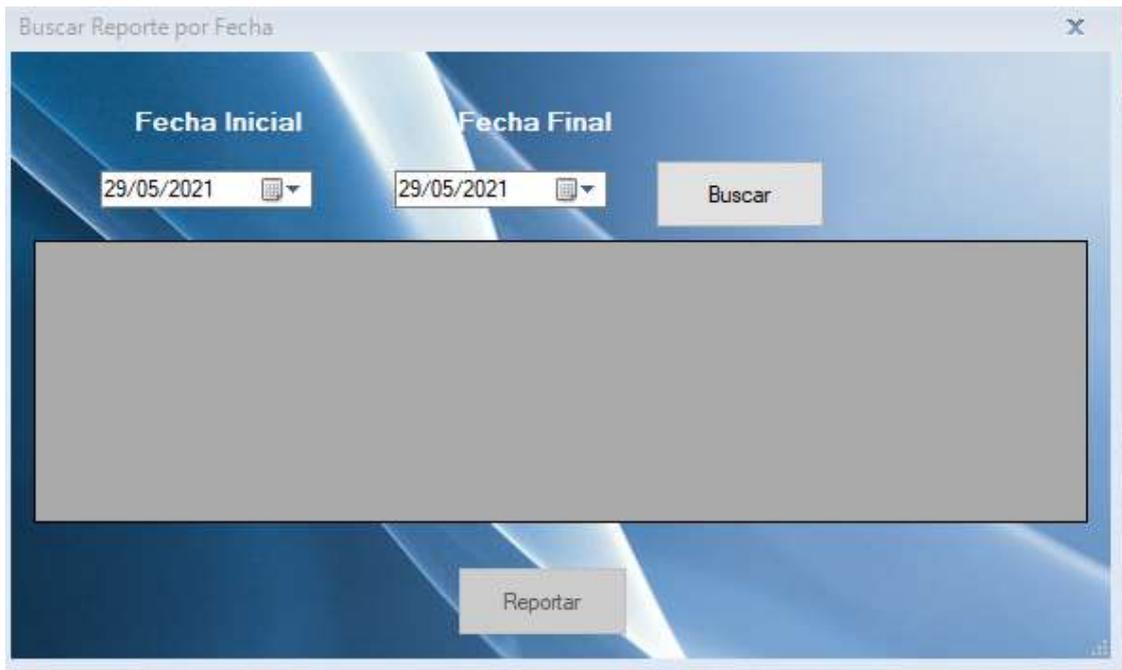
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Listado de Ingredientes por Menú

## Pantalla de Búsqueda de Ingredientes de Menu



## Pantalla de Buscar Reporte por fechas



## Pantalla de Reporte por fechas

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Casas/Clas.: Fecha de Inicio: 29/05/2013 Fecha Final: 12/12/2013  
Fecha de Reporte: 29/05/2013 Cantidad de Porciones servidas:

Nro	Nombre Servicio	Nombre Dieta	Cantidad	Fecha Ingreso
1	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	8	26/10/2013
2	Pacientes hospít. Oncología	BLANDA	8	26/10/2013
3	Personal BD y GR	BLANDA	88	13/11/2013
4	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	57	13/11/2013
5	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	78	13/11/2013
6	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	899	13/11/2013
7	Pacientes hospít. Oncología	BLANDA	75	13/11/2013
8	Personal de Lavandería	BLANDA	56	13/11/2013
9	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	45	18/11/2013
10	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	56	18/11/2013
11	Piñola Nacional	COMPLETA	34	21/11/2013
12	Pacientes hospít. Oncología	BLANDA	4	21/11/2013
13	Piñola Nacional	BLANDA	90	21/11/2013
14	Piñola Nacional	BLANDA	56	21/11/2013
15	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	5	21/11/2013
16	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	45	21/11/2013
17	Pacientes hospít. Oncología	BLANDA	34	21/11/2013

## Pantalla de Reporte Según por Servicio

Buscar Reporte según el Servicio

Nombre de Servicio: Pacientes hospít. Medicina Fecha Inicial: 29/05/2013 Fecha Final: 12/12/2013 [Buscar]

Nro	Nombre Servicio	Nombre Dieta	Cantidad	fecha_ingreso
1	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	8	26/10/2013
2	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	67	13/11/2013
3	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	78	13/11/2013
4	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	899	13/11/2013
5	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	45	18/11/2013
6	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	56	18/11/2013
7	Pacientes hospít. Medicina	BLANDA	5	21/11/2013

[Reportar]

## Pantalla de Reporte por Servicio

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
 Fecha de Inicio : 29/05/2021 Fecha Final : 12/12/2013  
 Fecha de Reporte : 29/05/2021 Cantidad de Porciones servidos :

Nro	Nombre Servicio	Nombre Dieta	Cantidad	Fecha Ingreso
1	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	8	28/02/2013
2	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	87	13/11/2013
3	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	75	13/11/2013
4	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	299	13/11/2013
5	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	36	18/11/2013
6	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	56	18/11/2013
7	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	6	21/11/2013
8	Paciente hospít. Medicina	BLANDA	36	21/11/2013

## Pantalla de Reporte de Dieta por día

**HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
 REPORTE DIARIO DE DIETA : 29/05/2021

Nombre Dieta	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	COMIDA	CENA

## Pantalla de Buscar Dieta por Servicio

Buscar Reporte Dieta

**Servicio**  
 Pacientes hospit. Medicina

**Fecha de Inicio**  
 29/05/2021

**Fecha Final**  
 29/05/2021

Buscar

Reportar

## Pantalla de Reporte de Dieta por Servicio

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 ATENCIONES DE RACIONES ALIMENTICIAS

Servicio: Pacientes hospit. Medicina  
 Del: 29/05/2021 Al: 29/05/2021

Fecha	Nombre Dieta	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
19/11/2013	BLANCA	145	50	45		
19/11/2013	BLANCA		55	45		
20/11/2013	BLANCA	45		5		
20/11/2013	BLANCA	5				

## Reparto de Canasta por Día

29/05/2013

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Men

Nombre Establecimiento de Salud	Cantidad	Fecha de Salida
---------------------------------	----------	-----------------

### Pantalla Buscar Reparto de Canasta

Fecha Inicial: 29/05/2013

Fecha Final: 12/12/2013

Buscar

NombreEstSalud	Descripcion	Cantidad
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	34
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	89
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SA...	ENERO	3
CENTRO DE SA...	ENERO	89
CENTRO DE SA...	ENERO	88
CENTRO DE SA...	DICIEMBRE	34

Reportar

## Pantalla de Reporte de Reparto de Canasta

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
Fecha de Inicio: 29/05/2013 hasta: 01/12/2013

Nombre de Establecimiento de Salud	Mes	Cantidad
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	DICIEMBRE	34
CENTRO DE SALUD PUEBLO NUEVO	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SALUD OROSCO PRADO	DICIEMBRE	80
CENTRO DE SALUD OROSCO PRADO	DICIEMBRE	67
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	ENERO	3
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	ENERO	67
CENTRO DE SALUD PUEBLO NUEVO	ENERO	80
CENTRO DE SALUD CHINCHABAJA	DICIEMBRE	34

## III MODULO

### Pantalla de Registro de Paciente

RegistroPaciente

**Datos del Paciente**

N° de Registro:

N° Historia Clínica:

Apellidos Paternos:

Apellido Materno:

Primer Nombre:

Segundo Nombre:

Tercer Nombre:

Fecha de Nacimiento:  Edad:

Dirección:

Distrito:  Provincia:

Departamento:

Buscar Paciente

**Registro de Atención**

Diagnóstico:

Observación:

Nuevo Siguiente Salir

## Pantalla de Registro de Balance Nutricional

Balance Nutricional

Nombre de Usuario  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Código de Balance  Producto  Grupo

Grupo de Balance Nutricional

Energía kcal	Energía KJ	Agua	Proteínas	Grasa Total	Carbohidratos Total
<input type="text"/>					
Carb. Disponible	Fibras Cruda	Fibras Disarias	Cenizas	Fósforos	Zinc
<input type="text"/>					
Hierro	Calcio	Retinol	Vitamina A	Tianina	Riboflavina
<input type="text"/>					
Niacina	Vitamina C				
<input type="text"/>	<input type="text"/>				

## Pantalla de búsqueda de Balance Nutricional

Balance Nutricional

Nombre de Usuario  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

Código de Balance  Producto  Grupo

Buscar Producto con Balance Nutricional

Nombre de Producto

	IdBalance	IdProducto	NombreProducto	IdGrupo	Descripcion	Cod_Balance
▶	BA00000001	PR00000004	POLLO DE GRA...	F	Carnes y derivados	F-26
	BA00000002	PR00000025	Aceite vegetal, g...	D	Grasas, aceites y...	D-4
	BA00000003	PR00000150	CEBOLLA CHINA	V	Tubérculos andin...	B-30
	BA00000004	PR00000142	AJO PELADO	U	Tubérculos, raic...	B-13
	BA00000005	PR00000008	AJI AMARILLO	U	Tubérculos, raic...	B-3
	BA00000006	PR00000156	CULANTRO	B	Verduras, hortaliz...	B-39
*						

Enter: Enviar Selección      Escape: Para Salir

## Pantalla de Buscar Balanceo Nutricional

Buscar Balanceo Nutricional Menu

**Nombre del Menu**

**Cantidad de Plato**

	TEnergia	TEnergiaX	agua	Proteinas	Grasa
	35,379	186,840	9,585	0,792	0,153
*					

## Pantalla de Reporte de balanceo Nutricional

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 BALANCE NUTRICIONAL DEL MENÚ

MENU		ARROZ CON POLLO			
CANTIDAD DE PLATO					
ENERGIA	35.38	ENERGIA*	186.84	AGUA	9.58
PROTEINAS	0.79	GRASA	0.15	Carb. TOTAL	0.58
Carb. DISP.	1.02	FIBRAS C.	0.05	FIBRAS D.	0.01
CENZAS	0.41	FOSFOROS	7.88	ZINC	0.26
HERRO	0.14	CALCIO	12.41	SECTINOL	186.32
VITAMINA A	105.32	TIAMINA	0.03	VITAMINA C	4.42
NIACINA	0.05	RIBOFLAVINA	0.03		

## Pantalla de Buscar reporte de atención de paciente

Buscar Reporte de Atención de Paciente

Fecha Inicial: 29/05/2013      Fecha Final: 29/05/2021     

	fecha_ingreso	HC	NombreCompleto	fecha_nac	edad
▶	15/11/2013	1898-45	LEVANO TATAJ...	04/10/1991	22
	15/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
	19/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
	17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
	17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE...	04/10/1991	22
*					

## Pantalla de Reporte de Atención de paciente

HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CONSOLIDADO DE ATENCIÓN DE

Fecha de Atención	HC	Apellidos y Nombres	Fecha de Nac.	Edad
15/11/2013	1898-45	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00(0)
15/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00(0)
19/11/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00(0)
17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00(0)
17/12/2013	1898-45	LEVANOTATAJE GEORGE FRANCISCO HOLA	04/10/1991	00(0)

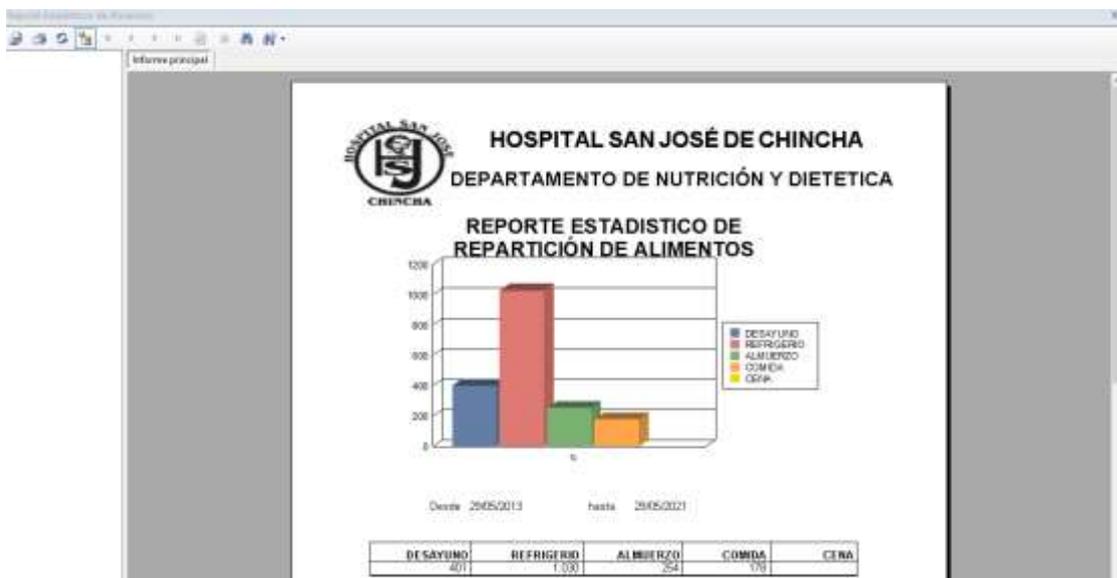
## Pantalla de Búsqueda de Reporte Estadístico de Alimentos

Buscar Reporte Estadísticos de Alimentos

Fecha Inicial: 29/05/2013      Fecha Final: 29/05/2021     

	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
▶	401	1030	254	178	
*					

## Pantalla de Reporte Estadístico de Alimentos



## Pantalla de Registro de Personal

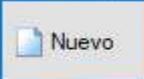
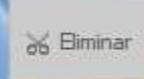
Personal

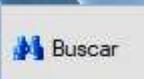
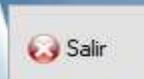
**Código de Personal**  
P0004

**Apellidos Paterno**  
SOTELO

**Apellidos Materno**  
NAPA

**Nombres**  
DEYSI

 Nuevo  Guardar  Modificar  Eliminar

 Buscar  Salir

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Búsqueda de Personal

Personal

Buscar Personal

**Buscar por Apellidos y Nombres**

	IdPersonal	NombreCompleto
▶	P0001	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO
	P0003	HUAROTE SANCHEZ ANGIE
	P0004	SOTELO NAPA DEYSI
*		

Enter: Enviar Selección Escape : Para Salir

## Pantalla de Registro de Usuario

Usuario

**Código**  
U0004

**Nombres y Apellidos del Personal**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

**Tipo de Usuario**  
NUT ESTRATEGICA

**Nombre de Usuario**  
francisco4

**Password de Usuario**  
\*\*\*\*\*

**Nombre de Usuario**  
LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## Pantalla de Búsqueda de Usuario

Usuario

Buscar Usuario

Buscar Usuario por Apellidos y Nombres

\_\_\_\_\_

	IdUsuario	Nombre	Nombre_Tipo	nombre_usuario
▶	U0001	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO	ADMINISTRADOR	GFRANCISCO4
	U0002	HUAROTE SANCHEZ ANGIE	DEPT NUTRICION	ANGIEH
	U0003	SOTELO NAPA DEYSI	NUT ESTRATE...	DEYSIS
	U0004	LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO	NUT ESTRATE...	francisco4
*				

Enter: Enviar Selección      Escape : Para Salir

LEVANO TATAJE GEORGE FRANCISCO

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

Para desarrollar e implementar el sistema se obtuvo que realizar los siguientes análisis en el Hospital San José.

- **Análisis de Proceso de Negocio:** Misión y Visión, Análisis FODA, Estructura Organizacional, Plan Estratégico, etc
  
- **Análisis de Proceso del Departamento de proyecto:** Entrevista, encuesta, conocimientos previos obtenidos con anterioridad y observaciones de los procesos del departamento.
  
- **Desarrollo del proyecto:** Plataforma de utilización del Área de Soporte Informático.  
Verificación de los equipos de cómputos del Departamento de Nutrición y Dietética.
  
- El Sistema implementado tiene consigo muchos beneficios, el cual consta de los objetivos planteado con anterioridad.

### Recomendaciones

- Que el área de Soporte Informático vela por la seguridad y por el conocimiento de los procesos de negocio de los departamentos, áreas u oficinas del Hospital San José y de sus establecimientos, para así realizar proyecto con una perspectiva mayor, y no concurrir a la búsqueda o el análisis de la misma en cualquier momento para realizar una mejor o en el desarrollo de un sistema para unos procesos dentro del hospital.

- Se recomienda que a medida que evolucione el sistema con la información que se brinda, se dé un mantenimiento constante para un mejor manejo de información y capacitar a los encargados del sistema y enseñar el uso del sistema dar un mejor servicio al personal interno y al público en general

## REFERENCIAS BIBLOGRAFICAS

- ✓ Grady Booch – **“Análisis y Diseño de Aplicaciones Orientada a Objetos”** - USA: 3ra edition. Addison-Wesley ISBN 020189551X
- ✓ Martin Fowler - **“UML Distilled: Una breve guía para el lenguaje de modelado de objetos estándar USA”**: Addison-Wesley ISBN 0321193687
- ✓ Robert C. Martin – **“Desarrollo Ágil de Software: Principios, patrones y prácticas Canada”**: Prentice-Hall ISBN 0135974445
- ✓ Paul Evitts – **“Un Lenguaje de Patrones UML España”** : Macmillan Technical Publishing Indianapolis
- ✓ Robert J. Muller **“Base de datos de diseño para Smarties: El uso de UML para el modelado de datos USA”** : Morgan Kaufmann New York 1999
- ✓ Craig Larman **“UML y Patrones Introducción al Análisis Orientado a Objetos y diseño-la segunda edición”** – USA : Prentice Hall New Jersey 2001
- ✓ Alistair Cockburn – **“Desarrollo Ágil de Software”** USA : [Addison Wesley Boston Massachusetts 2002
- ✓ Frank Armour & Granville Miller. **“Uso avanzado de modelado de casos”** USA : Addison Wesley Boston Massachusetts 2001.

## **ANEXO**

## ANEXO 1: Informe Turnitin al 28% de similitud

### DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA – 2021

#### INFORME DE ORIGINALIDAD



#### FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="http://repositorio.autonomadeica.edu.pe">repositorio.autonomadeica.edu.pe</a> Fuente de Internet	9%
2	<a href="http://repositorio.unap.edu.pe">repositorio.unap.edu.pe</a> Fuente de Internet	3%
3	Submitted to Universidad de Murcia Trabajo del estudiante	3%
4	<a href="http://www.hsjch.gob.pe">www.hsjch.gob.pe</a> Fuente de Internet	2%
5	<a href="http://qdoc.tips">qdoc.tips</a> Fuente de Internet	2%
6	<a href="http://docplayer.es">docplayer.es</a> Fuente de Internet	2%
7	<a href="http://repositorio.uch.edu.pe">repositorio.uch.edu.pe</a> Fuente de Internet	2%
8	<a href="http://www.ecured.cu">www.ecured.cu</a> Fuente de Internet	1%
9	<a href="http://idoc.pub">idoc.pub</a> Fuente de Internet	1%

Imagen Anexo 01: Informe de Originalidad



UNIVERSIDAD  
**AUTÓNOMA**  
DE ICA

## **ANEXO 2: CONSTANCIA DE APROBACIÓN DE TESIS**

Chincha, 26 de junio del 2021

**Mag. Susana Marleni Atuncar Deza**

**DECANA DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIAS Y  
ADMINISTRACIÓN**

**Presente. -**

De mi especial consideración:

Sirva la presente para saludarlo e informar que los estudiantes Lévano Tataje George Francisco, de la Facultad de Ingeniería, Ciencias y Administración, del programa Académico Ingeniería de Sistemas, ha cumplido con elaborar su:

TESIS

X

Titulada

“DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL SAN JOSÉ DE CHINCHA – 2021”

Por lo tanto, queda expedito para continuar con el desarrollo de la Investigación. Estoy remitiendo, juntamente con la presente los anillados de la investigación, con mi firma en señal de conformidad.

Agradezco por anticipado la atención a la presente, aprovecho la ocasión para expresar los sentimientos de mi especial consideración y deferencia personal.

Cordialment<sup>1</sup>

---

Dr. MORENO HEREDIA, ARMANDO