



En cumplimiento a lo establecido en el artículo 29 fracción IX de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Colima, otorgo mi consentimiento para publicar el presente:

Curriculum Vitae

Fecha de Actualización:
06/04/2022

Nombre del Servidor Público:	
ISMANDRA JAZMIN GONZALEZ LLERENAS	
Cargo:	Unidad Administrativa y/o Médica:
DICTAMINADORA SANITARIA DE SERVICIOS DE ATENCIÓN MÉDICA.	COESPRIS

Preparación Académica:
Licenciada en Nutrición egresada de la Facultad de Medicina de la Universidad de Colima.
Experiencia Laboral:
<p>Sector: Público. Ámbito: Estatal. Institución: Secretaría de Salud. Unidad administrativa: Hospital Regional Universitario, Centro de Salud Urbano de Comala, Oficina Central, * Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios [COESPRIS]. Puesto: Nutrióloga, Verificadora y dictaminadora sanitaria. Funciones principales: <i>Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios [COESPRIS]:</i> Nutrióloga responsable del Programa México Sano [PROMESA], acreditando y capacitando a restaurantes y comedores industriales [participantes] del estado de Colima, como "Establecimientos que promueven una alimentación sana".</p> <ul style="list-style-type: none"> •Fomentar la oferta y demanda de alimentos equilibrados y medias raciones entre las personas que comen fuera de casa, a través de la vinculación con comedores industriales y restaurantes, mediante esquemas de comunicación y difusión que promueven mejores hábitos alimenticios, •En restaurantes: Invitarlos a participar en el programa donde deberán de ofertar a sus comensales el plato del bien comer, así como la aplicación del decálogo PROMESA y las buenas prácticas de elaboración conforme a la NOM 251-SSA1-2009, •En Comedores Industriales: Invitarlos a participar en el programa donde los trabajadores ingresan al programa se les da consulta nutrimental y seguimiento haciendo medición de corte a los tres meses de haber iniciado, observando los logros obtenidos tanto por persona como por grupo. Brindar asesoramiento a personal de cocina y asesoría referente a sus menús para equilibrarlos conforme al plato del bien comer y el decálogo de PROMESA.

Firma del trabajador



- En Escuelas: Trabajar con personal responsable de servicios de alimentos en escuelas públicas participantes, asesorando y capacitando para los temas medulares del programa México Sano (PROMESA). Revisar y sugerir menús adecuados a la etapa de vida, así como asesoría en la NOM 251 SSA- 2009.

- Evaluar cartas menús y/o menús cíclicos para efectuar el cálculo kilocalórico de cada platillo, agregar a los mismos tips nutricionales y el valor total de kilocalórico.

Nutrióloga enlace en el proyecto "Estrategia Nacional contra el Sobrepeso, Obesidad y Diabetes" en entorno laboral COESPRIS:

- Brindar capacitación en temas de salud-nutrición,
- Realizar evaluación, diagnóstico y tratamiento nutricional del personal
- Efectuar mediciones antropométricas al personal participante,
- Diseñar material de difusión para fomentar estilo de vida saludable,
- Organizar Pausas por la Salud, consistentes en activación y/o rehabilitación física personalizadas, acordes a la edad y condición física del participante.
- Realizar planificación, reportes mensuales y estadísticas del proyecto.

Dictaminadora Sanitaria en el departamento de Análisis de Riesgos de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COESPRIS), con enfoque a Servicios de Salud tales como:

- Consultorios de Nutriólogos y Dietistas, Consultorios de Medicina General y de Especialidad, Medicina Estética Cirugía plástica, Moldeo del cuerpo, Medicina Alternativa, Acupuntura, Obesidad y Sobrepeso, Consultorios Dentales, Hemodiálisis, Operativos COVID-19, Hospitales y Clínicas Generales y de Especialidad, entre otros;
- Brindar asesorías en temas de vigilancia sanitaria y cumplimiento de la Legislación Sanitaria vigente y/o normatividad sanitaria aplicable.
- Experiencia en Verificación Sanitaria en el área de Servicios de Salud;
- Conocimiento y dominio en el uso y manejo del Sistema de Información Integral para la Protección contra Riesgos sanitarios SIIPRIS).

Secretaría de Salud, Servicios de Salud del estado de Colima; en coordinación con Secretaría de Educación Colima.

Nutrióloga enlace en el proyecto Estrategia Nacional y Estatal contra el Sobrepeso y Obesidad en: el programa de salud nutricional -Escuela y Salud- brindando pausas por la salud, intervención nutricional en servicios de alimentos de escuelas públicas participantes, así como consulta y orientación nutricional dirigida a escolares, profesores y padres de familia.

- Planificar, evaluar y dirigir el programa educativo en nutrición, incluyendo el desarrollo de material formativo.
- Efectuar el diagnóstico nutricional global de cada entorno educativo.
- Efectuar el diagnóstico nutricional, otorgar tratamiento y seguimiento personalizado a cada niño y niña, docentes y padres de familia en riesgo nutricional.
- Planificar, implementar y supervisar el menú escolar, considerando el valor nutricional, sabor, apariencia y preparación de los alimentos.



- Diseñar el menú familiar y personalizado acorde a ingestas recomendadas de energía y nutrientes, recomendaciones, guía de seguimiento, graficas de evolución y proporcionar recetario de comidas saludables.
- Realizar informes y estadísticas sobre la evaluación nutricional de los pacientes escolares y en general de cada entorno escolar.
- Llevar a cabo Recreos interactivos, fomentando actividad física y entorno saludable.
- Supervisar en forma directa todos los procedimientos técnicos que se realizan en las distintas etapas de preparación de los alimentos, desde la adquisición y almacenamiento de materias primas, conservación, rotulado, técnica de preparación y producto terminado.

*Secretaría de Salud, Servicios de Salud del estado de Colima
Hospital Regional Universitario de Colima / Centro de Salud Rural de Comala Pasante de nutrición.*

- Evaluar y abordar el estado nutricional a individuos, en riesgo o enfermos
- Intervenir en el tratamiento nutricional del paciente teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o la patología presente, considerando hábitos alimentarios, condiciones socioeconómicas, religiosas y culturales, para contribuir al tratamiento y/o prevención de la enfermedad y preservar o recuperar su estado nutricional.
- Trabajar en coordinación con los equipos interdisciplinarios de la institución.
- Realizar acciones de promoción de la salud, prevención, tratamiento y rehabilitación de la enfermedad y de alteraciones en el estado nutricional, tanto en la consulta privada, como en los Grupos de Ayuda Mutua [GAM].
- Participar en la modificación de hábitos de higiene, salud y alimentación, tanto de los pacientes como del personal que labora en dichas unidades médicas.
- Consulta externa de nutrición a pacientes ambulatorios.
- Interconsultas a pacientes hospitalizados.
- Apoyo en la administración del servicio de alimentos del Hospital.
- Identificar al paciente que presenta desnutrición o riesgo nutricional mediante la utilización de una herramienta como es el tamizaje nutricional adecuado al grupo etario, teniendo en cuenta el examen físico, datos antropométricos, cambios en el peso, y en la ingesta, tipo de repercusión de la enfermedad en el gasto metabólico.
- Estimar los requerimientos nutricionales del paciente acorde a su estado clínico.
- Participar en la selección de la fórmula enteral o parenteral de acuerdo a la vía de nutrición seleccionada por el equipo de nutrición.
- Asegurar que se cumplan con normas escritas y supervisar en forma directa todos los procedimientos técnicos que se realizan en las distintas etapas de adquisición y almacenamiento de materias primas, elaboración, envasado, rotulado, conservación, transporte y administración de cada tipo de dieta y de las fórmulas.
- Intercambiar Información relevante con miembros del equipo terapéutico del paciente como ser la: actividad física, aceptación de los alimentos, interacción fármaco-nutriente, dificultades en el aporte, otros.



- Documentar en la historia clínica los pasos del plan de cuidado nutricional, destacando pautas, metas nutricionales calculadas, progresiones y controles a seguir.
- Participar en el desarrollo e implementación del plan de alimentación o cuidados del Soporte Nutricional al momento de la alta médica.
- Orientar sobre las formas de preparación y elaboración de los alimentos.
- Participar en las comisiones hospitalarias y trabajo en campo relacionadas con la alimentación, la nutrición la dietética y el Soporte Nutricional.
- Supervisar y controlar tareas del personal del Servicio de Alimentación Institucional.
- Participar en la resolución de casos clínicos

Habilidades:

Formación personal:

Vocación y amor al servicio,
Comunicación y escucha,
Capacidad de responsabilidad,
Capacidad para trabajar en equipo,
Capacidad para administrar y organizar el tiempo efectivamente.
Pensamiento analítico y capacidad para resolver problemas,
Habilidad para aplicar e instruir en el conocimiento adquirido
Apegarme y no olvidarme de los valores.

Informática:

Software de nutrición [App para Nutriólogos y pacientes incluye. Evaluación nutricional, Dietocálculo, Creación de dietas terapéuticas Recetas y Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Programación en línea de citas, Integración con videollamadas, App móvil para el paciente], Monitor Nutricional; Microsoft [Word, Excel, Power Point]; Outlook; Adobe; Photoshop; Publisher; Movie Maker; Plataforma Informática: SIIPR IS de Vigilancia Sanitaria.

Cursos, seminarios, talleres:

- “Servicio para sanear y/o desinfectar ‘sanitizar’” /COFEPRIS.
- “Licencia sanitaria de farmacias, autorización sanitaria, trámites, documentación anexo al trámite” / COFEPRIS.
- “Solicitudes de Licencia para la fabricación, comercialización y almacenamiento de insumos” / COFEPRIS.
- ABC De la Obesidad / Gobierno de México, Instituto Mexicano del Seguro Social, - Constancia de Participación Recomendaciones para un retorno seguro en el trabajo ante COVID-19 / Gobierno de México, Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Constancia de Participación Manejo y Atención de Emergencias que involucran Materiales Peligrosos. Nivel Técnico con duración de 24 Hr, en las instalaciones de la ECBE, Celaya Gto./ Asociación Nacional de la Industria Química, A.C. Escuela de Capacitación de Brigadas de Emergencias, Constancia de Participación.

LN. Ismandra Jazmin Gonzalez Llerenas

Dictaminadora sanitaria de servicios de Atención Médica.

Subdirección de Recursos Humanos
Dirección Administrativa

Av. Liceo de Varones esq. Dr. Rubén Argüero, Col. La Esperanza, CP. 28085. Colima, Col., México
Tel. 312 316 2205 | www.saludcolima.gob.mx |

Firma del trabajador