

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



RQ 061 - 09/01/2025

Fecha	08/01/2025
Unidad Gestora	SUBGERENCIA DE SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPEUTICO
Descripción Necesidad	<p>Con el fin de dar cumplimiento al propósito de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, en el marco legal y objetivo misional es necesario realizar la contratación del servicio de suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos basado en el cumplimiento del Manual de Contratación de la ESE-HUS y lo estipulado en el Decreto 780 de mayo 6 de 2016 o Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, expedido por Ministerio de Salud y Protección Social, documento que compila y simplifica todas las normas reglamentarias preexistentes en el sector de la salud.</p>
Justificación	<p>Debido a las obras de reforzamiento estructural que se están llevando a cabo en el edificio de la entidad, se genera una problemática de infraestructura física del servicio de alimentación de la ESE HUS, que reduce ostensiblemente el área disponible para la ejecución del proceso de producción de alimentos, exponiéndonos a riesgos de incumplimiento de las especificaciones higiénico- sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 que regulan los establecimientos de producción de alimentos y con el propósito de dar cumplimiento a la misión institucional de la ESE HUS es indispensable garantizar el suministro de alimentación hospitalaria, a usuarios internos y externos.</p> <p>Ahora bien, el ARTÍCULO 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 establece que, "Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimento". Entendiéndose como pequeño productor la persona natural que posea activos totales no superiores a los doscientos ochenta y cuatro (284) SMMLV, en el momento de la respectiva operación de crédito. Deberá demostrarse que estos activos no excedan de ese valor, según balance comercial aceptado por el intermediario financiero, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito, según DECRETO 691 DE 2018.</p> <p>Mediante el Acuerdo de Junta Directiva No.035 de noviembre 29 de 2024, por medio del cual se fija el marco general para el Plan de Compras de ESE HUS, para la vigencia fiscal comprendida del 01 de enero al 31 de diciembre del año 2025. Por lo cual se requiere garantizar la continuidad de la prestación de suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander a través de personas jurídicas y/o naturales.</p>
Objeto	Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander
Especificaciones Técnicas	<p>El ejecutor dará cumplimiento al objeto anterior descrito incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos a la cama de paciente, de acuerdo a la dieta prescrita y deberá prestar el proceso bajo las mínimas especificaciones técnicas y requisitos, los cuales se relacionan a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El servicio integral de alimentación hospitalaria especializada deberá producirse en las instalaciones locativas del contratista cumpliendo con los requerimientos legales establecidos para la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos,

el oferente deberá tener la disponibilidad de un centro de producción de alimentos con la capacidad para responder a la demanda histórica de suministro de alimentación de nuestra institución, cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción y transporte de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 539 de 2014, expedidos por el gobierno nacional).

2. El ensamble de los alimentos y la distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de la E.S.E Hospital Universitario de Santander ubicado en Cra 33 No 28-126 y deberá garantizar el cumplimiento de la normativa nacional vigente para esta área correspondiente a la manipulación de alimentos Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.
3. Ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares del Manual de dietas Terapéuticas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E HUS (Anexo 1) y la prescripción dietaria por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, según las necesidades especiales. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

TIPO DIETA
Normal (N)
Blanda suave (BLS)
Blanda (BL)
Hipograsa (HGR)
Hiposódica (HS)
Hipoglúcida (HGL)
Vegetariana (VEG)
Vegana (VGN)
Hiperproteica (HP)
Coronaria (COR)
Hemodiálisis (HD)
Prediálisis (PRED)
Líquida Hiperprotéica (LIQHP)
Líquida Clara (LIQCL)
Líquida Completa (LIQCOM)
Complemento 1 (C1)
Complemento 2 (C2)
Complemento 3 (C3)
Normal Pediátrica 1 (NPED1)
Normal Pediátrica 2(NPED2)

4. **Valor Nutricional:** Se suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. El valor calórico, la distribución porcentual de macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo al régimen alimentario señalado en el Manual de Dietas Terapéuticas de la E.S.E HUS
5. **Refrigerio sencillo:** se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán por solicitud de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico-realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35, Versión 1.
6. **Refrigerio compuesto:** se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán por solicitud de los programas institucionales por medio de oficio de

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35 Versión 1, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.

7. La minuta patrón y el ciclo de menús:

- a. Presentar un ciclo de 21 menús con su respectivo valor o aporte nutricional para la dieta Normal y su derivación para las dietas terapéuticas de adultos, se deberá incluir preparaciones de plato único en tiempo de comida con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo.
 - b. Presentar un ciclo de 21 menús infantiles dietas Normal pediátrica I y Normal pediátrica II donde se incluya preparaciones de plato único en tiempo de comida con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo.
 - c. Presentar un ciclo de 15 menús de cada refrigerio nuevos, onces y cena para las dietas con fracciones como son la dieta Hiperproteica, Hiperproteica no lácteos (incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, pre diálisis, líquida hiperproteica, complemento 3, normal pediátrica 1 y normal pediátrica 2).
 - d. Ofrecer un ciclo de menú especial en fechas como: día de la madre, día del padre, semana santa, navidad, año nuevo, día del médico, día del niño, día del nutricionista y programas especiales, etc. dirigidos a clientes internos y externos según las necesidades de la prestación del servicio.
 - e. La documentación en aspecto técnico-nutricional y ciclos de menús, deberá estar firmada por el profesional, que lo elabora el cual deber tener el perfil del Nutricionista Dietista con matrícula profesional, para posterior ser avalados o aprobados por el Profesional Universitario de Salud, nutrición y dietética de la E.S.E HUS.
 - f. La producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto, el contratista presentará la estandarización de recetas de los ciclos de menús al Supervisor del contrato o quien haga sus veces.
 - g. Se deberá garantizar el uso de aderezos naturales para las preparaciones de los ciclos de menú con indicación hiposódica
8. Especificaciones de Carnes deberá cumplir con las especificaciones de los productos de Carne, cumpliendo con la Normativa de referencia Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 2278/1982, Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
9. En el suministro de pollo se especifica el otorgamiento de pechuga sin piel y sin hueso, pollo en porción pierna pernil completa con frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.
10. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 – 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 – 8% de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna, no se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
11. La frecuencia de suministro de carne de res, pollo, cerdo y pescado permitirá garantizar la variabilidad del suministro de la alimentación, el cual podrá programarse en el ciclo de 21 días de manera proporcional y de acuerdo a la indicación de la dieta correspondiente alimentos permitidos y no permitidos.

12. El proveedor deberá garantizar la variabilidad de la presentación de la proteína correspondientes a cortes y aderezos empleados para la aceptación del consumo y satisfacción de los clientes internos y externos.
13. Los productos panificados deberán entregarse frescos con diversidad de preparación de sabores dulces y/o sal, integral u normal.
14. **Características de suministro de la dieta:**
 - a. La dieta terapéutica se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes. En las áreas del servicio de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias gineco-obstétricas y salas de aislamientos las dietas serán entregadas al personal de enfermería responsable del área o del paciente.
 - b. Se debe dar cumplimiento del horario de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios. Desayuno: 7:30 a 8:30 am, Media mañana: 10 a 10:30 am, Almuerzo: 12:00 a 1:00 pm, Media tarde: 3:00 A 3:30 pm, Comida: 5:00 a 6:00 pm, Cena: 6:30 a 7:00 pm
 - c. La alimentación se suministrará con cubiertos con servilleta empacados dentro de una bolsa de material biodegradable en bandejas individuales de policarbonato cubiertas con tapa que conserven la inocuidad y temperatura de los alimentos.
 - d. Los alimentos de refrigerio de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, cubiertos, vaso de bebida con tapa y se colocarán sobre la bandeja antes de ser transportados y distribuidos a los diferentes servicios, para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación, adicional se deberá implementar un rotulo que contenga nombre, identificación, ubicación y tiempo de comida.
 - e. Se suministrará dieta en loza desechable biodegradable a pacientes con orden médica de medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea y ambiente protegido) y/o a solicitud del Profesional de nutrición clínica que por evolución o estado de salud del paciente requieran el suministro de la alimentación en este empaque desechable biodegradable. El kit de desechables deberá tener las especificaciones de plato con división y domo, vaso plástico con tapa capacidad 8 onz, taza de 8 onz plástica con tapa contenedor de alimentos calientes y cuchara sopera material biodegradable.
 - f. La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente 60°C y frio 6°C, en el tiempo de entrega la paciente.
 - g. Para pacientes hospitalizados con exámenes de laboratorio, ayudas diagnósticas o de monitoreo, se reservará el tiempo de comida correspondiente hasta una hora después del servicio, previo reporte del Nutricionista Clínico Asistencial.
 - h. La vajilla y menaje será retirada de las habitaciones en un tiempo máximo de 60 minutos después del suministro de la dieta al paciente., los auxiliares de nutrición deben reportar al Personal administrativo del Área de ensamble la ubicación de la bandeja que se deja en servicio de hospitalización para que en posterior ruta de recolección se recoja. Esta información debe estar registrada en el formato Registro de menaje pendiente en hospitalización GAT-NUT-FO-18, previniendo perdidas o sucesos de seguridad por permanencia del menaje en tiempos superiores a lo establecido.
15. **Suministro de agua:** El contratista garantizará el suministro de agua a cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un equipo refrigerador con filtro de agua que será suministrado por la empresa contratista del servicio de alimentos.
16. Diariamente se suministrará una jarra de agua de 2 litros a los pacientes con vía oral sin restricción de líquidos; la limpieza y desinfección de las jarras individuales se realizarán en

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

el área de ensamble de alimentos, de acuerdo con la Resolución 4445 de 1996. En caso de requerimientos aumentados de líquidos se debe atender la necesidad de suministro del volumen de agua necesario.

17. Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario) en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.
18. Plantear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento y ensamble de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran el adecuado manejo del suministro de agua.
19. **Saneamiento básico:** Se exigirá al contratista el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura basado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. En el cual se solicita presentación de los documentos implementados en el centro de producción y en el área de ensamble el contratista deberá dar cumplimiento al plan de saneamiento establecido por la E.S.E HUS.
 - 16.1. Manual de Limpieza y Desinfección: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje
 - 16.2. Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas: Además de presentar el programa, el contratista efectuará a todo costo fumigación del área de producción en forma periódica, cada 2 meses, por empresa reconocida en el mercado y de acuerdo a las normas establecidas por salud Pública.
 - 16.3. Manual de Disposición de Residuos Sólidos: La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores.
20. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno-residentes):** El contratista suministrará alimentación al Personal en formación (médicos internos y residentes) autorizados en los 3 tiempos de comida al día (Desayuno, almuerzo y comida) que serán distribuidos en el área de comedor medico piso 13 de la Institución.
 - a. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal en formación (Médicos internos y residentes) que realizan sus prácticas médicas en la Institución cumpliendo con el documento Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes GAT-NUT-PR-05.
 - b. El Contratista deberá realizar un ciclo de 21 menús dirigido al personal en formación autorizados (médicos internos y residentes) por tiempo de comida que incluya proteína en porción (no molidos) y postre a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional registrado en el documento anexo técnico # 1 Minuta Patrón para Alimentación del personal en Formación Médicos internos y residentes del documento GAT-NUT-PR-05.
 - c. La alimentación deberá suministrarse tipo buffet, con ciclo de menú que ofrezca dos opciones de proteína y dos opciones de verdura en tiempo de almuerzo, bebida sin azúcar y menú vegetariano si hay personal que lo requiera y se atenderá como una solicitud especial.
 - d. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de alimentación para personal en formación médicos residentes e internos: Desayunos: 6:45 a.m. hasta 9:00 a.m, Almuerzos: 11:45 am hasta 2:30 p.m, Comidas: 6:00 p.m. hasta 7:00 p.m
21. **Especificaciones para programas especiales:** El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer cuando se le solicite, otros servicios como son:

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

- a. Suministro de refrigerios para el programa madre canguro: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) jugos de fruta tetra pack, cereal, bocadillo; suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de que se requiera.
- b. Suministro de refrigerios para el programa de vacunación: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) o jugos de fruta tetra pack y un cereal.
- c. Suministro de refrigerios o fracciones a usuarios Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres. (Leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorrano, agua botella 300 ml y 600 ml; suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de que se requiera.
- d. Suministro de refrigerios o fracciones en donantes de AFERESIS se suministrará tipo compuesto con inclusión de alimento fuente de proteína, cereal y bebida, por medio de solicitud previa se programa ofertar variabilidad, el cual se entrega en empaque desechable biodegradable y cumplir con las mismas características.
- e. Suministro de almuerzos y/o comidas autorizadas para el servicio de referencia y contra referencia deben ser entregados en material desechable reciclable y/o biodegradable y cumplir con las mismas características del servicio de médicos residentes e internos.
- f. Suministro de refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Se suministrarán en empaques desechables biodegradables, para el personal de la misión se ofertará un menú especial de diez días previo para aprobación de la supervisión, también contará con la disponibilidad de reservas en bodega de almacenamiento de alimentos (galletería, café, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.
- g. Suministro de refrigerios para actividades especiales, como eventos del día del niño, lactancia materna, navidad, procesos de campañas educativas a funcionarios, auditoría internas o externas o comités con previa autorización del supervisor del contrato o encargado.
- h. Suministro de almuerzos para actividades especiales, como eventos del día del niño, lactancia materna, navidad, procesos de campañas educativas a funcionarios, auditoría internas o externas o comités con previa autorización del supervisor del contrato o encargado, Misión Wisconsin, etc. El cual estará compuesto con menú que ofrezca dos opciones de proteína y dos opciones de verdura en tiempo de almuerzo, bebida, y postre, si hay personal que lo requiera se atenderá como una solicitud especial enfocado en gustos y preferencias con solicitud previa, lo cuales deberán ser suministrados de acuerdo a la necesidad del programa con servicio a la mesa o en empaque desechable biodegradable.

22. Estadística mensual para pacientes hospitalizados: Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de dietas hospitalarias servidas que fueron suministradas a pacientes hospitalizados por la E.S.E. HUS durante el cuarto trimestre del 2024.

23. Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	1970
BLANDA	1669
BLANDA SUAVE	391
HIPOSODICA	231
VEGETARIANA	6
VEGANA	1
HIPERPROTEICA	2024
CORONARIA	10

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA



LIQUIDA HIPERPROTEICA	18
HIPOGRASA	561
HIPOGLUCIDA	2716
NORMAL PEDIATRICA 1	244
NORMAL PEDIATRICA 2	727
HEMODIALISIS	258
PREDIALISIS	248
COMPLEMENTO 1	18
COMPLEMENTO 2	30
COMPLEMENTO 3	2809
LIQUIDA COMPLETA	900
LIQUIDA CLARA	650

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en el volumen de pacientes hospitalizados y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

24. Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes: Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se indica el promedio histórico mensual por tiempo de comida que fue suministrado a los médicos internos y residentes en la E.S.E. HUS durante el transcurso del cuarto trimestre del 2024.

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	750
ALMUERZO	3000
COMIDA	400

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la rotación de residentes e internos y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en los tiempos de comida y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

22. Estadística mensual programas especiales: Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se indica el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del cuarto trimestre del año 2024, por ración mes.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2024
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1640
Refrigerio Compuesto	200
Refrigerio Aféresis	60
Almuerzos especiales	10
Agua botella 300 ml	1611
Agua botella 600 ml	1400
Jarra de jugo 1 Lt	132

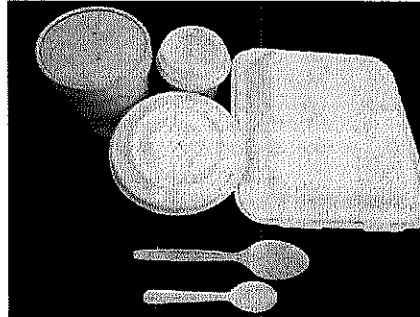
Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la programación del Hemocentro, capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS y otros factores externos que puedan tener incidencias en

**NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA**

el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en el volumen de refrigerios solicitados. Y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

23. **Insumos de consumo:** El contratista suministrara insumos de baja rotación por necesidades especiales de servicios de hospitalización o programas especiales como jarra de jugo, suministro de agua en botella, aromáticas, galletería, café, en servicios especiales entre otros.
24. En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de más alta rotación, sin embargo, el proponente ganador se compromete suministrar cualquier otro tipo de alimento no incluidos, en estos casos, el precio de compra debe sujetar a los precios del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación una cotización, cuyos precios serán verificados y comparados con los precios institucionales, según la necesidad.
25. Suministro de loza desechable biodegradable a pacientes con orden médica o solicitud del nutricionista clínico que por evolución o estado de salud requieran aislamiento preventivo; el suministro de este tipo de menaje deberá estar registrado en la orden médica. Especificaciones de kit de desechables:

- Plato de seco cubierto con divisiones
- Plato de sopa con tapa
- Cuchara
- Vaso con tapa bebidas frías o calientes
- Cuchara en empaque individual



26. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación,

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

					ensamble y distribución de la alimentación.
2	PROFESIONAL EN CALIDAD	1	Profesional Universitario en Ingeniería	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	
3	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.	
4	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.	
5	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS	22	Auxiliar de dietas (22)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o	

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
 GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
 GESTIÓN JURÍDICA



				esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2	Auxiliar de aseo área de ensamble (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	AUXILIAR DE BODEGA	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA



TOTAL 36

27. El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, comprenderá pintura de muros, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos por la ESE HUS al Contratista.

El proponente deberá acreditar las siguientes condiciones técnicas habilitantes:

- VISITA TECNICA: Durante el proceso de licitación se realizará visita técnica con grupo multidisciplinario al área de producción de alimentos del oferente, para verificar cumplimiento de requisitos de buenas prácticas de manufactura, condiciones de infraestructura física de las instalaciones, cumplimiento de requisitos de contratación del talento humano, normas generales de bioseguridad y manejo de residuos generados. Una vez adjudicado el contrato se realizarán visitas de seguimiento al cumplimiento de lo establecido en el contrato.
- Presentación de Ciclos de menús requeridos para el suministro de alimentación a clientes internos y externos (En medio magnético)
- Presentación de la estandarización o derivación del menú ofertado.
- Carta de compromiso de personal idóneo requerido para la ejecución del proceso de ensamble y distribución de dietas
- Para este proceso el proponente deberá acreditar mediante certificación debidamente suscrita por el representante legal que posee y cumple con el siguiente personal descrito:

**Requisitos
Técnicos
Habilitantes**

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	PROFESIONAL EN ALIMENTOS	1	Profesional Universitario en Ingeniería de Alimentos	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

	3	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
	4	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	5	AUXILIAR PARA ENSAMBLAJE DE DIETAS Y DISTRIBUCIÓN	22		Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER
 EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



	6	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2	Auxiliar de aseo área de ensamble	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	7	AUXILIAR DE BODEGA	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	8	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	TOTAL		36		

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

NOTA 1. El oferente deberá presentar las respectivas hojas de vida adjuntando todos los diplomas que califiquen la idoneidad, y las certificaciones y/o contratos que acrediten la experiencia solicitada, con el fin de verificar el cumplimiento de todos los perfiles anteriormente descritos.

NOTA 2. En caso de aumento de número de raciones promedio entregadas a diario, el contratista se comprometerá con garantizar el personal necesario para la adecuada prestación del servicio según el perfil.

Además, el proponente deberá presentar la siguiente documentación:

- Presentación del Plan de Saneamiento Básico (incluidos programas de limpieza y desinfección, Control de plagas, roedores y vectores, programas de manejo de residuos sólidos y líquidos, Programa de reciclaje, Programa de Salud laboral), orientados para el área de preparación y ensamble.
- Presentación de documentación de acta de inspección del área de centro de producción de alimentos con concepto FAVORABLE expedida por la autoridad sanitaria competente.
- El proponente deberá acreditar que cuenta con vehículo transportador de alimentos, el cual debe contar con el concepto técnico sanitario FAVORABLE para el transporte de alimentos, no mayor a un año de la fecha de expedición emitida por la Autoridad Sanitaria Competente. Así mismo, se deben aportar los documentos correspondientes a la regulación de tránsito, tales como: Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) y Certificado de Revisión Técnico-Mecánica, la tarjeta de propiedad del vehículo o contrato o promesa de contrato de arrendamiento del mismo, con su respectiva tarjeta de propiedad a nombre del arrendador y/o prometiente, y la respectiva afiliación a una empresa transportadora.
- Presentar carta de compromiso de renovación del ciclo de menú inicial, previa autorización de la nutricionista, el cual debe ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio el primer mes de ejecución.
- Presentar carta de compromiso del contratista en el cual se hace responsable del correcto uso del área asignada para las labores de ensamble de alimentos, comedor de médicos, zona de descargue y utensilios utilizados propios de la entidad.
- Plan de capacitación al personal operativo.
- El contratista deberá contar con una planta de producción que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en la resolución No. 2674 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que garanticen el cumplimiento de las condiciones de infraestructura de equipos, utensilios y personal manipulador, para lo cual allegará permiso sanitario vigente y emitido por la autoridad competente.

Obligaciones

1. Prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E – HUS de acuerdo a los parámetros de prescripción nutricional, ordenes médicas, solicitud de enfermería y/o del personal asistencial llevando el registro diario de control por servicio del número y tipo de dietas suministrado en cada tiempo de comida y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor e interventor del contrato.
2. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios.
3. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los derechos de los pacientes y de atención a los usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

4. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
5. La empresa contratista deberá realizar dos encuestas de satisfacción (Establecida por la E.S.E HUS) para cada uno de los tiempos de comida suministrado al personal médico, dichas encuestas se ejecutarán al final del primer y segundo mes de ejecución y de acuerdo a los resultados de la misma la empresa contratista deberá entregar plan de mejora en el formato establecido por la E.S.E HUS, la entrega de dicho plan de mejora no superará los cinco días y la ejecución del mismo deberá darse en un plazo máximo no mayor a 30 días.
6. La encuesta de satisfacción a pacientes hospitalizados será ejecutada por el personal de SIAU de la institución, en caso de requerir plan de mejora la empresa contratista será informada y deberá entregar plan de mejora en el formato establecido por la E.S.E HUS, la entrega de dicho plan de mejora no superará los tres días y la ejecución del mismo deberá darse en un plazo máximo no mayor a 15 días.
7. La empresa contratista favorecerá el cumplimiento a los indicadores de calidad del proceso de nutrición relacionado con el suministro de alimentación, en caso de desviación se presentará plan de mejora en el formato establecido por la E.S.E HUS, la entrega de dicho plan de mejora no superará los tres días y la ejecución del mismo deberá darse en un plazo máximo no mayor a 15 días.
8. Asegurar la implementación y cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manipulación y preparación de alimentos en los centros de producción y ensamble de alimentos que disponga para la ejecución del contrato, brindando los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención de clientes internos y externos. Lo cual será auditado periódicamente por el supervisor del contrato o personal delegado.
9. **Carta menú:** Para pacientes con dieta normal y estancia hospitalaria superior a los 7 días, se realizará envío de carta menú la cual será entregada al paciente el día antes al suministro de la dieta. La carta menú tendrá diferentes platos únicos para que el paciente escoja uno de su preferencia.
10. **Calidad sensorial:** El menú diario debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación, se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones, adicional se debe contar con registro del proceso de verificación de la calidad de los alimentos del área de ensamble.
11. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios.

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN

Desayuno: 7:30 a 8:30 am
Media mañana: 10 a 10:30 am
Almuerzo: 12:00 a 1:00 pm
Media tarde: 3:00 A 3:30 pm
Comida: 5:00 a 6:00 pm
Cena: 6:30 a 7:00 pm

12. Las dietas serán suministradas de conformidad a lo solicitado y la materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad cumpliendo con las especificaciones exigidas por el Hospital.
13. Los utensilios que se empleen en los pacientes con medidas de precaución especial (aislamiento hospitalario) serán desechables biodegradables en su totalidad y serán tratados

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



según el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR). No pueden ser tratados como el resto de menaje.

- Se suministrará dieta en loza desechable biodegradable a pacientes con orden médica de medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea y ambiente protegido) y/o a solicitud del Profesional de nutrición clínica que por evolución o estado de salud del paciente requieran el suministro de la alimentación en este empaque desechable biodegradable. El kit de desechables deberá tener las siguientes especificaciones:
 - Plato plano de 3 divisiones como domo plástico
 - Vaso plástico con tapa capacidad 8 onzas
 - Taza de 8 onzas plástica con tapa contenedor de alimentos calientes
 - Cuchara sopera plástica
- 14. El contratista dará cumplimiento a la ley 2232 de 2022 de Colombia que establece las medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.
- 15. Las Nutricionistas Clínicas Asistenciales, reportarán diariamente al servicio de alimentación la Solicitud de las dietas requeridas por cada tiempo de comida y especificará las dietas que requieran ser suministradas en empaque completo desechable biodegradable, con cubiertos desechables completos para la Unidad de Quemados y cuchara solamente para los demás servicios de hospitalización, envueltos en servilleta dentro de una bolsa de material biodegradable.
- 16. Los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato deben ser esporádicos, máximo (5) cinco por ciclo y además serán informados por escrito al Supervisor del contrato o quién haga sus veces, mínimo con un (1) día de anticipación para su aprobación y explicando los motivos del cambio.
- 17. El servicio debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas que permita la trazabilidad, igualmente para los insumos y alimentos, inspeccionar en la recepción las características organolépticas (olor, color, textura, etc.) temperaturas, condiciones de envases debidamente rotuladas según la normativa sanitaria vigente, ente otros, para garantizar su calidad e inocuidad, igualmente el servicio debe contar con un registro de proveedores que permita verificar fabricantes autorizados, registros, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo.
- 18. El contratista deberá adherirse al cumplimiento de la Política Nutricional y los procesos que conlleven el accionar, en cumplimiento de los estándares de acreditación.
- 19. El contratista deberá garantizar el cumplimiento del proceso de inducción del personal cumpliendo con el Manual de Entrenamiento de puesto de trabajo de Nutrición GAT-NUT-MA-02, aplicando la etapa de evaluación de la eficacia de conocimientos lo cual deberá entregar soporte al responsable de Programas Especiales y Calidad del proceso de Nutrición, soportado en la cuenta de radicación mensual.
- 20. El contratista debe presentar acciones de mejora y retroalimentación al personal sobre las inspecciones que se realicen por parte de la supervisión y entregar las evidencias.
- 21. El contratista suministrara carro bandejero estático de recolección en los servicios de hospitalización para la ubicación de bandejas posterior al consumo.
- 22. La vajilla entregada debe cumplir con adecuadas condiciones de presentación, sin rupturas, quiebres entre otros.
- 23. La dieta deberá rotularse manteniendo la imagen institucional cumpliendo con los requerimientos mínimos por Seguridad del Paciente como nombre completo, número de cama, número identificación, tipo de dieta suministrada, tiempo de comida, fecha y observaciones.



24. La empresa realizará dos rutas adicionales al de cada tiempo de comida principal de recolección de menaje pendiente en servicios de urgencias y hospitalización.
25. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno-residentes)**
- 25.1 El servicio a la mesa será suministrado con cubiertos completos en acero inoxidable envueltos en servilleta completa, vajilla de porcelana línea hospitalaria, vasos de vidrio y bandeja plástica.
- 25.2 Durante la distribución de la alimentación y de acuerdo al tiempo de comida suministrado, deberá mantenerse en la barra de servido, salsas en empaque tipo tomate, rosada, tártara, mostaza, picante, ají, mayonesa, margarina y mermelada.
- 25.3 El suministro de agua deberá mantenerse con dispensador de agua y hielo con vasos de vidrio limpios suficientes para satisfacer la demanda.
- 25.4 El Servicio de Nutrición y Dietética entregará al contratista el listado de usuarios enviados por la Coordinación a cargo de médicos residentes e internos, para el suministro correspondiente.
- 25.5 Al ingreso al área del comedor, se realizará el registro de los residentes e internos beneficiarios del suministro de alimentación diariamente en los listados, quienes deberán portar su carnet de identificación y firma la planilla. No se deberá suministrar alimentación al beneficiario que no se encuentre en el listado, el registro debe realizarse en el formato diligenciado con lapicero con letra clara y sin tachones.
26. **Horarios de alimentación para personal en formación médicos residentes e internos serán:**
- | | | |
|------------|------------|-----------------|
| DESAYUNOS: | 6:45 a.m. | Hasta 9:00 a.m. |
| ALMUERZOS: | 11:45 a.m. | Hasta 2:30 p.m. |
| COMIDAS: | 6:00 p.m. | Hasta 7:00 p.m. |
27. **Área ensamble de alimentos:**
- 27.1 Los alimentos cocidos recibidos en el área de Ensamble de la E.S.E HUS se mantendrán, hasta el momento de servirlos, en una línea de calor que asegure una temperatura no inferior a 70 grados Centígrados en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.
28. **Talento humano:** El contratista se comprometerá a proveer el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, dentro de los términos establecidos de horario y demás especificaciones, dicho proceso deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente para la prestación del servicio.
- 28.1 El contratista deberá designar dos profesionales de supervisión para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.
- 28.2 El contratista debe presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo y una vez adjudicada verificar de manera periódica, si el personal cumple con los requerimientos establecidos.
- 28.3 El contratista remitirá las hojas de vida del personal con Procedimiento de verificación de antecedentes personales y títulos académicos a los ejecutores de procesos según perfil de Personal Ejecutor, dando cumplimiento al Procedimiento para la Verificación de Antecedentes Personales y Títulos Académicos a Ejecutores de Procesos GTH-ITH-PR-03, al Instructivo para la Recepción de Hojas de Vida de los Ejecutores de Procesos GTH-DTH-IN-05, y entregar la autorización para el tratamiento de datos personales GTH-ITH-FO-03, Lista de Chequeo Hoja de Vida de los Ejecutores de Procesos y Contratistas GTH-ITH-FO-01.

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

- 28.4 El contratista debe garantizar que los cambios en el personal ejecutor del proceso se cumplan con todos los requisitos relacionados en los perfiles establecidos y remitir las hojas de vida en cumplimiento al procedimiento.
- 28.5 Las Nutricionistas de la Empresa contratista deberá realizar supervisión diaria en los pisos (servicios hospitalarios) en cada uno de los tiempos de comida principal.
- 28.6 El contratista debe garantizar que el personal asignado realice la Inducción General de la ESE HUS, la cual debe ser coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la ESE HUS.
- 28.7 El contratista debe garantizar que el personal asignado realice participación activa en el proceso educativo de cyberpadrinos de la ESE HUS, la cual debe ser coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la ESE HUS.
29. **Sistema de seguridad y salud en el trabajo:** Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato.
- 29.1 El contratista deberá dar cumplimiento al GTH-DTH-IN-06 Instructivo de requisitos para contratistas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
30. **Formación y capacitación:** El contratista debe presentar al supervisor durante los primeros 15 días de ejecución del contrato el plan de formación y capacitación según perfil del ejecutor del proceso, en el que incluirá como mínimo los siguientes temas:
- Inducción a la ESE HUS, según GTH-PR-02 Procedimiento inducción y reinducción.
 - Seguridad del paciente.
 - Humanización.
 - Gestión del Riesgo
 - Gestión de la tecnología
 - Transformación cultural (políticas de la ESE HUS)
 - Responsabilidad social empresarial
 - Atención centrada en el usuario y su familia
 - Autocuidado
 - Trabajo en equipo
 - Habilidades de comunicación
 - Código de Integridad de la ESE HUS
 - Actualización en Alimentación Hospitalaria
 - Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura.
- 30.1 El contratista debe presentar al supervisor durante los primeros 15 días de ejecución del contrato el procedimiento de evaluación del desempeño, en el que se incluya como mínimo las siguientes competencias:
- Atención humanizada
 - Responsabilidad
 - Transparencia
 - Mejora continua
 - Ética
 - Aprendizaje continuo
 - Orientación a resultados
 - Orientación al usuario y al ciudadano
 - Compromiso con la organización
 - Trabajo en equipo
 - Adaptación al cambio
- 30.2 El contratista debe presentar al supervisor durante los primeros 15 días de ejecución del contrato el procedimiento de evaluación de la cultura organizacional donde se evidencia

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



que las variables a medir son los ejes trazadores de acreditación enunciados a continuación:

- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del Riesgo
- Gestión de la tecnología
- Responsabilidad social empresarial
- Atención centrada en el usuario y su familia

30.3 En caso de ser necesario si se presentara un incremento inusual de usuarios por situaciones ajenas a la operación normal, el contratista se comprometerá a garantizar igualmente la cobertura y oportunidad requerida según la demanda extra.

Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo

31. **Mecanismos de escucha:** El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respectivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales.

32. **Manipulador de alimentos:** El personal vinculado deberá contar con exámenes de ingreso en el cual se contempla que es apto para el desarrollo de actividades de manipulación de alimentos y certificado de capacitación en BPM.

32.1 El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar las normas de Bioseguridad y control de infecciones (Manejo del Paciente con aislamiento, uso de elementos de Protección personal e Higiene de manos).

32.2 Los manipuladores de alimento deberán contar con curso de manipulación de alimentos y servicio al cliente.

32.3 Presentar ante el contratante el certificado médico (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos y profesionales a cargo de la verificación en el proceso de producción o ensamble de alimentos.

32.4 Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros

33. Garantizar la adecuada segregación de residuos de acuerdo a la normativa nacional, garantizando los insumos necesarios según el código de colores. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista de acuerdo a la ruta de recolección hospitalaria, los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores, ubicándolos en los cuartos de recolección temporal.

34. Garantizar el acompañamiento por parte de los profesionales de la empresa contratista en el suministro de alimentación en los servicios hospitalarios para garantizar la adherencia a los protocolos de atención por parte de los auxiliares de dietas.

35. **Dotación del personal requerido para la ejecución del proceso:** La presentación del personal de quienes manipulen los alimentos deben ser la adecuada para dicha actividad motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.

- 35.1 Uniformidad en la presentación para esto debe estar dotado de un mínimo de 2 uniformes completos: pantalón y chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante, guantes domésticos. Igualmente deberá suministrar los elementos de protección personal necesarios para la actividad.
- 35.2 El uniforme deberá ser de color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento y sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
- 35.3 El delantal deberá permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- 35.4 El uniforme deberá ser utilizado sólo durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HUS y en perfecto estado de presentación e higiene.
- 35.5 Los elementos de protección especial como gorros, delantales, tapabocas, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato.
- 35.6 Identificados con escarapela como personal del contratista, la cual deberá proporcionar la siguiente información: Logotipo de la empresa contratista, nombre del empleado, cargo del servicio que presta, número de cédula, grupo sanguíneo y A.R.L; su uso es de carácter obligatorio para todos los trabajadores.
- 35.7 Se compromete a suministrar la dotación y elementos de protección personal para el personal que realiza la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto-contagiosas, en caso de presentarse las mismas. El contratante queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad en caso de incumplimiento por parte del contratista.
36. **Planta física:** La E.S.E. HUS suministrará el área física para el proceso de ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, unidades sanitarias, Vestier, aseo y oficina de profesionales ubicada en el primer piso, con un área de 280 metros cuadrados, de la cual dispondrá el contratista y será responsable de los daños ocasionados por mal uso, los cuales deberán ser subsanados.
37. **Equipos y servicios públicos:** La E.S.E. HUS suministrará un área para el suministro de alimentación de médicos internos y residentes con área de lavado con una medida de 96 metros cuadrados. **Nota aclaratoria:** se dispondrá para la ejecución del proceso el uso de equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E HUS en forma de préstamo y que será inventariado al inicio del contrato, en caso de requerir aumento para la cobertura de la prestación del servicio el operador deberá garantizar el suministro de estos elementos en acción de préstamo ante la E.S.E HUS.
- 37.1 El contratista asumirá los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos asignados en préstamo, presentando el cronograma de mantenimientos y los soportes de la realización en la radicación de las cuentas.
- 37.2 El contratista velará por el mantenimiento adecuado de la infraestructura prestada para la ejecución de la labor del área de ensamble de alimentos.
- 37.3 Cuando exista la necesidad debidamente sustentada por el contratista de realizar modificaciones en las áreas asignadas, deberán ser aprobadas por la unidad de gestión de mantenimiento e ingeniería y con el visto bueno de la gerencia de la E.S.E HUS. Los costos

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA

de las remodelaciones autorizadas serán sufragados en su totalidad por el Contratista, La E.S.E HUS no reconocerá el costo de las mejoras.

- 37.4 El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, comprenderá pintura de muros, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos por la ESE HUS al Contratista.
- 37.5 La ESE HUS realizará las reparaciones de planta física relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistema hidráulico, electricidad y de comunicaciones que se requieran.
38. **Equipos, vajilla y menaje:** La E.S.E HUS suministrará los equipos disponibles en el área de ensamble, los cuales se entregarán debidamente inventariados para su utilización mediante acta en la que se consignará el estado actual de funcionamiento de cada uno.
39. El contratista deberá mantener a disposición del interventor las hojas de vida de equipos de su propiedad, con su respectivo programa de mantenimiento preventivo.
40. El Contratista llevará actualizadas las hojas de vida de cada uno de los equipos entregados por la E.S.E HUS con el tipo de mantenimiento que se les realice. El mantenimiento de los equipos propiedad de la ESE HUS quedara a cargo del contratista.
41. El contratista se comprometerá al término del contrato, a devolver los equipos vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E HUS en las condiciones de funcionamiento recibidas, salvo el deterioro normal que se derive del correcto uso de los mismos. Deberá capacitar a sus empleados en el manejo adecuado de los equipos y demás bienes de la ESE HUS.
42. El contratista asumirá la responsabilidad ante daños o pérdidas de los equipos, vajilla o menaje, ocasionados por sus trabajadores durante el ejercicio de sus labores. Sustituirán los equipos, vajilla o menaje, afectados por eventualidades de daño o falta de mantenimiento.
43. **Transporte para alimentos. Normatividad:** El contratista deberá contar con los vehículos para el transporte de los alimentos, los cuales deberán contar el concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico mecánica.
44. **Quejas, reclamos y sugerencias:** Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
- 44.1 La empresa contratista elabora plan de mejora en el formato establecido por la institución y carta de disculpas dirigida al paciente para todas las PQR reportadas por el servicio de SIAU, este plan de mejora deberá ser entregado en un tiempo no mayor de 24 horas desde su notificación, la ejecución del plan de mejora no podrá superar un mes. Por otro lado, las PQR reportadas por la plataforma ALMERA debe ser contestas con carta de disculpas dirigido al paciente y respuesta del evento sucedido con sus respectivos soportes, en el caso de requerir plan de mejora el supervisor del contrato realizará solicitud del mismo, esta respuesta deberá ser entregado en un tiempo no mayor a 24 horas desde la notificación del evento.
45. **Servicios públicos:** El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual. Serán cancelados de la siguiente manera:
- 45.1 El servicio de agua según reporte de medidor instalado en el área de ensamble de dietas (servicio de alimentación). En el servicio de comedor piso 13 se hará prorrato de los puntos instalados.
- 45.2 Servicio de gas según reporte de medidor de la ESE HUS.

NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA



- 45.3 Servicio de energía eléctrica será calculado por prorrateo, según el número de equipos en el área de ensamble de dietas y en el servicio de comedor de residentes e internos ubicado en el piso 13 de la Institución PH.
- 45.4 **Procedimiento de descuento.** La oficina de servicios básicos reporta el costo de los promedios de consumo de los servicios públicos a la supervisión técnica del presente contrato quien se encargará de estipular en el acta de supervisión el valor a descontar por concepto de uso de servicios públicos. La tesorería se encargará de elaborar el respectivo comprobante de egreso y efectuar el descuento correspondiente a lo reportado en el informe de supervisión.
46. **Planes de contingencia:** El contratista se comprometerá a entregar al Supervisor del contrato o quien haga sus veces, al inicio de la contratación, los PLANES DE CONTINGENCIA; para ser puestos en marcha y sin costo para la ESE HUS, en caso de presentarse los siguientes eventos:
- 46.1 Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
- 46.2 Paro de trabajadores del contratista
- 46.3 Fallas en el fluido eléctrico
- 46.4 Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia
- 46.5 Escasez de materia prima o de mano de obra.
- 46.6 En caso de Emergencia Sanitaria
47. El contratista entregará mensualmente junto con la cuenta de cobro la siguiente documentación de soporte que valide sus procesos de gestión de la calidad, en los cuales se encuentran:
- 47.1 Ciclo de menús mensual
- 47.2 Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E HUS reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas).
- 47.3 Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual)
- 47.4 Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas.
- 47.5 Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.
- 47.6 Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomara, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del interventor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, semanal.
- 47.7 Cumplimiento del cronograma del programa de capacitaciones, anexando GTH-DTH-FO-33 Informe de Ejecución Programa de Aprendizaje, GTH-FO-06 Formato Evaluación de Conocimiento, GTH-FO-20 Formato Lista de Asistencia, GTH-DTH-FO-21 Formato Encuesta Satisfacción Programa de Aprendizaje
- 47.8 Se deberá presentar la relación del personal asignado para la E.S.E HUS, programación de horario laboral realizado durante el mes, remitiendo el indicador "proporción de colaboradores con más de 12 horas de trabajo continuo por el número de días laborados".
- 47.9 Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos
- 47.10 Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros
- 47.11 Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.


**NECESIDAD DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS
GJU-ADQ-FO-03, Versión 2
GESTIÓN JURÍDICA**

- 47.12 Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.
- 47.13 El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respectivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales.
- 48. Las dietas que no cumplan con las condiciones solicitadas o presenten alteraciones fisicoquímicas u organolépticas no adecuadas y se requiera de cambio no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual generando su descuento.
- 49. En caso de presentarse glosas definitivas por incumplimiento del contratista por las actividades realizadas por los ejecutores, se realizará el respectivo descuento a favor del HOSPITAL al CONTRATISTA sobre cualquier cuenta o saldo que exista a favor del mismo incluyendo en su defecto la liquidación del contrato. Una vez comunicada sobre la glosa definitiva el Hospital Universitario de Santander se reservará el derecho deducir el valor de la misma de las facturas que presente el CONTRATISTA durante la ejecución del contrato, en el evento que el CONTRATISTA no tuviere saldo a favor el HOSPITAL podrá hacer efectivo el riesgo amparado en la garantía única
- 50. El contratista durante la ejecución del contrato deberá acreditar mediante, facturas, contrato o certificación del proveedor que mínimo el 30% de las compras realizadas para el suministro de alimentación en cumplimiento del contrato es adquirido a pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, fomentando así el desarrollo y fortalecimiento de la economía local tal y como lo establece el DECRETO 248 DE 2021.
- 51. El contratista deberá dar cumplimiento al anexo de confidencialidad para el manejo de la información de la ESE HUS.

Plazo	Desde la suscripción del acta de inicio hasta el 30 de julio 2025.	Lugar de Ejecución	En la ciudad de BUCARAMANGA, carrera 33 #28- 126 Hospital Universitario de Santander y demás sedes de la entidad que se requiera
Valor Sugerido	Valor mes	\$	455.000.000
	Valor total	\$	2.730.000.000
	Valor total de adición en letras	Dos mil setecientos treinta millones de pesos MCTE	

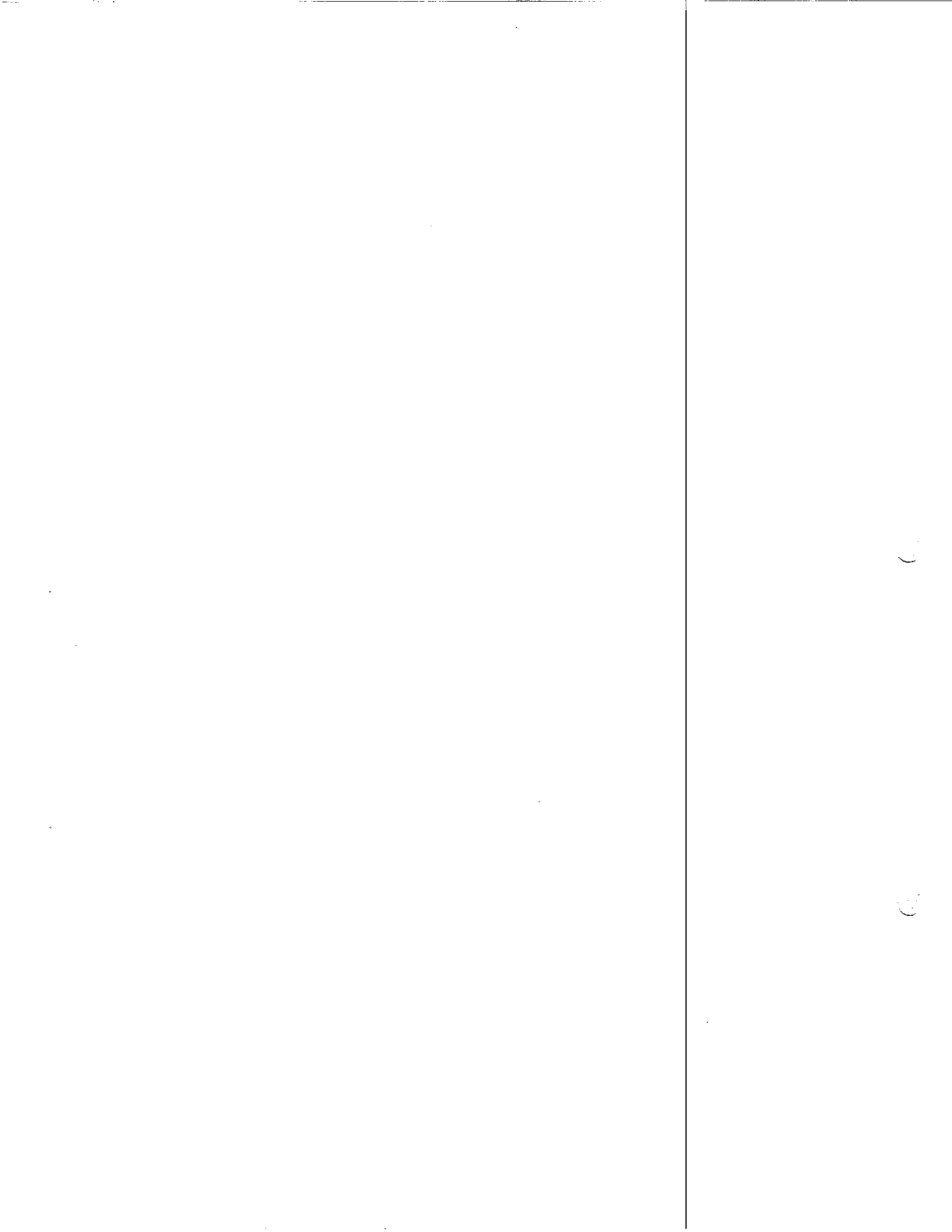
OBSERVACIONES: V.S (Valor Sugerido) de acuerdo al Plan de Compras e Indicadores Históricos de los anteriores procesos.


ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética



Revisó: Andres David Duran Correa - Nutricionista DARSALUD 
Proyectó: Diana Katherine Chaparro Hernández Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética 

Con la firma de este documento manifiesto que autorizo el tratamiento de mis datos personales conforme lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, para los fines aquí establecidos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN.
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Realizar supervisión al proceso de ensamble de alimentos desde la recepción de los alimentos hasta el suministro de acuerdo al Manual de Dietas y minuta ofertada por la empresa contratista con el fin de cumplir con la normativa actual vigente y los estándares pactados en el requerimiento contractual.

COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de pregrado en Nutrición y Dietética otorgado por Instituciones de Educación Superior oficialmente reconocidas. Si es otorgado por universidades extranjeras, los títulos deben ser convalidados por la autoridad competente. Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional y RETHUS.	Curso de actualización en Alimentación Hospitalaria-Curso en Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura, Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario. Formación continuada en Gestión del Dolor, Cuidado Integral del Paciente oncológico, Manejo del Dolor y cuidado Paliativo y atención Integral en salud a personas víctimas de violencia sexual.	Experiencia Profesional mínimo un (01) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.	1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua N/A
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			


RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. El nutricionista verifica el cumplimiento al ciclo de menú, la calidad de los alimentos que ingresan al servicio de alimentos en cumplimiento a las características organolépticas y los controles de temperatura de alimentos. 2. El nutricionista de alimentos lidera el personal del servicio de alimentación velando por la calidad, y Buenas Prácticas de Manufactura en cada una de las actividades desarrolladas. 3. Establecer necesidades y características del personal de alimentación para el cumplimiento de la operación desde la solicitud del suministro de alimentación hasta la entrega al beneficiario. 4. Realizar supervisión del proceso de ensamble y distribución de dietas terapéuticas. 5. Identificar las necesidades especiales solicitadas por los nutricionistas clínicos donde se describen gustos y preferencias alimentarias para lograr el objetivo de satisfacción en el suministro de alimentación. 6. Velar por el adecuado suministro de alimentos en cada tiempo de comida cumpliendo con la indicación de la dieta hospitaliza, horarios y suministro de insumos. 7. Realizar supervisión de entrega de dietas en piso y recolección de menaje. 8. Implementar progresivamente el sistema de gestión y calidad en cada uno de los procesos del área de alimentación. 9. Velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales. 10. Realizar evaluación interna constante del funcionamiento del sitio de trabajo que presta servicios de alimentación y supervisar las acciones de mejora. 11. Participar en la evaluación de las actividades de impacto del área de ensamble. 12. Fortalecer constantemente el equipo de trabajo, supervisando su labor y velando porque sus acciones estén de acuerdo con las exigencias contractuales. 13. Tomar acciones frente a los resultados de pruebas microbiológicas de alimentos no favorables en caso de presentarse en el área de ensamble. 14. El Nutricionista también supervisa el aspecto higiénico-sanitario. 15. Conocer el Plan de saneamiento básico (incluidos programas de limpieza y desinfección, Control de plagas, roedores y vectores, programas de manejo de residuos sólidos y líquidos, Programa de reciclaje, Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo) y verificar el cumplimiento en las unidades de servicio. 16. Manejar y aplicar conceptos básicos en prevención de riesgos, accidentes de trabajo y uso básico del extintor. 17. Elaborar y presentar planes de mejora para casos de quejas, eventos adversos e inadecuados resultados microbiológicos con la metodología de espina de pescado y lluvia de ideas. 18. Identificar pacientes con programación de menús especiales 19. Organizar y verificar el correcto y oportuno diligenciamiento de los formatos de control 20. Realizar el registro de los formatos de control asignados 21. Organizar y radicar de manera ordenada los documentos que soportan la facturación 22. Reportar novedades a la supervisión correspondientes a los servicios de alimentación 23. Formar a los manipuladores de alimentos en inocuidad y manipulación de los alimentos
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asistir a las reuniones que se lleven a cabo con la interventoría del contrato de alimentación que se convoque por su iniciativa o la propia. 2. Contribuir a los procesos de habilitación y acreditación en lo concerniente a la prestación del servicio de alimentación. 3. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 4. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 5. Participar en todas las actividades relacionadas con los procesos de calidad y acreditación de la E.S.E HUS. 6. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. 7. Participar en los procesos de inducción, reinducción, entrenamiento en el puesto de trabajo y en la formación continua de los colaboradores. 8. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con el perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 9. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 10. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN.
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCIÓN AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarlos para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos adversos.
HUMANIZACIÓN DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTIÓN DEL RIESGO	Fortalecer el uso de metodologías para identificar, priorizar, evaluar e intervenir los riesgos relacionados con la atención en salud.
GESTIÓN DE LA TECNOLOGÍA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA:

08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND, DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	PROFESIONAL DE CALIDAD
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Diseñar, supervisar y controlar procesos de fabricación y conservación de productos alimenticios, determinar las condiciones óptimas de operación del equipo utilizados en el proceso de producción y Realiza control de calidad de productos y procesos.

COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACION	FORMACION	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de pregrado en Ingeniería de alimentos o ingeniería industrial otorgado por Instituciones de Educación Superior oficialmente reconocidas. Si es otorgado por universidades extranjeras, los títulos deben ser convalidados por la autoridad competente. Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional,	Curso de actualización en Alimentación Hospitalaria-Curso en Manipulación de Alimentos o Buenas Practicas de Manufactura, Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario. Formación continuada en Gestión del Dolor, Cuidado Integral del Paciente oncológico, Manejo del Dolor y cuidado Paliativo y atención Integral en salud a personas víctimas de violencia sexual	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A


RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Responsable de garantizar la inocuidad y calidad del alimento en el proceso de ensamble de alimento velando por la eficiencia de aplicabilidad de las operaciones de manipulación de alimentos en la E.S.E HUS. 2. Optimizar el proceso de ensamble y suministro de alimentación en cada una de las etapas identificando puntos críticos y aplicando el punto de control 3. Responsable de la verificación del funcionamiento de los equipos del área de ensamble y cumplimiento de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo 4. Realizar los controles de temperatura de alimentos, equipos, ambiente, etc. 5. Brindar educación a los auxiliares de dietas en las actividades referente a calidad y buenas prácticas de manufactura que impacten en el hacer del área de ensamble de alimentos. 6. Asistir a las reuniones que se lleven a cabo con la Interventoría del contrato de alimentación que se convoque por su iniciativa o la propia. 7. Contribuir a los procesos de habilitación y acreditación en lo concerniente a procesos de calidad de su área competente. 8. Liderar la implementación y cumplimiento del sistema de gestión y calidad en cada uno de los procesos del área de alimentación. 9. Conocer el Plan de saneamiento básico (incluidos programas de limpieza y desinfección, Control de plagas, roedores y vectores, programas de manejo de residuos sólidos y líquidos, Programa de reciclaje, Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo) y verificar el cumplimiento en las unidades de servicio. 10. Supervisar el cumplimiento de los procesos del plan de saneamiento básico 11. Velar por el orden y aseo de las áreas asignadas. 12. Verificar el adecuado proceso de recolección y segregación de residuos generados en el suministro de alimentación de las áreas de ensamble de alimentos, servicio de comedor de médicos y servicios de hospitalización 13. Velar por la seguridad alimentaria desde el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura. 14. Velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales. 15. Realizar evaluación interna constante del funcionamiento del sitio de trabajo que presta servicios de alimentación y supervisar las acciones de mejora. 16. Participar en la evaluación de las actividades de impacto del área de ensamble. 17. Tomar acciones frente a los resultados de pruebas microbiológicas de alimentos no favorables en caso de presentarse en el área de ensamble. 18. Atender las auditorías internas y externas 19. Organizar, implementar, controlar y archivar los documentos 20. Manejar y aplicar conceptos básicos en prevención de riesgos, accidentes de trabajo y uso básico del extintor. 21. Elaborar y presentar planes de mejora para casos de quejas, eventos adversos e inadecuados resultados microbiológicos con la metodología de espina de pescado y lluvia de ideas. 22. Participar en todas las actividades relacionadas con los procesos de calidad y acreditación de la E.S.E HUS.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. 2. Participar en los procesos de inducción, reinducción, entrenamiento en el puesto de trabajo y en la formación continua de los colaboradores. 3. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con el perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 4. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 5. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. 6. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 7. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 8. Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	PROFESIONAL DE CALIDAD
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCION AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarlos para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos adversos.
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTION DEL RIESGO	Fortalecer el uso de metodologías para identificar, priorizar, evaluar e intervenir los riesgos relacionados con la atención en salud.
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA:

08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Organizar la documentación para la elaboración de las etiquetas y listas de distribución de la alimentación de cliente interno y externo de la E.S.E HUS, con el fin de cumplir con los estándares pactados en el requerimiento contractual.

COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de pregrado en Ingeniería de alimento o ingeniería industrial otorgado por Instituciones de Educación Superior oficialmente reconocidas. Si es otorgado por universidades extranjeras, los títulos deben ser convalidados por la autoridad competente. . Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional,	Curso de actualización en Alimentación Hospitalaria-Curso en Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura, Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario. Formación continuada en Gestión del Duelo, Cuidado Integral del Paciente oncológico, Manejo del Dolor y cuidado Paliativo y atención Integral en salud a personas víctimas de violencia sexual.	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A


RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> Atención de los canales de solicitud de dietas línea telefónica, correo electrónico, whatsapp, etc. Recepción de solicitud de dietas, pedidos especiales, refrigerios y eventos. Impresión de etiquetas de identificación de dietas por paciente en cada tiempo de comida para el proceso de ensamble, incluyendo cambios y novedades. Impresión de planillas de solicitud de dietas. Actualización de planillas de suministro de alimentación al personal en formación servicio PH. Control de inventarios de insumos, menaje y papelería. Organización de la documentación en el proceso de facturación. Emisión de comunicaciones a los servicios sobre las actividades diarias del área de ensamble. Identificar las necesidades de insumos de acuerdo al inventario y relación de necesidades del servicio, notificando al nutricionista de manera oportuna. Tener habilidades en comunicación asertiva y efectiva. Realizar el registro de los formatos de control asignados Mantener el orden y aseo en las áreas asignadas Contribuir a los procesos de habilitación y acreditación en lo concerniente a la prestación del servicio de suministro de alimentos. Manejar y aplicar conceptos básicos en prevención de riesgos, accidentes de trabajo y uso básico del extintor.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. Participar en los procesos de inducción, reinducción, entrenamiento en el puesto de trabajo y en la formación continua de los colaboradores. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con el perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCIÓN AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarlos para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos
HUMANIZACIÓN DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTIÓN DEL RIESGO	Fortalecer el uso de metodologías para identificar, priorizar, evaluar e intervenir los riesgos relacionados con la atención en salud.
GESTIÓN DE LA TECNOLOGÍA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA:

08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Suministrar alimentación especializada hospitalaria para los usuarios internos y externos de la E.S.E Hospital Universitario de Santander.

COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de bachiller académico o técnico.	<p>* Curso de Buenas Prácticas de Manufactura vigente Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos, expedido por un Ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. (Secretaría de salud, Sena, ARL y persona natural habilitada, entre otros). En los casos en que el certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado: Copia de los certificados académicos y laborales que acrediten la idoneidad técnica, científica, su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p> <p>* Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario.</p>	Experiencia mínima de doce (12) meses en auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A


RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer y practicar las buenas prácticas de manufactura de alimentos en el desarrollo de cada una de las actividades diarias. 2. Hacer uso adecuado de la dotación suministrada. 3. Disponer y preparar alimentos, según normas de Buenas Prácticas de manufactura. 4. Revisar la minuta patrón y elaborar preparaciones aplicando técnicas de bioseguridad y de culinaria básica. 5. Pesar los alimentos y porcionar correctamente las preparaciones. 6. Preparar postres, compotas y jugos según requerimiento del Profesional de Nutrición. 7. Servir cada una de las dietas solicitadas de acuerdo a parámetros de calidad y tipo de dieta asignada. 8. Reportar en caso de novedad la inconformidad con la calidad de los alimentos identificada con el Profesional de Nutrición, para la toma de decisiones. 9. Informar las necesidades identificadas por variabilidad de consumo de materias primas o alimentos de manera oportuna. 10. Velar por el orden y aseo de su área 11. Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal asignados
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asistir a los procesos educativos de la E.S.E HUS 2. Participar en todas las actividades relacionadas con los procesos de calidad y acreditación de la E.S.E HUS. 3. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la Institución. 4. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con su perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 5. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 6. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. 7. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 8. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 9. Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCION AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarlos para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTION DEL RIESGO	Hacer uso adecuado de los recursos suministrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA:

08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Versión 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Realizar Ensamble y distribución de dietas a cada paciente en los diferentes servicios de hospitalización de la E.S.E HUS teniendo en cuenta la solicitud del Profesional de Nutrición clínica.


COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de bachiller académico o técnico.	<p>* Curso de Buenas Practicas de Manufactura vigente Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos, expedido por un Ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. (Secretaría de salud, Sena, ARL y persona natural habilitada, entre otros). En los casos en que el certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado: Copia de los certificados académicos y laborales que acrediten la idoneidad técnica, científica, su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. * Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario.</p>	Experiencia mínima de doce (12) meses en auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer y practicar las buenas prácticas de manufactura de alimentos en el desarrollo de cada una de las actividades diarias. 2. Hacer uso adecuado de la dotación suministrada. 3. Realizar el arreglo de la fruta y pedidos especiales para cada tiempo de comida. 4. Servir caldos, sopas, bebidas, frutas, postre y ensaladas según minuta y rotulo de dieta por tiempo de comida. 5. Organizar y distribuir fracciones de alimentos en los tiempos requeridos como son media mañana, tarde o cena. 6. Organizar y distribuir pedidos adicionales a los tiempos de comida principales como medias reforzadas. 7. Ordenar rótulos de dietas en cada bandeja por servicio según tiempo de comida. 8. Ordenar las respectivas dietas en los carros según solicitud del Profesional de Nutrición. 9. Organizar el menaje necesario para el servicio de alimentación a la cama del paciente que incluye cubiertos, sobres de sal, azúcar, pitillos, aromáticas y/o cualquier adicional solicitado en rotulo de cada dieta. 10. Realizar la distribución de las dietas a la cama del paciente cumpliendo con el procedimiento de presentación y seguridad en el servicio. 11. Realizar la recolección, lavado y distribución de jarras de agua a la cama del paciente bajo orden del Profesional de Nutrición. 12. Recoger y descomidar las bandejas en piso por cada tiempo de comida según procedimiento de limpieza y desinfección. 13. Clasificar y disponer los residuos de alimentos. 14. Lavar las bandejas, vajilla, menaje, áreas y equipos requeridos para el servicio. 15. Realizar la desinfección de los carros bandejeros, vajilla y menaje en cada uno de los tiempos de comida. 16. Organizar las bandejas, individuales y menaje para el siguiente tiempo de comida en cada uno de los carros bandejeros. 17. Elaborar los paquetes de cubiertos en empaque individual y servilleta. 18. Reportar en caso de novedad la inconformidad con la calidad de los alimentos identificada con el Profesional de Nutrición, para la toma de decisiones. 19. Organizar el área de ensamble de alimentos después de cada actividad y/o tiempo de comida. 20. Conocer el Plan de saneamiento básico (incluidos programas de limpieza y desinfección, Control de plagas, roedores y vectores, programas de manejo de residuos sólidos y líquidos, Programa de reciclaje, Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo).
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asistir a los procesos educativos de la E.S.E HUS 2. Participar en todas las actividades relacionadas con los procesos de calidad y acreditación de la E.S.E HUS. 3. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. 4. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con su perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 5. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 6. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. 7. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 8. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 9. Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCION AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Garantizar la correcta identificación del paciente llamándolo por su nombre, confirmando la cama y condición especial según manilla.
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTION DEL RIESGO	Hacer uso adecuado de los recursos suministrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA: 08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Asegurar la higiene de acuerdo a rutinas y procedimientos establecidos en el área de ensamble de alimentos, velando porque se encuentre en óptimas condiciones de funcionamiento de almacenamiento y suministro de alimentos.


COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de bachiller académico o técnico.	<p>* Curso de Buenas Prácticas de Manufactura vigente Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos, expedido por un Ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. (Secretaría de salud, Sena, ARL y persona natural habilitada, entre otros). En los casos en que el certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado: Copia de los certificados académicos y laborales que acrediten la idoneidad técnica, científica, su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. * Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario.</p>	Experiencia mínima de doce (12) meses en auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar limpieza y desinfección de áreas relacionadas con el ensamble de alimentos. 2. Realizar aseo y limpieza de oficinas, baños, bienestar, bodegas, espacios comunes y todos los espacios del área de ensamble de alimentos 3. Limpiar techos, paredes, rejillas, vidrios, muros, muebles, etc. 4. Acatar las orientaciones de mejora de los procesos de limpieza y desinfección, brindadas por los profesionales. 5. Velar por el orden y aseo de las áreas del ensamble de alimentos 6. Manipulación adecuada de sustancias químicas de limpieza y desinfección. 7. Aplicar técnicas específicas de limpieza y desinfección en instalaciones locativas según procedimientos estandarizados por la empresa y normas sanitarias vigentes. 8. Conocer y practicar las buenas prácticas de manufactura de alimentos en el desarrollo de cada una de las actividades diarias. 9. Hacer uso adecuado de la dotación suministrada. 10. Responsable del cambio y circulación de los residuos en el área 11. Control de peso de residuos de alimentos y desechos orgánicos generados. 12. Apoyar el lavado de equipos del área de ensamble y desinfección de mesones. 13. Lavado de menaje y utensilios utilizados para el servicio de alimentos y vajilla. 14. Liderar los procesos de limpieza terminal en áreas 15. Informar las necesidades de recambio de insumos para el desarrollo de sus actividades 16. Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal para el manejo de sustancias químicas. 17. Encargado de rotular y envasar las sustancias químicas 18. Diligenciar los formatos de control correspondientes de manera adecuada sin enmendaduras.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asistir a los procesos educativos de la E.S.E HUS 2. Participar en todas las actividades relacionadas con los procesos de calidad y acreditación de la E.S.E HUS. 3. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. 4. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con su perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 5. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 6. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. 7. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 8. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 9. Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCION AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarlos para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos adversos.
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTION DEL RIESGO	Hacer uso adecuado de los recursos suministrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA: 08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE BODEGA
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Realizar operaciones de apoyo en la recepción, almacenamiento, prelistamiento y distribución de alimentos, materia prima, insumos y materiales en el área de ensamble de alimentos.

COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de pregrado en Ingeniería de alimentos o ingeniería industrial otorgado por Instituciones de Educación Superior oficialmente reconocidas. Si es otorgado por universidades extranjeras, los títulos deben ser convalidados por la autoridad competente. . Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional,	Curso de actualización en Alimentación Hospitalaria- Curso en Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura, Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario. Formación continuada en Gestión del Dolor, Cuidado Integral del Paciente oncológico, Manejo del Dolor y cuidado Paliativo y atención integral en salud a personas víctimas de violencia sexual.	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A


RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar la organización y existencias de los alimentos e insumos necesarios para el cumplimiento de las funciones del área de ensamble de alimentos. 2. Todos los alimentos o materiales deben estar organizados e identificados en los tiempos de ingreso, fecha de vencimiento y lote. 3. Velar por el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento 4. Preparar los pedidos oportunos y proceder a las solicitudes. 5. Embalar los pedidos y colocar etiquetas en dichos productos para entregar a los responsables. 6. Elaborar un informe de inventario de manera detallada. 7. Revisar los productos o artículos y clasificarlos según los estándares. 8. transportar diferentes objetos o artículos a diferentes lugares. 9. Asegurarse de que todos los productos o artículos correctos estén empacados y rotulados para el almacenamiento. 10. Mantener la higiene del almacén y sus áreas de trabajo. 11. Reportar las novedades con la recepción alimentos o insumos no conformes de manera inmediata. 12. Cumplir las pautas de seguridad, teniendo en cuenta las políticas con respecto a la calidad. 13. Informar a los supervisores los problemas relacionados con el almacenamiento. 14. Diligenciar los formatos de inventarios sin enmendaduras.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. 2. Participar en los procesos de inducción, reinducción, entrenamiento en el puesto de trabajo y en la formación continua de los colaboradores. 3. Participar en los proyectos de investigación institucionales que correspondan, de acuerdo con el perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 4. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 5. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. 6. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 7. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 8. Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE BODEGA
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCIÓN AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarlos para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos adversos.
HUMANIZACIÓN DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTIÓN DEL RIESGO	Fortalecer el uso de metodologías para identificar, priorizar, evaluar e intervenir los riesgos relacionados con la atención en salud.
GESTIÓN DE LA TECNOLOGÍA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA:

08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
GTH-PTH-FO-01, Version 4
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MEDICOS
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Suministrar alimentación a médicos internos y residentes de la ESE HUS

COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de bachiller académico o técnico.	<p>* Curso de Buenas Prácticas de Manufactura vigente Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos, expedido por un Ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. (Secretaría de salud, Sena, ARL y persona natural habilitada, entre otros). En los casos en que el certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado: Copia de los certificados académicos y laborales que acrediten la idoneidad técnica, científica, su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p> <p>* Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario.</p>	Experiencia mínima de doce (12) meses en auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.	1. Aprendizaje Continuo. 2. Orientación a Resultados. 3. Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5. Trabajo en Equipo. 6. Orientación al usuario y al ciudadano 7. Atención humanizada 8. Responsabilidad 9. Transparencia. 10. Mejora Continua. 11. Ética 12. Excelencia 13. Comunicación 14. Conocimiento Técnico 15. Trabajo en equipo 16. Colaboración 17. Servicio al cliente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:			N/A


RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	1. Conocer y practicar normas de higiene, en manipulación de alimentos. 2. Servir los alimentos para clientes INTERNOS (Personal en formación, médicos internos y residentes), en cada tiempo de comida. 3. Disponer y preparar alimentos, según normas de Buenas Prácticas de manufactura. 4. Revisar la minuta patrón y elaborar preparaciones aplicando técnicas de bioseguridad y de culinaria básica. 5. Pesar los alimentos y porcionar correctamente las preparaciones. 6. Hacer uso adecuado de la dotación suministrada. 7. Reportar en caso de novedad la inconformidad con la calidad de los alimentos identificada con el Profesional de Nutrición, para la toma de decisiones. 8. Informar las necesidades identificadas por variabilidad de consumo de materias primas o alimentos de manera oportuna. 9. Velar por el orden y aseo de su área 10. Preparar postres, compotas y jugos según requerimiento del Profesional de Nutrición. 11. Servir cada una de las dietas solicitadas de acuerdo a parámetros de calidad y tipo de dieta asignada. 12. Reportar en caso de novedad la inconformidad con la calidad de los alimentos identificada con el Profesional de Nutrición, para la toma de decisiones. 13. Informar las necesidades identificadas por variabilidad de consumo de materias primas o alimentos de manera oportuna. 14. Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal asignados 15. Lavado y organización de menaje usado en el área después de cada tiempo de comida. 16. Verificación de la entrega de alimentos según listado del personal en formación. 17. Reportar la variabilidad de suministro de dietas según necesidad de disminución o aumento de acuerdo a la demanda. 18. Velar por la organización y orden del área. 19. Realizar los procesos de limpieza y desinfección del área.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	1. Asistir a los procesos educativos de la E.S.E HUS 2. Participar en todas las actividades relacionadas con los procesos de calidad y acreditación de la E.S.E HUS. 3. Participar activamente en los procesos de inducción, entrenamiento, capacitación y supervisión del talento humano en formación, en el marco de los Convenios de Docencia Servicio establecidos por la institución. 4. Participar en los proyectos de investigación Institucionales que correspondan, de acuerdo con su perfil, donde la ESE HUS sea institución participante. 5. Participar activamente en los procesos institucionales que promuevan las condiciones y estilos de vida saludables, el autocuidado, el entorno laboral saludable y busquen mitigar los factores de riesgo asociados. 6. Participar activamente en las prácticas de responsabilidad medio ambiental de acuerdo con las actividades que realiza o desempeña. 7. Tener disponibilidad inmediata y permanente, por necesidades del área, en caso de emergencia o desastre en el Hospital, cuando se active el Plan hospitalario de Emergencias de la institución y/o se declare la Alerta Hospitalaria de cualquier tipo. 8. Participar activamente en los procesos establecidos para el cumplimiento del Modelo Integral de Planeación y Gestión, de los criterios de Hospital Universitario y del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). 9. Otras actividades inherentes relacionadas con el funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MEDICOS
RESPONSABILIDADES EN SST	<ul style="list-style-type: none"> Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST de la corporación. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la corporación.

CONTRIBUCION AL DIRECCIONAMIENTO DEL CPL	
SEGURIDAD DEL PACIENTE	Identificar y reportar situaciones y acciones que puedan llegar afectar la seguridad del paciente durante la prestación del servicio y gestionarios para obtener procesos de atención seguros y aplicar todas las medidas de seguridad establecidas en el CPL para prevenir la ocurrencia de eventos
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTIÓN DEL RIESGO	Hacer uso adecuado de los recursos suministrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficiente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnología en la atención de usuarios.
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD	Apoyar las actividades que contribuyen al mejoramiento continuo de los procesos asistenciales del centro productivo laboral.

FECHA:

08/01/2025

APROBÓ:	FIRMA: 
	NOMBRE Y APELLIDOS: ND. DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
	CARGO: Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS


GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

GAT-NUT-MA-01
VERSIÓN 5
ABRIL DE 2024

HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 2 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5
Elaboró: Carmen Elisa Jaimes ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS	Revisó: Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud Nutrición y Dietética HUS	Aprobó: Guillermo Gómez Moya Subgerente Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
Fecha Elaboración: agosto de 2020	Fecha de Revisión: septiembre de 2020	Fecha Aprobación: octubre de 2020

1. OBJETIVO

Disponer de una guía Dietética que facilite el tratamiento nutricional de los pacientes hospitalizados, garantizando el suministro de una alimentación completa, equilibrada suficiente, adecuada y segura, teniendo en cuenta las condiciones clínicas, gustos y preferencias como terapia coadyuvante en la recuperación y/o estabilización de la enfermedad, optimizando los recursos y garantice un mejor costo efectividad.

2. ALCANCE

Inicia con la Evaluación del Estado nutricional del paciente hospitalizado en la ESE Hospital Universitario de Santander que incluye antecedentes alimentarios, patológicos, hábitos, gustos y/o preferencias que determina la Prescripción de la Dieta Terapéutica adecuada al estado de salud o enfermedad y termina con el suministro de la alimentación al paciente cumpliendo con la solicitud de la dieta terapéutica prescrita por el Profesional de Nutrición Clínica asistencial y registrada en el folio de orden médica de la historia clínica del paciente en Internación .

3. APLICABLE A


Macroproceso Gestión de Servicios de Apoyo Terapéutico, Proceso de Nutrición, Proceso Gestión de Urgencias, Proceso Gestión de Cuidados Intensivos y Proceso Gestión de Internación en el Proceso de Hospitalización.

4. RESPONSABLE

Subgerente Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
Profesional Universitario de Salud Nutrición y Dietética

5. DEFINICIONES


- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias
- **Alimento Percedero:** El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Auxiliar de Servicio de Alimentación:** Persona que interviene directamente en las actividades de fabricación, procesamiento, envase, transporte, almacenamiento y expendio de alimentos, cumpliendo con todas buenas prácticas de manufactura.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Caracterización de la Población:** Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la población que es atendida en el Hospital Universitario de Santander y que es clasificada según sus necesidades nutricionales por patología y requerimiento por edad.

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 3 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- **Centro de Producción de Alimentos:** Es el establecimiento destinado para la realización de una o varias acciones, estructuradas, de fraccionamiento, fabricación, producción, transformación, procesamiento, envase, almacenamiento y transporte de alimentos para el consumo humano aplicando las normas higiénicas vigentes para alimentos, destinando el producto final a los servicios de alimentos periféricos o eventos.
- **Comida Tipo Desayuno:** Son las preparaciones ofrecidas en el tiempo de la comida con especificación tipo desayuno, es solicitada para todas las dietas según requerimiento del profesional de Nutrición Clínica y debe cumplir con el aporte programado en la minuta patrón en este tiempo de comida, incluye bebida láctea, fruta en porción, proteína, cereal y/o caldo teniendo en cuenta las restricciones especiales de cada uno de los pacientes, se factura al valor del desayuno de la dieta solicitada.
- **Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Dietas:** Planes de alimentación mediante los cuales se busca alcanzar o mantener un estado de nutrición óptimo. El concepto proviene del griego *diata*, que significa "modo de vida".
- **Edulcorante:** Son aditivos que confieren sabor dulce a los alimentos; mejoran la consistencia y la apariencia de los alimentos, además actúan como conservantes, algunos aportan menos energía. Estos pueden ser extractos naturales o sintéticos (edulcorantes artificiales), el uso de edulcorantes acalóricos como sustitutos de todo o parte del contenido de azúcar en los alimentos. (Ver Anexo 1)
- **Embalaje:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuado. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **Envase Primario:** Recipiente o elemento que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación.
- **Envase Secundario:** Recipiente o elemento diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario, también se emplea en la agrupación de un número determinado de envases primarios.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, vajillas y demás accesorios necesarios en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Equivalencia:** Conjunto de alimentos que aportan la misma cantidad de energía o de uno o dos macronutrientes.
- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, inocuidad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los Alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Intercambio:** Conjunto de alimentos unificados a un mismo valor de energía y macronutrientes, de tal forma que los alimentos pertenecientes a ese conjunto son intercambiables entre sí, manteniendo constantes los valores de energía y macronutrientes según principios estadísticos de variabilidad y homogeneidad.
- **Isotérmico:** Elemento que mantiene la temperatura constante.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.



- **Loza desechable:** Es la observación que realiza bajo prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de los alimentos al paciente sea servido en loza desechable desde el servicio de alimentación, teniendo en cuenta la sintomatología del paciente o su patología de base, normalmente se suministra a pacientes inmunosuprimidos y/o pacientes con enfermedades infectocontagiosas como tuberculosis. También se implementa en situaciones de contingencia y desastres. **Sigla LD.**
- **Materia Prima:** Son sustancias naturales o artificiales elaboradas a o no que son empleadas por la industria de alimentos para el consumo humano.
- **Medida casera:** Adaptación del concepto abstracto de ración a medidas de referencia más comunes, tales como volúmenes.
- **Medias Mañana o Media Tarde Reforzadas:** Son las preparaciones que se brindaran de refrigerio en la mañana y onces reforzadas a aquellos pacientes que, por exámenes o restricción, no pudieron tomar los tiempos de comida principal, las cuales incluye una bebida, proteína y cereal o adicional según solicitud del nutricionista clínico.
- **Melamina:** Es un compuesto orgánico resistente desde temperaturas -30°C a 70°C , resistente a las fracturas. Implementado para la realización de menaje.
- **Menú infantil:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico para pacientes pediátricos teniendo en cuenta los rangos de edad, donde se suministran preparaciones en consistencia y cantidad acorde a los grupos etarios, puede incluir comidas rápidas saludables, se suministraran desde el servicio de alimentación. **Sigla MINF.**
- **No ácidos:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de alimentos ácidos puede generar alguna sintomatología adversa o contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones acidas desde el servicio de alimentación. Normalmente se prescribe la observación cuando el paciente presenta ulcera, gastritis, posoperatorio, inicio de vía oral, gestante, entre otros. **Sigla NA.**
- **No carnes rojas:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de carnes rojas es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente o por gustos y preferencias rechaza su consumo, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con carnes rojas desde el servicio de alimentación. **Sigla NCR.**
- **No hojas verdes:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de verduras de hojas verdes es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con verduras verdes de hojas verdes desde el servicio de alimentación. **Sigla NHV.**
- **No irritantes:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de alimentos irritantes como grasosos y picantes, puede generar contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, posiblemente puede presentar alguna intolerancia o es contraindicado por inicio de vía oral, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones irritantes desde el servicio de alimentación. **Sigla NIR.**
- **No lacteos:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de leche y sus derivados puede generar contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, posiblemente puede presentar alguna intolerancia, alergia o es contraindicado por inicio de vía oral, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con leche y derivados lácteos desde el servicio de alimentación, también puede haber observación de no leche pero sí está indicado el consumo de sus derivados y es sólo bajo concepto del nutricionista clínico tratante. **Sigla NL.**

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 5 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- **No pescado:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de pescado es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente o por gustos y preferencias rechaza su consumo, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con pescado desde el servicio de alimentación. Normalmente se prescribe en pacientes con limitación del consumo de fosforo o que presentan alergia a este alimento. **Sigla NPEZ.**
- **No pollo:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de pollo es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente o por gustos y preferencias rechaza su consumo, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con pollo desde el servicio de alimentación, también puede haber variaciones en la observación como pechuga sí, pierna perril sí, solo pollo sudado, entre otras. **Sigla NPLL.**
- **No productores de gas:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de alimentos que al digerirse producen gas pueden generar contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, posiblemente puede presentar alguna intolerancia, distensión abdominal, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con alimentos productores de gas, normalmente se prescribe para inicios de vías orales, posoperatorios, colon irritable, entre otros. **Sigla NPG.**
- **Planta Física:** Edificio o área adecuada en estructura y equipos para fraccionamiento, fabricación, producción, transformación, procesamiento, envase, etiquetado, almacenamiento y/o comercio de alimentos para el consumo humano.
- **Porción:** Medida estandarizada seleccionada adecuadamente de un alimento según indicaciones para una persona o población.
- **Reservar:** Es la pauta que realiza el nutricionista clínico para reservar las preparaciones de un tiempo de comida de paciente por la realización de examen o procedimiento, por lo cual se realiza su entrega de alimentos para consumo por parte de la empresa contratista de alimentación, apenas llega el paciente al servicio y cama en la cual se encuentra hospitalizado. Esta observación se realiza al solicitar las dietas.
- **Salida:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, dando claridad en que tiempo de comida el paciente no recibirá alimentación debido a su egreso de la hospitalización y de la ESE. Hospital Universitario de Santander.
- **Supervisar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones y mediciones de los parámetros de control a evaluar de un proceso y/o procedimiento.
- **Sistema de alimentos equivalentes:** Considera las características cualitativas; determinación de componentes nutricionales y cuantitativas; determinación de las medidas equivalentes, tamaño de porciones y medidas caseras que en promedio aportan al consumidor cantidades similares de energía y nutrientes.

6. CONDICIONES GENERALES


ESTIMACIÓN DE REQUERIMIENTOS DE ENERGIA Y NUTRIENTES PARA POBLACIÓN HOSPITALARIA

El Manual de Dietas, es una herramienta que proporciona información completa del aporte nutricional y de las características físico - organolépticas de la minuta patrón y las respectivas derivaciones terapéuticas, diseñadas para cumplir con los requerimientos de la alimentación de los usuarios atendidos bajo estándares de calidad y humanización.

Los criterios para establecer el aporte de energía y nutrientes se basan en las necesidades de cada uno de los pacientes atendidos teniendo en cuenta la edad, patología, estado físico, estado nutricional, gustos y preferencias basados en las recomendaciones de energía y nutrientes establecidos por la Resolución 3803 de 2016 RIEN del Ministerio de Salud y Protección social de Colombia para población sana, adicionando el nivel de injuria según la patología del paciente establecido en las Guías de Atención Nutricional de la ESE. HUS.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 6 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

El Manual de dietas hospitalarias comprenden las siguientes dietas: Dieta normal, Dietas terapéuticas con modificación de macro y micronutrientes, Dietas para la población pediátricas y Dietas para población con hábitos nutricionales especiales como vegetariana.

DIETA NORMAL

La dieta normal corresponde al suministro de una alimentación Completa, Equilibrada, Suficiente y Adecuada, que cubre los requerimientos de Energía y Nutrientes establecidos en las RIEN 2016, para un individuo adulto de un peso promedio de 70 kg de 19 – 70 años con estado nutricional normal, actividad física ligera PAL de 1.45 con promedio de 35 Kcal / kg de peso que cumple con especificaciones técnicas de seguridad y calidad dentro del proceso de atención segura y humanizada.

DIETAS TERAPÉUTICAS

Las dietas terapéuticas surgen como modificaciones de macro y micronutrientes de la dieta normal, con variación en la consistencia y selección de alimentos permitidos que están indicadas para pacientes con condiciones patológicas específicas, teniendo en cuenta gustos y preferencias, adecuada a su estado de salud o enfermedad. En algunas situaciones surge la necesidad de individualizar la dieta terapéutica, por lo cual se debe modificar, mediante la combinación de una o más de las dietas propuestas o el diseño de una dieta especial.

Las dietas terapéuticas se clasifican en dietas de transición, dietas con modificación de sus componentes nutricionales y/o especiales como las dietas para pacientes Vegetarianos.

- **Dietas de Transición:** Son aquellas a las cuales se les ha modificado la consistencia de los alimentos y la frecuencia de distribución. Es una dieta con una composición nutricional muy reducida en calorías y nutrientes que debe ser utilizada por periodos cortos. Dentro de estas se encuentran: Líquida clara, líquida completa, líquida hiperproteica, blanda suave y blanda.
- **Dietas modificadas en sus Macro nutrientes:** Se refiere a las dietas a las cuales se les ha modificado la cantidad y/o calidad de uno o más macro-nutrientes como son carbohidratos, proteínas y grasa. Comprende la Dieta Hiperproteica, Hipoglúcida, Hipograsa, coronaria y sus mezclas según patología, además de la Dieta vegetariana y sus derivaciones.
- **Dietas modificadas en sus Micronutrientes:** Se refiere a las dietas a las cuales se les ha modificado la cantidad y/o calidad de uno o más micronutrientes. Comprende la dieta Hiposódica, Renales como Prediálisis y Hemodiálisis.

DIETAS PEDIÁTRICAS

Hacen referencia al tipo de alimentación que se debe ofrecer a la población infantil en categorías por periodos de la vida y grupos de edad como son: LACTANTES de 6-12 meses, PREESCOLAR de 1-3 años, ESCOLARES de 4- 8 años, PUBERTAD y ADOLESCENCIA desde los 9 hasta los 18 años. Se especifican los tamaños de las porciones a servir, el tipo de alimentos y preparaciones y/o presentación, estas dietas incluyen: Complemento 1, Complemento 2, Complemento 3, Normal Pediátrica 1 y Normal Pediátrica 2.


Los criterios para establecer el aporte de energía y nutrientes se basan en las necesidades de cada uno de los pacientes atendidos teniendo en cuenta la edad, patología, estado físico, estado nutricional, gustos y preferencias basados en las recomendaciones de energía y nutrientes establecidos por la Resolución 3803 de 2016 RIEN del Ministerio de Salud y Protección social de Colombia para población sana, adicionando el nivel de injuria según la patología del paciente establecido en las Guías de Atención Nutricional de la ESE. HUS.

DIETAS VEGETARIANAS

Elimina de la dieta, todos o la mayoría de los alimentos de origen animal. Existen variaciones en este tipo de dieta podemos encontrar vegetariana estricta o vegana, lacto-vegetariana, lacto-ovo-vegetariana, y semi-vegetariana (puede incluir pollo, pez, productos lácteos y huevos). Es una dieta que puede presentar algunas deficiencias nutricionales debido a la exclusión de la proteína de origen animal, bajo contenido de hierro, calcio, vitamina D,

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 7 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Riboflavina y B12 por lo cual se debe considerar que si la dieta no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados.

POSTRE

Todas las Dietas de adultos deben incluir postre en el tiempo de comida almuerzo y comida que puede ser dulce de fruta natural, gelatina, fruta o producto elaborado excepto la Dieta Hipoglúcida y sus combinaciones cuyo postre debe ser reemplazado por fruta, gelatina dietética y/o producto elaborado sin azúcar.

En las dietas Pediátricas el postre se incluirá en la Dieta Normal pediátrica 1 y Normal pediátrica 2 en el tiempo del almuerzo y comida.

CARTA MENU

Para dar cumplimiento al procedimiento de Atención Nutricional con Calidad y Calidez, se suministrarán Carta Menú para el día a los pacientes con Dieta Normal o Hiperproteica con estancia hospitalaria mayor a 10 días que son seleccionados por el Servicio de Nutrición Clínica. Esta solicitud de carta será enviada con un (1) día de anterioridad al centro de producción para su elaboración.

PEDIDOS ESPECIALES BASADOS EN PREFERENCIAS Y/O GUSTOS DE ALIMENTOS:

En todas las demás dietas Terapéuticas y Normales diariamente se pueden considerar pedidos especiales que brinden preferencias y/o gustos de alimentos específicos o se harán las modificaciones necesarias cuando se reporte la presencia de intolerancias o alergias alimentarias; así mismo se puede reemplazar el tiempo de comida: comidas livianas o tipo desayuno y serán facturadas según el costo de la dieta en tiempo de comida desayuno.

7. DESARROLLO

CARACTERIZACIÓN DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS

DIETA NORMAL ADULTOS

Es aquella dieta básica que incluye todos los grupos de alimentos en todas las preparaciones se toma como referencia para realizar derivación de las dietas terapéuticas con modificación de macro y micronutrientes. Se indica en pacientes que no tengan restricciones de nutrientes y/o texturas de los alimentos. Debe ser completa, equilibrada, suficiente y adecuada cumpliendo con estándar de inocuidad y de nutrición con calidad y calidez.

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Se ofrecen variedad de alimentos y preparaciones de acuerdo a la minuta patrón.
- Cubre las necesidades de agua, macronutrientes, micronutrientes y fibra.
- El suministro de líquidos para cubrir el requerimiento normal será distribuido en cada tiempo de comida de la siguiente forma: Taza de sopa o caldo 240cc, Pocillo y/o vaso de 210cc; además se suministrar un adicional de Jarra de agua filtrada de 1.5 litros y se mantendrá el suministro de agua con dispensador con filtro en cada uno de los servicios de hospitalización.
- El aporte nutricional de esta dieta regirá para el suministro de alimentación del comedor de médicos en tiempo de comida desayuno y tiempo de comida.

INDICACIONES: En pacientes que no tengan restricciones de nutrientes, y/o texturas de los alimentos, con estado nutricional normal.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Todos los grupos de alimentos • Preparaciones con o sin leche y derivados. • Jamón de pollo o cordero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos Embutidos • Jugos industrializados • Bebidas carbonatadas y alcohólicas • Café negó o tinto.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

PERFIL CALÓRICO DIETA NORMAL

VCT 2489 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	94,87	379,48	15
	GRASA TOTAL	73,75	663,75	27
	CARBOHIDRATOS	361,27	1445,72	58

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº intercambios
Leches	1
Alimento Proteico	1,5
Carnes	2
Pescados	0,28
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,28
Leguminosas secas	0,32
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0,45
Bebidas no alcohólicas	0,5
Salsas comerciales	0,28
Hierbas, condimentos y especias	1

APORTE DE MICRONUTRIENTES


Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	Mcg
949,52	1689	27,50	1149	3421	351,30	32,08	4,5	4,28	91,65	664,38	97,09
VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg	
94,30	14513	2324,65	2,12	3,05	30,68	20,00	2,3	529	17	333	

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE COMIDA DIETA NORMAL

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.	GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.	GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO		ALMUERZO		COMIDA	
Leche	1	Carnes	1,1	Carnes	0,9
Alimento Proteico	1,5	Pescados	0,28	Enlatados	0,14
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14	Leguminosas Frescas	0,28	Hortalizas y verduras	2,5
Hortalizas y verduras	1	Leguminosas Secas	0,32	Frutas	1,5

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS		Página: 9 de 67
	GAT-NUT-MA-01		Versión: 5

Frutas	2	Hortalizas y verduras	3,5	Cereales, harinas y productos elaborados	1
Cereales, harinas y productos elaborados	2	Frutas	1,5	Raíces, tubérculos y plátanos	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1	Cereales, harinas y productos elaborados	2	Grasas y aceites	3
Grasas y aceites	1	Raíces, tubérculos y plátanos	2	Edulcorantes	1
Edulcorantes	0,5	Grasas y aceites	3	Dulces y otros productos	0,22
Bebidas no alcohólicas	0,5	Edulcorantes	1,5	Salsas comerciales	0,13
		Dulces y otros productos	0,23	Hierbas, condimentos y especias	0,5
		Salsas comerciales	0,15		
		Hierbas, condimentos y especias	0,5		

- Las porciones servidas serán distribuidas por tiempo de comida referenciado en la medida casera del libro de Sistemas de Alimentos Equivalentes o lista de intercambios de la UIS con el fin de unificar las cantidades a servir en el plato y estandarizar las cantidades a preparar controlando costos y productividad.
- Las cantidades de alimentos de las dietas Terapéuticas a servir se derivarán de la minuta patrón de la Dieta normal y se calcularán cada una de las restricciones o adiciones presentes asegurando el valor calórico y nutricional.
- Se podrá realizar intercambio de alimentos ofrecidos según grupo de alimentos establecido en la dieta Terapéutica requerida.


MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL PORCIÓN SERVIDA				
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO		CANTIDAD	MEDIDA CASERA O EQUIVALENTE
DESAYUNO	LECHE ENTERA		180 CC	1 POCILLO DE 7 ONZAS
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO DE GALLINA ENTERO	50 g	1 UNIDAD
		QUESO SEMIBLANDO	37,5 g	1 TAJADA MEDIANA
		CUAJADA	45 g	1 TAJADA MEDIANA
		HUEVO DE CODORNIZ	67,5 g	6 UNIDADES
	PRODUCTO CARNICO DE RES O CERDO	JAMON DE POLLO O CORDERO (1 vez semana)	80 g	1 LONJA
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN GUISO O CALDOS	25 g	2 CUCHARADAS
	FRUTAS	EN PORCION	100 g	1 PORCION MEDIANA
	CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	PAN	80 g	2 UNIDADES
		AREPA	120 g	2 UNIDADES
CREPS		90 g	2 UNIDADES	
PANCAKES		120 g	2 UNIDADES PEQUEÑAS	
GALLETAS SALTINAS, INTEGRALES O DE SODA		50 g	4 UNIDADES	
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	AVENA EN HOJUELAS	60g	8 CUCHARADAS	
	PAPA	100 g	1 UNIDAD GRANDE	
	PAPA CRIOLLA CON CASCARA YUCA	110 g 75 g	6 UNIDADES PEQUEÑAS 1 UNIDAD MEDIANA	

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



	GRASAS Y ACEITES	MARGARINA ACEITE	5 ml / g	1 CUCHARADITA	
	EDULCORANTES	PANELA O AZÚCAR	10 g	2 CUCHARADITAS	
	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	CHOCOLATE BEBIDA ACHOCOLATADA TE O CAFÉ (3 veces a la semana)	10 g 5 g 5 g	½ PASTILLA 1 CUCHARADITA 1 CUCHARADITA	
ALMUERZO	CARNES	CARNE DE RES MUSLO POLLO SIN PIEL LOMO DE CERDO	100 g 100 g 90 g	1 PORCION MEDIANA 1 PORCION MEDIANA 1 PORCION MEDIANA	
	PESCADOS	PESCADO DE RIO O MAR (2 veces a la semana)	230 g	½ LIBRA	
	LEGUMINOSAS	FRESCA	10g en preparación 50 g / 2 veces por semana en porción servida		2 CUCHARADITAS
		SECAS			4 CUCHARADAS SOPERAS
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN PREPARACIÓN VERDURA CRUDA O COCIDA EN ENSALADA O GUIOS	25 g 120 g		2 CUCHARADAS 1 PORCION MEDIANA
		FRUTAS	PULPA O PORCION	60 g 100 g	1 PORCION MEDIANA
	CEREALES, HARINAS PRODUCTOS ELABORADOS	Y ARROZ PASTA	120 g		1 PORCION MEDIANA
	RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Y PAPA PLATANO YUCA EN PORCION	200 g 160 g 150 g		1 PORCION GRANDE 1 PORCION GRANDE 2 TROZOS GRANDE
	GRASAS Y ACEITES	Y MARGARINA ACEITE	15 ml		3 CUCHARADITA
	EDULCORANTES	AZÚCAR	10 g		2 CUCHARADITAS
	DULCES	POSTRE GELATINA BOCADILLO	30 g 25 g 25 g		3 CUCHARADAS 4 CUCHARADAS 1 UNIDAD
	SALSAS CONDIMENTOS	Y	CANTIDAD SUFICIENTE (No sobrepasar los 3 g / ml)		
COMIDA	CARNES	CARNE O POLLO	90 g	1 PORCION MEDIANA	
	ENLATADOS (1 vez a la semana)	ATUN ENLATADO	50 g	½ lata	
		SARDINA	30 g	1 UNIDAD PEQUEÑA	
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN SOPA VERDURA CRUDA O COCIDA EN ENSALADA O GUIOS	25 g 90 g		2 CUCHARADAS 1 PORCION MEDIANA
		FRUTAS	PULPA PORCION	60 g 100 g	1 PORCION MEDIANA
	CEREALES, HARINAS PRODUCTOS ELABORADOS	Y ARROZ PASTA	60 g		1 PORCION PEQUEÑA
	RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Y PAPA PLATANO YUCA EN PORCION O EN SOPA	100 g 80 g 75 g		1 PORCION MEDIANA 1 PORCION MEDIANA 1 TROZO MEDIANO
	GRASAS Y ACEITES	Y MARGARINA ACEITE	15 ml o g		3 CUCHARADITAS
	EDULCORANTES	ÁZUCAR	20 g		1 CUCHARADA
	DULCES	POSTRE GELATINA BOCADILLO	30 g 25 g 25 g		3 CUCHARADAS 4 CUCHARADAS 1 UNIDAD

	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 11 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5
SALSAS Y CONDIMENTOS	CANTIDAD SUFICIENTE (CANTIDAD SUFICIENTE (No sobrepasar los 3 g / ml))	

8. DIETAS TERAPÉUTICAS

DIETAS DE TRANSICIÓN

La alimentación suministrada a los pacientes hospitalizados debe ser ajustada a cada momento o evolución clínica del paciente, en procedimientos pre o postquirúrgicos, preparación para pruebas diagnósticas, alteraciones y/o intolerancias por trastornos gastrointestinales entre otros.

El objetivo es aportar los requerimientos nutricionales de macro y micronutrientes, con aceptación y tolerancia; lo que convierte a las dietas de transición en herramientas claves en estos momentos de afección clínica del paciente. Una vez establecido el tipo de dieta Terapéutica con el que se va a iniciar la vía oral del paciente, se inicia un proceso de transición, que comprende una gama de ingredientes y preparaciones desde lo más simple hasta lo más complejo logrando cumplir con lo Planeado en la Terapia Nutricional. Estas dietas se caracterizan por el limitado aporte calórico, y no llegan a cubrir las necesidades de energía y nutrientes razón por la cual se recomiendan por periodos cortos de tiempo, siendo necesario reevaluar tolerancia o la necesidad de incluir un suplemento nutricional si se prolonga su uso por más de cinco días.

8.1 DIETA LIQUIDA CLARA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Como su nombre lo indica, está constituida en su totalidad por alimentos líquidos; los cuales disminuyen la sed y previenen la deshidratación.
- Su aporte es casi exclusivo de agua y electrolitos.
- Se administra en pacientes que presentan una mínima estimulación del tracto gastrointestinal y su aporte residual también es mínimo.
- Se administra en pacientes a probar tolerancia, en porciones pequeñas durante el transcurso del día.
- Suprime la masticación.
- Muy poco valor nutricional, aporta una cantidad pequeña de energía dada en forma de carbohidratos, no se permite ofrecer lácteos.
- Se permite el uso de agua de panela sin leche según solicitud de nutrición clínica.

INDICACIONES: Se indica en pacientes post quirúrgicos para probar tolerancia a la vía oral o en aquellos que lo requieran por preparación para procedimientos médicos y/o quirúrgicos, preparaciones de exámenes del tracto gastrointestinal o con utilización de medio de contraste como colonoscopia, rectosigmoidoscopia, ecografías abdominales, endoscopias de vías digestivas, entre otros. Su administración no debe ser mayor a 24 horas, debido a que su aporte calórico es bajo.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Consomé o Caldos claros o colados de carne o pollo con bajo contenido de grasa (preparados únicamente con pechuga sin piel o carne magra). • Té negro, infusiones de frutas o hierbas aromáticas. Gelatina sin azúcar • Jugos de pulpa de fruta astringente sin azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche, bebidas lácteas y derivados lácteos. • Agua de panela. • Sopas o cremas de sobre, cubos o caldos de gallina y/o carne. • Azúcar

PERFIL CALÓRICO - DIETA LIQUIDA CLARA				
VCT	MACRONUTRIENTE	gr	Kcal	%
		PROTEINA	6,69	26,77

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



341Kcal	GRASA	4,22	37,99	11
	CHO	69,11	276,45	81


Minuta Patrón Dieta Líquida Clara	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	0
Alimento Proteico	0
Carnes	0,25
Pescados	0
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Cereales harinas y productos elaborados	0
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
79,09	114,72	2,80	75,71	348,87	29,25	3,14	0,29	0,29	5,52	29,56	10,29	1,33
VIT A	VIT A	B1	RB	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	Mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
1541,06	244,83	0,13	0,23	2,14	2,24	0,17	40,15	1,27	44,51			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta líquida clara	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° inter.
DESAYUNO – ALMUERZO – COMIDA	
Carnes	0,25
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Grasas y aceites	0
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 13 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Hierbas, condimentos y especias	1
---------------------------------	---

8.2 DIETA LIQUIDA COMPLETA

CARACTERISTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Está compuesta exclusivamente por alimentos líquidos, aunque pueden llevar sustancias alimenticias disueltas o emulsionadas poco concentradas.
- Es una dieta hipocalórica e incompleta nutricionalmente.
- Se administra en la tolerancia de la vía oral.
- Está permitida la leche y sus derivados.
- Aporte de Energía, Nutrientes y residuo es bajo.
- En esta dieta, la consistencia de los alimentos puede ser líquida que permita el paso por pitillo o tipo néctar o papilla; se incluye leche, huevo, jugos de frutas y sopas licuadas con pollo, carne o pez con papa y/o verduras; coladas con leche.

En el grupo de alimento proteico, carnes y pez se suministrará de la siguiente manera:

Desayuno:

- Huevo 2 veces a la semana
- Queso 2 veces a la semana
- Pollo 2 veces a la semana
- Carne 2 veces a la semana

Almuerzo y/o Comida:

- Carne magra de res 4 veces a la semana.
- Pollo 6 veces a la semana.
- Pescado o lomititos de atún en agua 4 vez a la semana.

INDICACIONES:

Dieta de tolerancia, Pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, problemas de disfagia, con intervenciones quirúrgicas que tengan compromiso de: labios, boca, cuellos; pacientes con várices esofágicas en etapa terminal o cáncer esofágico.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Licuado de huevo, queso, pollo, pez y carne de res. • coladas con leche de avena, Maizena, quinua. • Gelatina, flan de leche y compotas comerciales • Té negro, agua de panela negra, infusiones de frutas o hierbas aromáticas • Jugos de frutas con y sin leche • Bebidas con hielo, paletas de agua o helados y granizados. • Lácteos y sus derivados como yogurt, cuajada, queso o kumis 	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas instantáneas o comerciales. • Sopas de sobre o comerciales • Bebidas carbonatadas y alcohólicas • Café negro o tinto

PERFIL CALÓRICO - DIETA LIQUIDA COMPLETA

VCT 1267 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEINA	50,32	201,3	15,89
	GRASA	33,21	298,9	23,59
	CARBOHIDRATOS	191,70	766,8	60,52

Minuta Patrón Dieta Líquida Completa

GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	1,5
Alimento Proteico	0,5
Carnes	1,5
Pescados	0,14
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	2
Frutas	4
Cereales harinas y productos elaborados	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,2
Edulcorantes	4
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0,5
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg
617,40	832,97	12,04	430,88	1628,68	143,69	18,16	1,09	1,29	43,84	53,46	26,84
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. Pantot.	B6	A.Folico	B12	VITC.	
UI	UI	ER	Mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg	
63,98	6101,09	1281,02	0,81	1,63	13,00	13,61	1,02	182,96	11,60	168,27	

Minuta patrón por tiempo de comida dieta líquida completa

GRUPO DE ALIMENTOS	N° inter.
DESAYUNO	
Leches	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,3
Frutas	1

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	0,5
MEDIA MAÑANA	
Leches	0
Frutas	1
ALMUERZO	
Carnes	0,75
Leches	0
Pescados	0,14
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,4
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,5
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,5
Leches	0,5
COMIDA	
Carnes	0,75
Leches	0
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,3
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,3
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0
Hierbas, condimentos y especias	0,5

8.3 DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEICA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Debe cubrir la totalidad de las necesidades nutricionales de macro y micronutrientes del individuo, excepto lo que se refiere a fibra vegetal, por lo cual su uso duradero puede causar estreñimiento.
- Ofrecer 6 tiempos de comida y debe incluir 1 bebida adicional con leche o yogurt, flan o postres blandos con leche en cada tiempo de comida.
- Si están restringidos los lácteos debe incluir 2 tazas de crema de pollo, carne o pez.

INDICACIONES

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

- Pacientes con dificultad para masticar, deglutir, o tolerar los alimentos sólidos, sin alteraciones gastrointestinales, ejemplo: Disfagia, traumas de cavidad oral, de esófago, fractura de mandíbula.
- Pacientes que cursan con etapas de inapetencia y/o ancianos cuyas preferencias alimentarias se basan en la ingesta de alimentos líquidos.
- Pacientes con traqueotomías en fase inicial, y hasta tanto no tolere alimentos de consistencia blanda molida, especificando el uso de líquidos espesos.

***Aclaración:** En la dieta líquida HIPERPROTÉICA - HIPOGLUCIDA, no se utilizarán preparaciones elaboradas con azúcares simples, en su reemplazo se utilizará azúcar dietético tipos "Stevia", gelatina, flan dietético, chocolate light.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche entera y/o deslactosada y sus derivados como (malteadas, caspiroleta, yogurt, kumis, coladas de avena, Maicena, quinua). • Cremas de verdura con carnes, pollo o pescado, raíces, tubérculos y plátanos licuados, en forma de puré. • Jugo de Fruta con leche. • Caldo licuado con huevo cocido, queso, papa o galleta de soda. • Gelatina, flanes, compotas, papillas de cereal o cereal. • Para incrementar el aporte de fibra de la dieta se puede utilizar un "Batido de fibra" que contiene papaya, naranja, ciruelas pasas y avena en hojuelas o cereal All Bran®, coladas. • Bebidas instantáneas, cocoa, café. • Para incrementar el aporte de calorías de la dieta líquida hiperproteica se puede adicionar aceite de oliva o canola a líquidos calientes y licuados; o leche condensada a postres y bebidas. Los suplementos modulares proteínicos son una opción para completar el aporte de proteínas de la dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos elaborados (Panés, arepas), cereales (arroz, espaguetis) en porción, carnes enteras o molidas en porción. • Sopas de sobre o comerciales, salsas. • Bebidas carbonatadas • Café negro o tinto.

PERFIL CALÓRICO - DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA

VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2448kcal	PROTEÍNA	97,64	390,54	16
	GRASA TOTAL	60,38	543,45	22
	CARBOHIDRATOS	378,59	1514,34	62

Minuta Patrón dieta Líquida Hiperproteica	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nºinterc
Leches	6
Alimento Proteico	1.2
Carnes	2
Pescados	0
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	3

Frutas	4
Cereales harinas y productos elaborados	3
Raíces tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	5
Dulces y otros productos	2
Bebidas no alcohólicas	1
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	Ui
2085,53	2156,80	19,5	1226,2	3649,3	339,96	26,60	2,9	2,52	68,8	291,5	47,9	199,8
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
10498,5	2147,6	1,75	3,97	21,51	21,5	1,93	340,18	14,3	234,42			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta Líquida Hiperproteica	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leches	1,3
Alimento Proteico	1.2
Carnes	0,6
Cereales harinas y productos elaborados	0,5
Frutas	1
Hortalizas y verduras	1
Raíces tubérculos y plátanos	0,3
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	1
Hierbas, condimentos y especias	0,5
MEDIA MAÑANA	
Leches	0,7
Frutas	1
Edulcorantes	1
ALMUERZO	
Leches	1,3
Carnes	0,6
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,8
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,5
Edulcorantes	1

Dulces y otros productos	0,7
Hierbas, condimentos y especias	0,5
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,7
Leches	0,7
COMIDA	
Leches	1,3
Carnes	0,6
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,9
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,5
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,6
Hierbas, condimentos y especias	0,06
CENA	
Leches	0,7
Cereales harinas y productos elaborados	0,8
Edulcorantes	1

ACLARATORIA: Las dietas líquidas no pueden emplearse espesante o leguminosas para lograr textura, solo se emplea en caso de necesidad por solicitud del nutricionista clínico por requerimiento de fonoaudiología.

8.4 DIETA BLANDA SUAVE

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Es una dieta intermedia entre la líquida y blanda, compuesta por alimentos semisólidos de fácil digestión, bajo residuo, suaves y bien tolerados (cocidos, molidos o al horno sin adición de grasa o condimentos).
- Puede tener diferente valor calórico y ser equilibrada en sus principios inmediatos o modificada para acentuar o restringir cualquiera de ellos según necesidad.
- Las comidas serán en poco volumen. Las preparaciones deben ser sencillas y sin adición de grasa como tortas o carne en hamburguesa sin condimentos o salsas.
- Presenta deficiencia en el contenido nutricional de macro y micronutrientes.
- La clara de huevo se ofrecerá por solicitud del Profesional Clínico.

INDICACIONES

- Se usan principalmente como dieta de transición para probar tolerancia a la vía oral después de un procedimiento quirúrgico patología del tracto gastrointestinal.
- Se usa en pacientes en convalecencia y/o procesos de realimentación.
- Previene la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuyen el peso y volumen de la materia fecal y retrasan el tránsito intestinal.
- Se puede utilizar en pacientes con periodos transitorios de inapetencia, con preferencia a la ingesta de comidas de poco volumen; aclarando el uso de lácteos o alimentos ricos en residuo.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
---------------------	--------------------

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



- Carne de res magra molida cocida o al horno sin grasa ni condimentos.
- Pechuga o pernil de pollo sin piel cocido o al horno sin grasa en porción o molido.
- Sólo clara de huevo según solicitud; cocida o asada sin adición de grasa o verduras.
- Pechuga o pernil de pollo sin piel cocido o al horno sin grasa en porción o molido.
- Tubérculos, raíces y plátanos cocidos o en puré sin grasa.
- Galletas de soda, pan blanco, sopas de pasta, arroz o verdura no productora de gas y sin grasa.
- Jugos de frutas frescas no ácidos (Badea, manzana, papaya o pera, durazno, papaya).
- Te y/o agua de panela sin leche a solicitud del Profesional de nutrición clínica.
- Compotas comerciales o naturales.
- Bebidas aromáticas, Infusiones de frutas sin azúcar y gelatina.
- Leche y derivados.
- Yema de huevo, carnes con alto contenido de grasa, pescados y enlatados, alimentos salados, ahumados y/o embutidos.
- Verduras crudas, frutas ácidas, no melón por ser una fruta productora de gas.
- No pan integral, excepto en paciente diabético.
- Leguminosas.
- Alimentos duros, fritos, grasas, condimentos.
- Bebidas instantáneas, chocolate, cocoa, café y sopas comerciales.
- Flan con leche en la preparación.

PERFIL CALÓRICO - DIETA BLANDA SUAVE

VCT 2199 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	68,62	274,48	12
GRASA TOTAL	65,10	585,88	27	
CARBOHIDRATOS	334,66	1338,64	61	

Minuta Patrón Dieta Blanda Suave

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Alimento Proteico	1
Carnes	2
Pescados	0
Productos cármicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0
Hierbas, condimentos y especias	1



Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
555,02	1209,54	23,63	883,71	2729,88	280,89	23,23	3,05	3,82	65,00	667,60	85,94	27,38
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	Mg	Mg	mg	mcg	mcg	Mg			
13883,2	2155,9	1,8	2,25	26,91	18,54	2,06	444,04	10,5	312,0			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta Blanda Suave	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Alimento Proteico	1
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,3
ALMUERZO	
Carnes	1
Hortalizas y verduras	3,5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1,5
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,4
COMIDA	
Carnes	1
Hortalizas y verduras	3,0
Cereales harinas y productos elaborados	1,5
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,3


8.5 DIETA BLANDA

CARACTERÍSTICAS

- Derivada de la Dieta normal y soporte de macro y micronutrientes es igual.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 21 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- Incluye alimentos de fácil digestión no productores de gas de consistencia licuada, molida, desmechada o picada.
- Está permitida la leche entera, descremada o deslactosada según solicitud clínica.
- Puede incluir preparaciones en porción como pierna perril de pollo, pechuga cocida, pescado cocido, asado o al horno.
- Según tolerancia del paciente se podrá solicitar presentación tipo papilla, puré o néctar y molida.

INDICACIONES: Es una dieta de transición utilizada para probar tolerancia a la vía oral después de una cirugía, con alteraciones en la función del tracto gastrointestinal o en pacientes con dificultad para masticar o deglutir, lesiones en cavidad oral, esofagitis o úlceras del tracto gastrointestinal en donde puede incluir alimentos de fácil masticación sin restricción.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos preparados con consistencia licuada, blanda, molida, majada o en puré, desmechada. • Lácteos enteros descremados y/o deslactosados. • Verduras cocidas no productoras de gas. • Leguminosas frescas a solicitud. • Papillas de cereal con leche, flan • Compota de frutas. • Gelatina. • Galleta de soda. • Huevo cocido o revuelto sin grasa a solicitud. • Productos de panadería de consistencia blanda como esponjados, tortas y pasteles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras crudas. • Frutas enteras de consistencia dura como durazno, melón, piña. • Arepa, mazorca, tostadas. • Preparaciones fritas, salsas comerciales: mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, alimentos sazonados y muy condimentadas • Alimentos productores de gas como brócoli, coliflor, cebolla cabezona, pimentón, repollo, lechuga, pepino y leguminosas secas. • Sopas de sobre o comerciales. • Bebidas instantáneas.

PERFIL CALÓRICO- DIETA BLANDA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2406Kcal	PROTEÍNA	92,01	368,02	15
	GRASA TOTAL	65,14	586,28	25
	CARBOHIDRATOS	362,89	1451,54	60

MINUTA PATRÓN DIETA BLANDA	
GRUPO DE ALIMENTOS	No interc
Leches	1
Alimento Proteico	1,5
Carnes	2
Pescados	0,28
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,28
Leguminosas secas	0
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4
Grasas y aceites	5


La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	2
Bebidas no alcohólicas	0,5
Salsas comerciales	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes											
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	Mg	mg	Mg	mg	Mg	Mg	UI	ER	mcg
922.99	1588.20	25.60	1105.78	3049.50	322.64	29.55	4.26	4.14	87.03	518.07	83.06
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	Mg	mg	Mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg	
93.64	13215	2106	2.00	2.71	28.84	17.57	2.22	453.06	16.11	318.16	

Minuta patrón por tiempo de comida dieta Blanda	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0,8
Alimento Proteico	1,5
Productos cármicos de res y cerdo	0,14
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0,5
Bebidas no alcohólicas	0,5
ALMUERZO	
Leche	0,2
Carnes	1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,28
Hortalizas y verduras	3,5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1,5
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,5
COMIDA	
Carnes	1
Pescados	0,14

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 23 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,5

8.6 DIETAS MODIFICADAS EN SUS COMPONENTES NUTRICIONALES

8.6.1 MODIFICACIONES DE MACRONUTRIENTES

DIETA HIPOGLUCIDA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, incluyendo tres refrigerios: media mañana, media tarde y cena.
- Deben hacerse los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta Hipoglucida.
- Debe incluir en tiempo de comida almuerzo y comida 2 porciones de verdura cocida y/o cruda adicionada con aceite de oliva.
- Cumplir a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido.
- Los horarios de distribución serán de estricto cumplimiento.
- En el desayuno incluirá CALDO CLARO CON LECHE, DE POLLO O CARNE SIN PAPA.
- La Dieta Hipoglucida para paciente gestante incluirá 2 veces por semana frutos secos en los refrigerios.
- La dieta Hipoglucida no leche incluirá en el tiempo de comida desayuno jugos de fruta de bajo índice glicémico según solicitud del ND Clínico y/o servicios como Ginecoobstetricia y Pediatría donde está restringido el suministro de bebidas aromáticas, los demás tiempos de comida incluirá porción de fruta y vaso de agua.
- Se implementa la sigla HGL para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES

- Se administra en pacientes con diabetes tipo 1 y 2, hipoglucemia, intolerancia a los carbohidratos y pacientes con hipertriglicéridemia, obesidad u patologías con restricción de azúcar simple.
- Se administra en pacientes obesos, según criterio nutricional.
- Se realizará refuerzo de cenas con alimentos proteicos, cereal y/o fruta según solicitud de servicio de nutrición Clínica.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche entera, semidescremada y/o deslactosada. • Derivados lácteos sin azúcar • Leguminosa 3 veces por semana fresca o seca • Fruta en porción con bajo índice glicémico (manzana verde, granadilla, mango tomy). • Hortalizas y verduras cocida y cruda. • Cereales y harinas integrales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar, panela o miel y cualquier producto que los contenga. • Alimentos con alto índice glicémico como remolacha, plátano maduro chirimoya, banano, patilla, mango de azúcar, frutas en conserva o almíbar. • Salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos o salsamentaría.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

- Productos elaborados (arepas integrales).
- Edulcorantes artificiales como sucralosa, o Stevia.
- Jugo bomba sin adición de uvas o ciruela pasa
- Productos de panadería y pastelería elaborados con azúcares simples y aceites de palma o coco.
- Azúcares de absorción rápida (simples), panela, miel.
- Uvas y ciruela pasa, granola.

PERFIL CALORICO - DIETA HIPOGLÚCIDA

VCT 2397kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	108	432	20
	GRASA TOTAL	72	652	30
	CARBOHIDRATOS	260	1040	50

Minuta Patrón Dieta Hipoglúcida

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	3
Alimento Proteico	2
Carnes	2.5
Pescados	0.28
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Leguminosas secas	0.32
Frutos secos	0.42
Hortalizas y verduras	8.5
Frutas	7
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces, tubérculos y Platanos	0.28
Grasas y aceites	5
Dulces y otros productos	0.0
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
1540.78	2044.70	25.90	1343.67	3699	393	34.73	5.19	4.38	96.34	545	112.60	156.86
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg			
14116	2561	2.12	3.75	28.06	21.90	2.44	572.51	18.97	358.06			

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hipoglúcida

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	1
Alimento Proteico	2

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Grasas y aceites	1
Bebidas no alcohólicas	0,5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1,5
ALMUERZO	
Leche	0,2
Carnes	1,4
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Grasas y aceites	2
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Frutas	1
Leches	0,9
Cereal, harinas y productos elaborados	1
COMIDA	
Carnes	1,1
Pescados	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,08
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Grasas y aceites	2
Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1,5
Leches	0,9

DIETA HIPERPROTEICA

CARACTERÍSTICAS

- Régimen alimentario caracterizado por un incremento en el aporte de proteínas correspondiente al 15-20%, manteniendo una relación Kcal/Nitrógeno 100-120 Kcal/N (g) y un alto valor biológico proteínico del 65%.
- Deberá ser fraccionada y presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, se incluirá 3 refrigerios.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

- El tamaño de porción de proteína, carnes, pollo y pescado o lomito de atún deberá ser 150 gr cocido en preparaciones diferentes.
- Para los pacientes de la Unidad de quemados de manera alterna en tiempo de comida desayuno se debe proporcionar mantequilla o mermelada en porción individual.
- Se implementa la sigla HP para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.


INDICACIONES:

- Se administra a pacientes con Estado de Desnutrición que estén tolerando adecuadamente la vía oral.
- Se administra en pacientes hipercatabólicos: quemados, con cáncer, VIH positivos con síndrome constitucional, con tuberculosis, fascitis necrotizante y en general pacientes que requieran un aumento en el aporte proteico como madres gestantes o pacientes en recuperación nutricional.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche descremada o semidescremada, entera o deslactosada. • Leche entera o deslactosada y derivados (malteadas, caspiroleta, yogurt, kumis, coladas de avena, maicena, quinua. • Batidos, coladas con leche, postres con leche, arroz de leche y helados con leche. • Leguminosas frescas y secas • Preparaciones con huevo como caspiroleta, carne, pollo o pescado y lomititos de atún. • Jamón de pollo o cordero • Bebida vegetal de soja, almendra, arroz y coco 	<ul style="list-style-type: none"> • Salsas comerciales, • Grasas de origen animal • Embutidos o salsamentaría • Carve. • Sopas de sobre • Bebidas carbonatadas. • Café negro o tinto • Bebidas tipo yogurt o con sabor de avena

PERFIL CALÓRICO - DIETA HIPERPROTEICA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2840kcal	PROTEÍNA	121	484	17
	GRASA TOTAL	79	709	25
	CARBOHIDRATOS	411	1646	58

Minuta Patrón Dieta Hiperproteica	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	3
Alimento Proteico	2
Carnes	2.5
Pescados	0.28
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	6
Cereales harinas y productos elaborados	6
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	5
Edulcorantes	3

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small> 	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 27 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.8
Salsas comerciales	0.28
Comidas rápidas	0
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes											
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	Mg	UI	ER	mcg
1535,5	2183,0	28,7	1351,5	3815,9	401,6	36,4	5,3	4,5	105,2	81,7	157,1
VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	mg	mg	Mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg	
14057,4	2571,0	2,4	4,0	32,8	23,8	2,6	538,4	20,5	333,7	81,7	

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hiperproteico	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	1
Alimento Proteico	2
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	1.5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.2
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,45
Salsas comerciales	0,14
Hierbas, condimentos y especias	0,1

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.
 Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Frutas	1,5
Leches	0,9
COMIDA	
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Enlatados	0,14
Hortalizas y verduras	3
Leguminosas Frescas	0,08
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Salsas comerciales	0,14
Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0.9
Bebidas no alcohólicas	0.3

DIETA HIPOGRASA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta establecida en la minuta patrón terapéutica y cumplirá a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido de las preparaciones.
- Del 22% de contenido graso, el 15% debe corresponder a grasa mono-insaturada y no más del 7% a grasa saturada.

Se implementa la sigla HGR para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

En el grupo de carnes, pescados y enlatados se suministrará de la siguiente manera:

Almuerzo y/o Comida:

- Carne magra de res 4 veces a la semana.
- Pollo 4 veces a la semana.
- Cerdo lomo 2 vez semana
- Pescado o lomos de atún en agua 4 vez a la semana.

INDICACIONES:

- Se indica para paciente con diagnóstico de hiperlipidemia
- Enfermedad coronaria, obesidad
- Pacientes con distensión abdominal, intolerancia a la grasa, cáncer hepático o pancreático, hepatitis, colitis, colecistitis, colon irritable y/o pancreatitis.

- Pacientes en post operatorios de cirugías gastrointestinales, que ya han tolerado dietas de transición, pero presentan malabsorción de grasa.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche descremada y sus derivados. • Queso descremado o cuajada fresca. • Aceite de oliva, girasol o canola. • Huevo cocido o asado en agua. • Lomito de atún en agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Vísceras, piel del pollo y la grasa de las carnes. • Crema de leche, margarinas, mantequilla, salsas comerciales, grasas de origen animal. • Embutidos, productos de salsamentaría • Productos de panadería y pastelería elaborados con margarinas, aceites de palma o coco. • Huevo frito en aceite, mantequilla o margarina. • Aguacate, alimentos fritos o con salsas. • Sopas de sobre, arepa o pancakes.

PERFIL CALÓRICO - DIETA HIPOGRASA				
VCT 2247kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	92	370	17
	GRASA TOTAL	52.	475	21
	CARBOHIDRATOS	350	1401	62

Minuta Patrón Dieta Hipograsa	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1
Alimento Proteico	1.5
Carnes	2.2
Pescados	0.28
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes											
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	Mg	mg	UI	ER	mccg
917.00	1566.45	25.06	1010.72	2996.50	316.51	29.35	4.23	4.10	86.20	310.37	81.29
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	mg	mg	Mg	mg	Mg	mccg	mccg	mg	
13067	2068	1.97	2.69	28.18	17.49	2.19	448.56	16.06	317.96	317	



Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hipograsa	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	1.5
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	1.3
Edulcorantes	1.5
Dulces y otros productos	0,23
Hierbas, condimentos y especias	0,1
COMIDA	
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,8
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	1,2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Hierbas, condimentos y especias	0,1

DIETA VEGETARIANA

CARACTERÍSTICAS

- Esta dieta se realiza con base en la minuta patrón de dieta normal y se realiza modificación únicamente en los grupos alimentarios que contengan proteína de origen animal, es importante resaltar que esta dieta está calculada como una dieta lacto-ovo vegetariana, en caso de ser vegana estricta el Profesional de Nutrición Clínica deberá solicitar las especificaciones respectivas al servicio de alimentos.
- Suministrar el gramaje correspondiente a la minuta patrón de la dieta normal.
- Se suministrará huevo, soya texturizada, productos de proteína de origen vegetal, tofu, queso descremado, leche de origen animal o bebida vegetal y sus derivados.
- Es una dieta que se basa en un gran consumo de frutas, verduras, legumbres, raíces, tubérculos y plátanos.
- El nutricionista clínico debe realizar educación sobre las buenas prácticas alimentarias propias para esta dieta, la prevención de las deficiencias nutricionales asociadas dado a la desinformación y distorsión en los grupos de alimentos y las cantidades que se consumen de cada uno de estos.
- Los frutos secos suministrados deben ser tostados sin sal, los productos de proteína vegetal deben tener un contenido de sodio y grasa dentro de los valores normales y las legumbres deben tener un proceso de remojo (hidratación) mínimo de 12 horas previo a la cocción.
- Se puede presentar algunas deficiencias nutricionales debido a la exclusión de la proteína de origen animal, como bajo contenido de hierro, calcio, vitamina D, Riboflavina y B12 por lo cual se debe considerar que si la dieta no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados bajo orientación del nutricionista clínico.
- Es una dieta con mayor contenido de fibra y oligosacáridos resistentes provenientes principalmente de las legumbres, que podrían causar inflamación y flatulencias, por lo que se debe evaluar la tolerancia diariamente.
- Se implementa la sigla **VEG** para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES:

La Dieta Vegetariana no es una dieta terapéutica que se elige estilo de vida o por cultura, siempre se recomienda contar con la asesoría de un profesional de nutrición para determinar los alimentos que por gustos y preferencias del paciente.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Preparaciones con leche y/o huevo según solicitud. • Cereales, legumbres secas y frescas • Verduras crudas y cocidas • Aguacate y frutos secos • Proteína de origen vegetal, bebidas vegetales de almendra, soja, arroz y coco. • Hierbas, especias y condimentos naturales 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína de origen animal. (Carne, pollo, pescado, atún). • Productos de salsamentaría, embutidos. • Jugos industrializados y bebidas carbonatadas. • Derivados de productos animales relacionados por nutrición clínica.

Nota: Se debe tener en cuenta el tipo de vegetarianismo que se tenga (lacto-vegetariano, ovo-vegetariano, api-vegetariano, ovo-lacto-vegetariano, semi-vegetariano o dieta macrobiótica)


PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGETARIANA				
VCT 2489kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	64	257	14
	GRASA TOTAL	41	374	20
	CARBOHIDRATOS	357	1428	69



Minuta Patrón Dieta Vegetariana	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leche	1.3
Alimento Proteico	2
Leguminosas Frescas	0.32
Leguminosas secas	1.5
Productos de leguminosas	3
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	3
Grasas y aceites	5
Edulcorantes	2.5
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Salsas comerciales	0.28
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
583.82	1302.80	24.12	752.15	3453.51	415.42	9.28	2.81	5.33	35.75	438.71	107.68	19.67
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
9302.21	997.90	2.19	2.60	19.66	4.30	1.79	688.53	0.23	302.38			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta vegetariana	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	1.3
Alimento Proteico	2
Hortalizas y verduras	0.5
Productos de leguminosas	1
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.5
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
ALMUERZO	
Productos de leguminosas	1
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	1,5
Hortalizas y verduras	3,5

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 33 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1,5
Raíces, tubérculos y plátanos	2,2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1,5
Dulces y otros productos	0,23
Salsas comerciales	0,15
Hierbas, condimentos y especias	0,1
COMIDA	
Productos de leguminosas	1
Leguminosas Frescas	0,12
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1,5
Raíces, tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Salsas comerciales	0,13
Hierbas, condimentos y especias	0,1

ESPECIFICACIONES DIETA VEGETARIANA PARA POBLACIONES CON NECESIDADES ENERGÉTICO-NUTRICIONALES ESPECIALES

Dieta vegetariana pediátrica:

- Lactantes: Si la lactancia materna no es posible, se deben emplear fórmulas modificadas de leche de vaca de composición similar a la leche materna. En veganos se deben usar fórmulas a base de proteína vegetal fortificada con micronutrientes, ácidos grasos esenciales y aminoácidos. (Las bebidas vegetales elaboradas de forma casera o en presentación tetra pack para la población general a base de almendra, coco o avena, no son nutricionalmente adecuadas para sustituir la lactancia materna.
- Preescolares: en veganos se debe aumentar la ingesta de proteína de un 20 a 30%
- Escolares y adolescentes: en veganos se debe aumentar la ingesta de proteína de un 15 a 20%

Dieta Vegetariana para mujeres gestantes: Para el hierro, las mujeres gestantes están en riesgo de prestar deficiencia al igual que las omnívoras. Se debe resulta fundamental resaltar la importancia de la suplementación en Vitamina B12, riboflavina, yodo, zinc, calcio, vitamina D y ácidos grasos omega 3.

Se debe evaluar periódicamente los niveles plasmáticos de azúcar, dado que en el vegetarianismo/veganismo se puede presentar una mayor ingesta de carbohidratos, pudiendo ser factor de riesgo para el desarrollo de diabetes gestacional.

DIETA VEGANA NORMAL

CARACTERÍSTICAS

- Esta dieta se realiza con base en la minuta patrón de dieta normal y se realiza modificación en los grupos alimentarios que contengan proteína de origen animal y se añaden nuevos grupos de alimentos que complementan el aporte energético y nutricional de la dieta.
- Es una dieta que se basa en un gran consumo de Frutas, Verduras, Cereales integrales, Legumbres Secas y Frescas, frutos secos, Semillas, Raíces, Tubérculos y Plátano.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

- Se suministrará el gramaje de cereales, derivados de cereales, frutas y verduras correspondiente a la minuta patrón de la dieta normal.
- Los derivados de cereales como pan, galletas, tortillas, tostadas y pasta no tendrán alimentos de origen animal como miel, huevo y subproductos de huevo, leche y derivados lácteos como suero de leche, mantequilla, y cremas.
- Se suministrará el gramaje de proteínas vegetales con base en la tabla de preparaciones veganas del anexo 5.4. Planeación de dieta vegana normal y dieta vegana hipoglúcida.
- Se suministrará soya texturizada, proteínas de origen vegetal, preparaciones a base de legumbres como tofu, bebidas vegetales y sus derivados, hummus de legumbres, hamburguesas, albóndigas, estofados, guisos, etc.
- Se suministrará frutos secos tostados sin sal y productos de proteína vegetal con contenido de sodio y grasa dentro del valor normal.
- Las preparaciones con lenteja, soya y frutos secos se acompañarán en el tiempo de comida con preparaciones que contengan alimentos fuente de vitamina C como cítricos, pimentón o tomate.
- Las legumbres tendrán un proceso de remojo previo de mínimo 12 horas antes de la cocción.
- Las preparaciones del menú serán variadas en texturas, colores y sabores.
- Los alimentos de las preparaciones veganas se elaborarán por separado de aquellas que contienen productos de origen animal.
- Se puede presentar algunas deficiencias nutricionales debido a la exclusión de la proteína de origen animal, como bajo contenido de hierro, calcio, vitamina D, Riboflavina y B12, por lo cual se debe considerar que si la dieta o el consumo de alimentos no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados bajo orientación del nutricionista clínico y el médico tratante.
- Se evaluará la tolerancia y la presencia de síntomas gastrointestinales asociados a los oligosacáridos productores de gas de las legumbres.
- Se implementa la sigla VGN para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.
- Se educará al paciente en la práctica correcta de la dieta vegana, incluyendo temas sobre periodo de transición (en el caso de que el paciente opte practicar esta dieta por recomendación como alternativa de tratamiento nutricional), suplementación nutricional, complementación de alimentos, alternativas de preparaciones, tamaño de porciones, y demás hábitos de estilo de vida saludable como baños de sol, hidratación, y actividad física.

INDICACIONES

- Normalmente no es una dieta terapéutica que se indica, es una dieta que se elige estilo de vida o por cultura, siempre se recomienda contar con la asesoría de un profesional de nutrición.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cereales, legumbres secas y frescas. • Productos derivados de legumbres (tofu, bebidas vegetales, soya texturizada) • Frutas crudas y cocidas variadas. • Verduras crudas y cocidas variadas. • Aguacate y frutos secos • Proteína de origen vegetal (hamburguesas y embutidos a base de legumbres y vegetales) • Hierbas, especias y condimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína de origen animal. (Carne, pollo, pescado, mariscos, atún). • Miel de abejas. • Huevos y derivados. • Lácteos y derivados. • Preparaciones de salsamentaria, embutidos. • Productos de salsamentaria, embutidos. • Jugos industrializados y bebidas carbonatadas. • Grasas animales (crema de leche, manteca, mantequilla) • Productos con extracto de carne.



PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGANA NORMAL

VCT 2473 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	86	344	14
	GRASA TOTAL	68	612	25
	CARBOHIDRATOS	379	1516	61

MINUTA PATRÓN

GRUPO DE ALIMENTOS	Nºinterc
Leguminosas Frescas	2
Leguminosas secas	2.7
Productos de legumbres	3
Hortalizas y verduras	8
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	2.3
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0.4
Bebidas no alcohólicas	0.5
Salsas comerciales	0.2
Hierbas, condimentos y especias	5

APORTE DE MICRONUTRIENTES

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
754.86	1721.60	31.83	980.01	4585.58	582.08	13.07	3.87	7.31	124.69	606.39	154.14	21.82
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
10712.53	1190.14	2.76	3.64	26.36	5.39	2.15	1003.42	0.23	329.89			

La dieta vegana no cubre los requerimientos de calcio, vitamina D y vitamina B12, por lo tanto, requiere suplementación de estos micronutrientes con base en las guías de práctica clínica de la ESE HUS. Cabe mencionar que la vitamina D3 (colecalfiferol) no es apta para personas que siguen una dieta vegana por principios éticos asociados al respeto por la vida animal, por lo tanto, la suplementación se debe realizar con vitamina D2 (ergo calciferol) con dosis ajustadas pues esta última tiene menor porcentaje de absorción, biodisponibilidad y utilización que la D3.

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE COMIDA

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Productos de legumbres	2
Bebidas no alcohólicas	0,5
Cereales, harinas y productos elaborados	0,6
Legumbres secas	1
Hortalizas y verduras	1
Grasas y aceites	1,5



Frutas	1
Frutos secos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1.5
Frutos secos	0,5
ALMUERZO	
Productos de legumbres	1,5
Leguminosas Frescas	1
Leguminosas Secas	2
Hortalizas y verduras	4
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Grasas y aceites	2
Dulces y otros productos	0,23
Hierbas, condimentos y especias	2
MEDIA TARDE	
Frutas	1.5
Frutos secos	0,5
COMIDA	
Productos de legumbres	2
Hortalizas y verduras	3
Legumbres frescas	1
Frutos secos	0,5
Raíces, tubérculos y plátanos	0.5
Grasas y aceites	1
Fruta	1
Hierbas, condimentos y especias	2


DIETA VEGANA HIPOGLÚCIDA

CARACTERÍSTICAS

- Esta dieta se realiza con base en la minuta patrón de dieta vegana normal y se realiza modificación en
- la distribución de macronutrientes, reduciendo los carbohidratos a 50-55% del Valor Calórico Total (VCT).
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón vegana normal, incluyendo tres refrigerios: media mañana, media tarde y cena.
- Debe incluir en los tiempos de comida almuerzo y comida 2 porciones de verdura: cocida y/o cruda adicionada con aceite de oliva.
- Debe cumplir a cabalidad el tamaño de porción cocida de los alimentos fuente de carbohidratos.
- Todas las bebidas calientes de la dieta serán hipoglúcidas y en los tiempos de comida almuerzo y comida no se ofrecerán jugos de fruta, sino se incluirá porción de fruta y vaso de agua.
- La proteína vegetal de preferencia en los tiempos de comida principales desayuno, almuerzo será el tofu y las preparaciones derivadas de la soya, pues es la legumbre que aporta menos carbohidratos.
- Se implementa la sigla VHGL para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 37 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

INDICACIONES

Se administra en pacientes que siguen un patrón alimentario vegano con diabetes tipo 1 y 2, hiperglucemia o intolerancia a los carbohidratos; obesidad e hipertrigliceridemia a criterio del Profesional de nutrición clínica.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cereales, harinas integrales y productos derivados (sin azúcar añadida). • Legumbres secas y frescas. • Productos derivados de legumbres (tofu, bebidas vegetales sin azúcar, soya texturizada/ proteína de origen vegetal). • Verduras crudas y cocidas variadas. • Aguacate y frutos secos. • Proteína de origen vegetal (hamburguesas y embutidos a base de legumbres y vegetales) • Fruta en porción con bajo índice glicémico (manzana verde, granadilla, durazno). 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína de origen animal. (Carne, pollo, pescado, mariscos, atún). • Azúcar, panela o miel y cualquier producto que los contenga (productos de panadería y pastelería, postres, salsas, enlatados, hojuelas de cereales, bebidas vegetales comerciales altas en azúcar. • Alimentos con alto índice glicémico como remolacha, plátano maduro, chirimoya, banano, patilla, mango de azúcar, frutas en conserva o almíbar. • Huevos y derivados. • Lácteos y derivados. • Preparaciones con leche y/o huevo. • Salsas comerciales, grasas de origen animal, productos de salsamentaria, embutidos. • Jugos industrializados y bebidas carbonatadas. • Productos con extracto de carne.

PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGANA NORMAL				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2157 kcal	PROTEÍNA	107	430	20
	GRASA TOTAL	70	632	30
	CARBOHIDRATOS	273	1095	50

MINUTA PATRÓN

GRUPO DE ALIMENTOS	Nºinterc
Leguminosas Frescas	2
Leguminosas secas	3
Productos de legumbres	7
Hortalizas y verduras	8
Frutas	6
Cereales harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	0.5
Grasas y aceites	4.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	5

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada




APORTE DE MICRONUTRIENTES

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
868,31	1973,65	34,89	837,44	5257,36	668,91	12,96	5,32	7,55	197,65	388,98	156,07	13,20
VIT A	VIT A	B1	B2	B3	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	Mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
9559,58	1048,28	2,96	3,77	26,89	5,84	1,96	1101,95	0,10	330,42			

La dieta vegana hipoglucida no cubre los requerimientos de calcio, vitamina D y vitamina B12, por lo tanto, requiere suplementación de estos micronutrientes por parte del Nutricionista Dietista Clínico con base en las guías de práctica clínica de la ESE HUS.

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE COMIDA

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Productos de legumbres	2
Bebidas no alcohólicas	0,5
Cereales, harinas y productos elaborados	0,6
Legumbres secas	1
Hortalizas y verduras	1
Grasas y aceites	1,5
Frutas	1
Frutos secos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1,5
Frutos secos	0,5
ALMUERZO	
Legumbres frescas	1
Legumbres secas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Productos de legumbres	1,5
Hortalizas y verduras	4
Grasas y aceites	2
Frutas	1
Frutos secos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	2
MEDIA TARDE	
Frutas	1,5
Frutos secos	0,5
COMIDA	
Productos de legumbres	2
Hortalizas y verduras	3
Legumbres frescas	1
Frutos secos	0,5

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 39 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Raíces, tubérculos y plátanos	0,5
Grasas y aceites	1
Fruta	1
Hierbas, condimentos y especias	2
CENA	
Productos de legumbres	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Hierbas, condimentos y especias	0,5

8.6.2 MODIFICACIONES DE MICRONUTRIENTES

DIETA HIPOSÓDICA

CARACTERÍSTICAS

- Es una dieta con las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto al aporte de sodio en los alimentos brindados.
- Cumple a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido de las preparaciones.
- El grupo de carnes, pescados y enlatados se suministrará de la siguiente manera en Almuerzo y comida:
- Carne de res 4 veces a la semana.
- Pollo 6 veces a la semana.
- Cerdo lomo 2 veces a la semana
- Pescado fresco 2 veces a la semana.
- En caso de solicitarse restricción de líquidos (600 a 1000 cc/ día) se incluirá solo una bebida en cada tiempo de comida según solicitud del profesional de nutrición clínica y el aporte nutricional se cumplirá con el suministro de porción de fruta 120 g.
- Es usual que esta dieta se solicite combinada con otras dietas (Hipoglúcida-hipo sódica; hiposódica-Hipograsa); en cuyo caso se deben realizar las adaptaciones necesarias o puede solicitarse como hiposódica moderada en cuyo caso se incluirá 1 alimento con sal en cada tiempo de comida a gusto del paciente.
- Se implementa la sigla HS para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES:

Indicada para pacientes con hipertensión arterial, insuficiencia cardiaca congestiva, ascitis asociada a enfermedad hepática, síndrome nefrótico y nefrítico, pacientes con restricciones hídricas, cirrosis o enfermedad renal y EPOC.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cuajada fresca sin sal, hierbas y especias naturales para las preparaciones. • Pescado fresco tipo robalo, trucha o salmón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jugos envasados • Alimentos elaborados con salsas comerciales, caldos de cubo, cremas o sopas instantáneas. • Crema de leche, grasas de origen animal. • Embutidos o salsamentaría, galletas sodas, pan francés. • Acelgas, espinacas, apio en rama, verduras enlatadas o en conserva. Maní salado • Enlatados y Queso salado

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

PERFIL CALÓRICO - DIETA HIPOSODICA

VCT 2487kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	91	366	15
	GRASA TOTAL	71	646	27
	CARBOHIDRATOS	359	1437	58

Minuta Patrón Dieta Hiposódica

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº intercambio
Leches	1
Alimento Proteico	1.5
Carnes	2.2
Pescados	0.28
Leguminosas Frescas	0.28
Leguminosas secas	0.32
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Salsas comerciales	0.28
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
933.44	1660.24	26.74	1082.42	3276.79	350.00	31.33	4.46	4.36	87.87	684.22	92.29	83.28
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
13689	2243	2.11	3.02	29.67	19.20	2.33	524.21	16.80	319.23			

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hiposódica

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	1.5
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5



ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1.5
Dulces y otros productos	0,23
Hierbas, condimentos y especias	0,1
COMIDA	
Carnes	0.9
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,8
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Hierbas, condimentos y especias	0,1

DIETA PREDIALISIS O RENAL 1

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta establecida en la minuta patrón terapéutica
- Es una dieta totalmente Hiposódica, con alimentos bajos en potasio, que deben ser dializados para su preparación y controlando el aporte de fósforo según indicación de la nutricionista clínica.
- Se cumplirá a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido del resto de preparaciones, excepto proteína en el tamaño de 50 g porción al almuerzo y 50 gr de porción en tiempo de comida que siempre debe ser pollo o huevo en diferentes preparaciones cocido, asado o al horno.
- Para ofrecer variedad al paciente en el tiempo de comida Desayuno se podrá ofrecer 1 intercambio de alimento proteico día por medio así:
 - Pechuga cocida en el caldo, 1 porción de 30g.
 - Huevo entero, 1 unidad de 50g
 - Cuajada fresca sin sal, 1 porción de 30g.
 - Clara de huevo en diferentes preparaciones, 2 unidad.

- Se podrá ofrecer un alimento frito al almuerzo y la comida con el fin de cumplir con el requerimiento calórico y/o incluir aceite de oliva en aderezos o preparaciones.
- Del 65% al 75% de la proteína aportada debe ser de alto valor biológico.
- Se utilizará aderezos naturales como orégano, ajo, tomillo, laurel y limón para mejorar su sabor.
- En caso de dietas BLANDAS se modificará la consistencia de la dieta PREDIALISIS O RENAL 1.
- Esta dieta se maneja con restricción de líquidos de 600 a 800cc; por lo tanto, se recomienda suministrar solo 1 bebida por tiempo de comida y remplazar el aporte calórico con fruta en porción baja en potasio o postre si no hay restricción de azúcar.
- Si la dieta es además Hipoglucida debe aportar el mismo valor calórico total, sin suministrar azúcares simples y al igual que la dieta Hipoglucida se ofrecerán 3 refrigerios.
- Se implementa la sigla PRED para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIÓN: Indicada en pacientes con insuficiencia renal crónica estadio IV -V, cuya tasa de filtración glomerular se encuentre por debajo de 30ml/min/1,73 m².

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Puede contener leche entera descremada o semidescremada, con o sin lactosa. • Queso descremado bajo en sal o cuajada fresca sin sal. • Utilizará hierbas y especias naturales para las preparaciones. • Carnes blancas exclusivamente pollo. • Se podrán ofrecer frutas como: Manzana, pera, piña, mango, frutos rojos como arándanos. • Se podrán ofrecer hortalizas y verduras como: cebolla cabezona, cebolla puerro, habichuela, palmitos, pepino cohombro, pimentón cocido, lechuga, zanahoria cocida. • Se incluirán alimentos previamente dializados como verduras, frutas, Raíces y tubérculos. • Aceite de oliva en aderezos y demás preparaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • ALIMENTOS RICOS EN POTASIO COMO: Leguminosas secas o Cereales integrales aun en pacientes diabéticos. • Aguacate, durazno, uvas, fresas, melón, kiwi, banano, naranja, mandarina, papaya, nueces, ciruela pasa, soya, coles, remolacha, tomate y sandía por su alto contenido de agua. • Papa con cáscara, plátano verde, Espinacas, champiñones, acelgas, apio en rama, coliflor. • Café instantáneo, chocolate te, bebidas gaseosas, instantáneas y jugos de caja. • Crema de leche, salsas comerciales, mantequilla de maní, embutidos o salsamentaría. • Carnes rojas, cerdo, vísceras, pescado y mariscos. • Sopas de sobre, caldos en cubo, salsas comerciales, enlatados, condimentos, productos de paquete, o productos de panadería y pastelería por su alto contenido de grasa y sodio. • Uso de sal dietética o sal reducida en sodio por el contenido de potasio.

Contenido de potasio en los alimentos

FRUTAS

BAJO POTASIO 5-150 mg	MEDIO POTASIO 150-250 mg	ALTO POTASIO 250 mg ó MAS
Frambuesa	Breva	Aguacate
Limón	Cereza	Anón
Lulo	Durazno	Banano
Mamey	Ciruella	Guayaba
Manzana	Fresa	Guanábana
Pera	Mandarina	Melón
Piña	Mango	Papaya
Pomarrosa	Mora	Tamarindo

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Sandía	Naranja	-
Toronja	Uva	-
-	Granadilla	-
VERDURAS		
BAJO POTASIO 5-150 mg	MEDIO POTASIO 150-250 mg	ALTO POTASIO 250 mg ó MAS
Alfalfa	Ahuyama	Acelgas
Cebolla cabezona	Berenjena	Alcachofa
Cebolla puerro	Brócoli cocido	Apio
Habichuela	Calabaza	Berros
Palmitos	Cebolla puerro cruda	Brócoli crudo
Pepino cohombro	Col cocida	Col cruda
Pimentón cocido	Guisantes	Coliflor
-	Lechuga	Endivia o escarola
-	Rábano	Espinaca cruda o cocida
-	Repollo	Esparrago
-	Tomate rojo/verde	Champiñones
-	Zucchini	Remolacha
-	-	Zanahoria cruda

ALTOS EN POTASIO (MAS DE 250 mg)

Bocadillo
Pasta de tomate
Chocolate -Té
Papa con cascara

PERFIL CALÓRICO - DIETA PREDIALISIS

VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2087kcal	PROTEÍNA	58	231	11
	GRASA TOTAL	59	532	25
	CARBOHIDRATOS	343	1374	64

REQUERIMIENTO DE MICRONUTRIENTES

Calcio	<2000mg/día
Sodio	104mEq/día
Potasio	60 mEq
Fósforo	800-1000 mg/día
Ratio P/gProt	<12/1

Minuta Patrón Dieta Prediálisis


GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	0.6
Alimento Proteico	0.5
Carnes (Pollo)	1.2
Leguminosas frescas	0.3
Hortalizas y verduras	6.5



Frutas	3.5
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
628.44	1149.93	20.34	874.69	2518.89	276.44	16.77	2.08	3.90	53.10	630.87	78.48	43.60
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg			
11509	1700	1.73	2.07	23.35	12.48	1.86	402.47	6.79	270.09			

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.6
Alimento Proteico	0.5
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	0.5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1
ALMUERZO	
Carnes	0.6
Leguminosas frescas	0.3
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1.5
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,45
Cereales, harinas y productos elaborados	1

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO 	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 45 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

COMIDA	
Carnes	0,6
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Hierbas, condimentos y especias	0,1

***Nota:** Los intercambios de fruta y alimento proteico del tiempo de comida del desayuno serán intercalados uno por día. Un día fruta y otro día alimento proteico.

DIETA HEMODIALISIS

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta establecida en la minuta patrón terapéutica y cumplirá a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido del resto de preparaciones.
- El desayuno debe incluir diariamente 2 porciones de alimento proteico y en el tiempo de almuerzo y comida se comportará como dieta hiperproteica.
- Se implementa la sigla HD para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.
- Del 65% al 75% de la proteína aportada debe ser de alto valor biológico.
- Los grupos de carnes, pescados, atún y se suministrarán de la siguiente manera:

Almuerzo:

- Carne de res 2 veces a la semana.
- Pollo 3 veces a la semana
- Cerdo o Pez 1 vez a la semana.

Comida:

- Carne de res 2 veces a la semana
- Pollo 4 veces a la semana

Deberá realizar la estandarización de la dieta de acuerdo con el contenido de minerales en la Minuta Patrón, así:

- Sodio 50 a 70 meq /día
- Potasio 60 meq / día
- Fósforo 800 mg/ día.

De acuerdo con las condiciones del paciente se realizarán los ajustes respectivos:

- En caso de dietas BLANDAS se modificará la consistencia de las preparaciones de la dieta hemodiálisis.
- Esta dieta se maneja con restricción de líquidos de 800cc-1000 cc/ día; por lo tanto, se recomienda suministrar solo 1 bebida por tiempo de comida y remplazar el aporte calórico con fruta en porción, baja en potasio.
- Si la dieta es además Hipoglucida debe aportar el mismo valor calórico total, sin suministrar azúcares simples y se ofrecerá 3 refrigerios.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> Leche entera, deslactosada, descremada y/o o semidescremada, para la elaboración de las preparaciones. Queso descremado bajo en sal o cuajada fresca sin sal. Utilizará hierbas y especies naturales para las preparaciones. Carnes rojas, pescado 1 vez por semana robalo, bagre o atún en agua. Se incluirán alimentos previamente dializados, las verduras y frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ALIMENTOS RICOS EN POTASIO COMO: Leguminosas secas o cereales integrales aún en pacientes diabéticos. Aguacate, durazno, melón, kiwi, banano, naranja, mandarina, papaya, nueces, ciruela pasa, soya, coles, remolacha, tomate y sandía por su alto contenido de agua. Papa con cáscara, plátano verde, espinacas, champiñones, acelgas, apio en rama, coliflor. Café instantáneo, chocolate te, bebidas gaseosas, instantáneas y jugos de caja. Crema de leche, salsas comerciales, mantequilla de maní, embutidos o salsamentaría Vísceras y mariscos. Sopas de sobre, caldos en cubo, salsas comerciales, enlatados, condimentos, productos de paquete, o productos de panadería y pastelería por su alto contenido de grasa y sodio.


PERFIL CALÓRICO - DIETA HEMODIALISIS				
	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
VCT 2694kcal	PROTEÍNA	103	412	15
	GRASA TOTAL	74	668	26
	CARBOHIDRATOS	372	1487	58

Minuta Patrón Dieta Hemodialisis	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc.
Leches	1.7
Alimento Proteico	2
Carnes	3
Pescados	0.14
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4.2
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.8
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small> 	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 47 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	UI	ER	mcg	UI
1158.4 _g	1746.91	26.33	1123.1 ₅	3369.17	330.93	29.98	4.65	3.90	81.95	630.50	86.43	82.16
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	Mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
15420	2640	2.14	3.29	30.81	24.56	2.42	483.92	14.82	337.95			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta hemodiálisis	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	2
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.5
Pescado (1 vez por semana)	0.14
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,45
Cereales, harinas y productos elaborados	1
COMIDA	
Carnes	1.5
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	3

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Edulcorantes	1
Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0.7
Bebidas no alcohólicas	0.3

DIETA CORONARIA

CARACTERÍSTICAS

- Hace referencia a la solicitud de una dieta con dos o más especificaciones.
- Es una dieta Hipograsa, hiposódica moderada, sin azúcar simple y rica en fibra (25 g).
- Se suministran carnes blancas, pollo, pescado o lomos de atún en agua.
- Incluyen diariamente lácteos descremados, huevo entero cocido, asado en agua o revuelto con adición de aceite de oliva.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche descremada, semidescremada y/o deslactosada para la elaboración de las preparaciones • Yogurt griego y/o descremado. • Cuajada fresca o queso descremado bajo en sal. • Huevo entero cocido (2 veces a la semana). • Claras de Huevo 2 und /3 días/semana • Hierbas y especias naturales para las preparaciones. • Gelatina o flan sin azúcar • Pollo sin piel y Pescado sin grasa como robalo, salmón y lomo de atún en agua. • Aceite de oliva virgen extra • Frutas en porción • Frutos secos • Postres sin azúcar adicionando edulcorante (Stevia) 	<ul style="list-style-type: none"> • Se excluyen lácteos enteros. • Salsas, alimentos fritos, vísceras, • Sopas de sobre y comerciales • Embutidos y productos de salsamentaría • Bebidas instantáneas, jugos de caja • Bebidas carbonatadas.

PERFIL CALÓRICO - DIETA CORONARIA

VCT 1994kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	107,09	428,34	21
GRASA TOTAL	50,82	457,38	23	
CARBOHIDRATOS	276,97	1107,88	56	

Minuta Patrón Dieta Coronaria

GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	1
Alimento Proteico	2
Carnes	1,5
Pescados	0.85
Productos cármicos de res y cerdo	0
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Leguminosas secas	0.32



Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0.42
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	6
Cereales harinas y productos elaborados	6
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2.5
Edulcorantes	0
Dulces y otros productos	0.45
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
949,03	1842,5	28,18	1107,3	3264,01	372,6	42,48	5,33	4,77	120,7	298,4	89,9	140,3
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
12408,4	2070,9	2,11	2,99	31,04	16,94	2,42	523,4	27,4	328,7			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta coronaria	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0,5
Alimento Proteico (Huevo o cuajada) (5 veces/sem)	1.4
Carnes (pollo) (2 veces/sem)	1.25
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	0,5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1
Alimento proteico (cuajada)	0,5
ALMUERZO	
Pescados (3 veces/sem)	1
Carnes (Pollo) (3 veces/sem)	1.25
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	1,5

Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Frutas	1
COMIDA	
Carnes (Pollo) (4 veces/sem)	0.93
Pescado (3 veces/sem)	1
Leguminosas Frescas	0,08
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Grasas y aceites	1
Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0,5

8.7 DIETAS PEDIÁTRICAS


Las dietas pediátricas comprenden los complementos 1, 2 y 3 que abarcan el inicio de la introducción de alimentos diferentes a la leche materna o fórmulas infantiles a los 6 meses de vida hasta los 3 años. Se incluye dieta normal pediátrica 1, 2 que reúne los requerimientos de energía y nutrientes de los niños escolares y adolescentes.

Las dietas terapéuticas pediátricas se derivarán de la dieta normal pediátrica, la cual se ajusta a los requerimientos del niño de acuerdo con la enfermedad de base.

DIETA COMPLEMENTO 1

CONSIDERACIONES PARA INICIAR DIETA COMPLEMENTO 1

- **Edad:** 6 meses de edad cumplidos, para prematuros edad corregida para 6 meses.
 - **Desarrollo neurológico:** Desaparición del reflejo de extrusión
 - Sostén cefálico
 - Habilidades motoras gruesas como: control de cabeza y tronco para permitir el movimiento de la mandíbula.
 - Habilidades motoras finas: Labios, manos y dedos.
- **Evaluación nutricional:** El niño debe tener un peso adecuado para la talla y una talla adecuada para la edad, si por el contrario en la evaluación nutricional el lactante se identifica con Desnutrición aguda, moderada o severa debe ser atendido conforme a lo establecido en la ruta específica y el lineamiento para la atención integrada de la desnutrición aguda de acuerdo con la Resolución 2350 de 2020.
- **CARACTERÍSTICAS**
 - Corresponde el inicio de alimentos diferentes a la leche materna o fórmula de iniciación.
 - Debe ser preparada sin sal, sin azúcar, panela o miel.
 - El método para utilizar es BLISS combinando la alimentación tradicional y BLW con preparaciones tipo pure, papillas; alimentos deben ser cortados en forma alargada a modo de "palitos" o "Juliana" en donde la mitad de la porción queda dentro de la palma de la mano del bebe y la otra mitad para ser consumida.
 - Es una dieta a base alimentos frescos como vegetales, frutas, huevo; carnes, pez, aceite de oliva, cereales, leguminosas, tubérculos, raíces y plátano.
 - Las texturas permitidas en la dieta complemento 1 son: Puré espeso suave, puré espeso granuloso, sólido blando a modo de bastones de textura tierna fácil de agarre y masticación
 - Las preparaciones deben ser fuentes de hierro, vitaminas y minerales por lo cual se permite el consumo de vísceras rojas adicionadas en las preparaciones.
 - Las frutas y verduras que requieran cocción deben ser en vapor a mínimo tiempo para evitar la pérdida de sus nutrientes.

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 51 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- Las preparaciones pueden llevar adición de leche materna o fórmula de continuación.
- Se suministrarán tres tiempos de comida al día.
- Se implementa la sigla C1 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Carne de res, pez, pollo, Vísceras rojas (hígado 2 porciones en la semana)
- Huevo a solicitud del Profesional de Nutrición Clínica
- Vegetales frescos y/o cocidos
- Raíces, tubérculos y plátanos
- Leguminosas frescas
- Frutas todas en compotas o porción blanda macerada.
- Cereales: arroz, pasta, maíz
- Leche: Fórmula de continuación para las preparaciones que la requieran.

Alimentos no permitidos:

- Leche de vaca entera y sus derivados
- Embutidos y carne de cerdo
- Edulcorantes, azúcar simple.
- Miel, sal, salsas y condimentos en polvo.
- Bebidas carbonatadas o jugos industrializados
- Café, té y aguas aromáticas
- Frutas con semilla
- Alimentos con forma ovalada o redonda, duros que puedan generar riesgo de asfixia como uvas

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 6 a 8 meses.

TAMAÑOS DE PORCIÓN:

Preparación	Porción cocida
Carne, Pollo o Hígado	30 g
Compotas y papillas	110 g – 120 g
Cremas	120 ml
Pure o bastones	60 g

PERFIL CALÓRICO - DIETA COMPLEMENTO 1				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
385 kcal	PROTEÍNA	18	73	19
	GRASA TOTAL	8.5	76	20
	CARBOHIDRATOS	58	234	61

Minuta Patrón Dieta Complemento 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	0
Alimento Proteico	0,5
Carnes	0,6
Pescados	0.02
Productos cármicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.1
Leguminosas secas	0

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	3
Cereales harinas y productos elaborados	0,6
Raíces tubérculos y plátanos	0,3
Grasas y aceites	1
Hierbas, condimentos y especias	1


Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
183.5	304.13	5.82	176.28	818.07	67.77	6.57	1.15	0.85	16.06	27.86	32.5	6.21
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
4604.36	678.28	0.43	0.62	6.49	5.85	0.55	130.17	3.15	136.91			

Minuta patrón por tiempo de comida complemento 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Alimento Proteico	0.5
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0.2
Raíces tubérculos y plátanos	0.2
Frutas	1
Grasas y aceites	0.33
ALMUERZO	
Carnes	0,36
Pescados (1 vez/semana)	0.02
Leguminosas frescas (3 veces/semana)	0.1
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,2
Raíces tubérculos y plátanos	0,2
Frutas	1
Grasas y aceites	0.33
COMIDA	
Carnes	0.3
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,2
Raíces tubérculos y plátanos	0,2
Frutas	1
Grasas y aceites	0.33

DIETA COMPLEMENTO 2

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small> 	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 53 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

CARACTERÍSTICAS

- Se continuarán las preparaciones del complemento 1 y se incluirán todos los alimentos sólidos en preparaciones molidas, desmechada fina, licuadas y de textura blanda.
- Se indica para Niños de 8 a 12 meses
- Se implementa la sigla C2 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Carne de res, pollo, hígado y pescado 2 porciones al día
- Huevo entero
- Vegetales todas 3 porciones al día
- Frutas todas 3 porciones al día
- Cereales como arroz, cebada, trigo, maíz y/o sus derivados
- Raíces, tubérculos y plátanos
- Leguminosas frescas y secas
- Hierbas, condimentos y especias.
- Leche: Fórmula de continuación para las preparaciones que la requieran.

Alimentos NO SUGERIDOS:

- Leche de vaca entera y sus derivados
- carne de cerdo, embutidos
- Frutas con semilla
- Condimentos o edulcorantes
- Miel, azúcar y sal
- Café, té y aguas aromáticas
- Bebidas carbonatadas y jugos industrializados
- Alimentos en forma ovalada o redonda y duros que generen riesgo de asfixia como uvas

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 8 a 12 meses, con tolerancia a dieta acorde a su edad.

Preparación	Porción cocida
Huevo	50 g
Carnes, pollo o pescado	50 g
Crema o sopas	90 ml
Verduras cocidas o guisos	30 g
Raíces, tubérculos o plátanos	50 g
Bebidas o jugos	120 ml
Compotas y papillas	110 g – 120 g

PERFIL CALÓRICO - DIETA COMPLEMENTO 2				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
723 kcal	PROTEÍNA	30	122	17
	GRASA TOTAL	14	127	18
	CARBOHIDRATOS	119	475	66

Minuta Patrón Dieta Complemento 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	0
Alimento Proteico	0.5
Carnes	1

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Pescados	0.1
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.1
Leguminosas secas	0.1
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	3
Cereales harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0
Dulces y otros productos	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes


Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
380.97	691.68	12.79	434.44	1789.94	157.57	12.39	2.34	2.03	33.31	138.79	66.36	14.54
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
9591.37	1271	1.04	1.28	14.56	10.08	1.19	277.75	5.32	246.21			

Minuta patrón por tiempo de comida complemento 2

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Alimento proteico	0.5
Cereales harinas y productos elaborados	1
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.4
Grasas y aceites	0.3
ALMUERZO	
Carnes	0.5
Pescados	0.02
Hortalizas y verduras	1.5
Cereales harinas y productos elaborados	0.5
Raíces tubérculos y plátanos	0.8
Frutas	1
Leguminosas frescas (1 vez/semana)	0.1
Leguminosas secas (2 veces/semana)	0.1
Grasas y aceites	0.3
COMIDA	

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 55 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Carnes	0.5
Hortalizas y verduras	1.5
Cereales harinas y productos elaborados	0.4
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.8
Grasas y aceites	0.3

DIETA COMPLEMENTO 3

CARACTERÍSTICAS

- Deberá cumplir con el perfil calórico del Complemento 3 y las especificaciones establecidas continuando las preparaciones del complemento 2.
- La elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Los alimentos deben ofrecerse en trozos del tamaño adecuado para facilitar el agarre por el niño (trozos pequeños, triturado, desmechado, molido o en pedazos medianos) No debe ofrecerse el alimento entero
- Se suministrarán dos refrigerios en el día: refrigerio de media mañana y refrigerio de media tarde.
- Se deberá planear y ofrecer menús infantiles con preparaciones variadas y agradables al niño.
- Se ofrecerá 2 veces a la semana helado: 1 vez helado de fruta cremosos; 1 vez helado solo fruta.
- En las ocasiones que se oferte arepa esta debe ser blanda y no superior a 6 cm de diámetro.
- Se ofertará 1 vez a la semana mantequilla en el desayuno como aderezo.
- En servicio de Paciente con quemadura se ofertará diariamente mermelada o mantequilla en porción individual.
- Las preparaciones a base de leche o que requieran leche en su elaboración deberán ser preparadas con leche entera o de crecimiento.
- Se incluirán derivados lácteos como queso, cuajada, yogurt, kumis, crema de leche y/o demás derivados lácteos.
- Se implementa la sigla C3 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 1 a 3 años, con tolerancia a la dieta acorde a su edad.

Alimentos permitidos:

- Leche entera y sus derivados
- Huevo entero
- Carne de res, pollo, hígado y pescado 2 veces al día
- Vegetales y frutas todas
- Cereales y sus derivados
- Leguminosas frescas y secas
- Raíces, tubérculos y plátanos

Alimentos excluidos:

- Embutidos
- Sopas de sobre, Bebidas carbonatadas y jugos industrializados
- Café, té y bebidas aromáticas

Preparación	Porción cocida
Leche entera	120 ml
Yogurt	120 ml
Huevo entero	50 g
Queso o cuajada	30 g

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Carnes de res, pollo o pescado	50 g
Cremas o sopas	120 ml
Verduras cocidas o frescas	40 g
Leguminosas	30 g
Pastas o arroz	40 g
Raíces, tubérculos o plátanos	50 g
Jugos de fruta fresca	120 ml
Fruta	50 g

PERFIL CALÓRICO - DIETA COMPLEMENTO 3


VCT 1303kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	52	208	16
	GRASA TOTAL	33	294	23
	CARBOHIDRATOS	200	802	61

Minuta Patrón Dieta Complementaria 3

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	0.8
Alimento Proteico	1
Carnes	1
Pescados	0.14
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.14
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	2
Frutas	4
Cereales harinas y productos elaborados	2.8
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0
Bebidas no alcohólicas	0
Bebidas alcohólicas	0
Caldos	0
Cremas	0
Salsas comerciales	0
Comidas rápidas	0
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes									
Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg
457.0	662.5	8.7	410.5	1245.2	122.0	9.5	1.3	1.3	28.0
VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12
UI	UI	ER	Mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg
193.9	5094.4	839.6	0.8	1.2	10.7	8.0	0.8	159.3	4.9

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Complemento 3	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Lácteos	0.8
Alimento Proteico	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0.14
Hortalizas y verduras	1
Frutas	0.6
Grasas y aceites	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	0.5
Edulcorantes	0.5
ALMUERZO	
Carnes	0.5
Pescados (2 veces/semana)	0.14
Leguminosas Frescas (2 veces/semana)	0.07
Leguminosas Secas (2 veces/semana)	0.32
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados (4 veces/semana)	0.5
Raíces, tubérculos y plátanos (3 veces/semana)	0.9
Grasas y aceites	1
Hierbas, condimentos y especias	0.1
MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	0.8
Frutas	1
COMIDA	
Carnes	1.1
Pescados	0.14
Enlatados	0.14
Hortalizas y verduras	3
Cereales, harinas y productos elaborados	0.5
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 58 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Hierbas, condimentos y especias	1
---------------------------------	---

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA 1

CARACTERÍSTICAS

- La elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Deberá suministrar dos (2) refrigerios en el día: refrigerio de media mañana y refrigerio de media tarde.
- Se incluirá menú infantil de platos únicos o comidas rápidas saludables.
- Se implementa la sigla NPED1 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Se suministrar todos los alimentos en porción pequeñas y texturas variadas generando un menú infantil, de platos únicos o comidas rápidas saludables.
- Jamón de pollo, cerdo, cordero o pavo, salchicha de pollo.

Alimentos excluidos: Sopas de sobre, café, té, bebidas instantáneas, carbonatadas, jugos de caja, comerciales y/o gaseosas.

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 3 a 6 años.

TAMAÑOS DE PORCIÓN	
PREPARACIÓN	PORCIÓN COCIDO
Productos Lácteos	150 ml
Huevo	50 g
Queso o Cuajada	30 g
Cremas o sopas	150 ml
Carnes	70 g
Leguminosas Secas	30 g
Verduras o Guisos	50 g
Pastas o Arroz	50 g
Raíces, Tubérculos o Plátanos	50 g
Bebidas o Jugos	150 ml

PERFIL CALÓRICO - DIETA NORMAL PEDIÁTRICA 1				
VCT 1470 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	59	235	16
	GRASA TOTAL	35	319	22
	CARBOHIDRATOS	229	917	62

Minuta Patrón Dieta Normal Pediátrica 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1
Alimento Proteico	1,1
Carnes	1
Pescados	0,14
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Enlatados	0

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.
Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.



Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	4
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	3.4
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0
Bebidas no alcohólicas	0
Salsas comerciales	0.14
Comidas rápidas	0
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.
mg	Mg	mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER
687,8	1158,0	18,2	938,8	2146,1	229,2	21,1	2,9	2,9	62,6	305,4
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
74,4	8705,5	1380,9	1,4	1,9	19,9	11,4	1,6	304,5	12,3	238,7

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Normal Pediátrica 1

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.5
Alimento Proteico	1
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Hortalizas y verduras	0.5
Raíces, tubérculos y plátanos	0.6
Edulcorantes	0.6
Frutas	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1
ALMUERZO	
Carnes	0.
Pescados	0,14
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	2
Frutas	1

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Cereales, harinas y productos elaborados	0.7
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.07
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Frutas	1
Leche	0.5
COMIDA	
Carnes	0.6
Hortalizas y verduras	1.5
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0.7
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.07
Hierbas, condimentos y especias	0,1

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA 2

CARACTERÍSTICA

- La elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Continuando las preparaciones de la Dieta Normal Pediátrica 1
- Deberá suministrar dos refrigerios en el día: refrigerio de media mañana y refrigerio de media tarde.
- El tamaño de las porciones debe ser acorde a la edad o variedad en las preparaciones y tipo de alimentos a ofrecer.
- Se incluirá menú infantil de platos únicos o comidas rápidas saludables.
- Después de los 14 años se suministrará dieta Normal de adulto.
- Se implementa la sigla NPED2 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Se suministrarán todos los alimentos en porción grandes y texturas variadas generando un menú infantil.
- Jamón de cerdo, cordero o pavo, Salchicha de pollo, lomitos de atún en agua.

Alimentos excluidos: Sopas de sobre, bebidas instantáneas, jugos de caja, comerciales

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 7 a 14 años.

PERFIL CALÓRICO - DIETA NORMAL PEDIATRICA 2				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
1723kcal	PROTEÍNA	77	309	18
	GRASA TOTAL	47	426	25
	CARBOHIDRATOS	250	1000	57



Minuta Patrón Dieta Normal Pediátrica 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1.5
Alimento Proteico	1.2
Carnes	1.5
Pescados	0.28
Productos cármicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.14
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	4
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	4
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0
Salsas comerciales	0.28
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes										
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E
Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER
767,3	1090,5	15,6	924,1	1950,4	210,2	14,1	2,3	2,6	45,6	304,5
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT	B6	A.FOL	B12	VIT. C
UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
65,5	7697,7	1276,5	1,4	1,9	17,3	11,1	1,4	275,5	6,5	195,8

Minuta Patrón por tiempo de comida Dieta Normal Pediátrica 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	1.2
Productos cármicos de res y cerdo	0.14
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Hortalizas y verduras	0.5
Raíces, tubérculos y plátanos	0.6
Grasas y aceites	0.6
Edulcorantes	0.6
Frutas	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1



ALMUERZO	
Carnes	0.7
Pescados	0,14
Leguminosas frescas	0.14
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	2
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1.2
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.14
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Frutas	1
Leche	0.7
COMIDA	
Carnes	0.7
Pescados	0.14
Hortalizas y verduras	1.5
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1.2
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.14
Hierbas, condimentos y especias	0,1

8.8 OBSERVACIONES ESPECIALES

➤ NEUTROPÉNICA

La dieta neutropénica no es una terapia nutricional por sí sola, representa la alimentación idónea para pacientes con inmunidad reducida, lo cual puede ser causado por una patología de base o bien tratamientos para manejar algunas de ellas.


El principal objetivo de esta dieta es la disminución de la carga microbiana de los alimentos evitando infecciones las cuales pueden poner en riesgo la vida del paciente.

CARACTERÍSTICAS

- Deberá cumplir con la minuta patrón normal o perfil calórico de la dieta terapéutica y las especificaciones por tiempo de comida.
- Se debe establecer los controles de calidad de la manipulación de los alimentos y/o preparaciones garantizando la inocuidad de los alimentos
- Esta condición aplica a cualquier tipo de dieta de adultos o pediátricas.
- Las frutas deben ser previamente lavadas y desinfectadas en solución de hipoclorito garantizando la inocuidad
- Se excluyen preparaciones de fruta picada y quesos crudos como la cuajada.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 63 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- Las preparaciones deben ir recipientes con tapa, para pacientes en condición de aislamiento y UCI debe manejar menaje desechable (portacomidas con tapa, taza con tapa y vaso con tapa), para conservar la inocuidad, temperatura y seguridad de los alimentos.
- Todo producto de panadería debe estar en empaque individual herméticamente sellado el cual garantice la inocuidad del alimento.
- Todas las frutas deben ser previamente desinfectadas con solución de hipoclorito de sodio al 13 %
- Se implementa la sigla NEUTROP en las observaciones para identificarla.

INDICACIÓN:

Se indica para pacientes inmunosuprimidos en patologías como Cáncer, VIH, Trasplantados, entre otras.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Todos los alimentos bien cocidos. • Leche y productos lácteos pasteurizados. • Las verduras cocidas. • Se suministrarán frutas con cáscara: banano, granadilla, mandarina, naranja de preferencia tangelo, pera, durazno, mango, manzana y ciruelas. • Los jugos serán preparados con pulpa de fruta natural pasteurizada, frutas enlatadas, jugos pasteurizados y agua hervida o industrializada. • Los pescados se suministrarán según solicitud de la Nutricionista Asistencial en preparaciones cocidas solo se utilizará Salmon, robalo, trucha o bagre. • Queso cocido empacado herméticamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras Crudas • Frutas picadas • Salsas, embutidos, cremas de leche. • Lácteos con probióticos • Cuajada fresca

➤ ASTRINGENTE

CARACTERÍSTICAS

- Deberá cumplir con la minuta patrón normal y las especificaciones por tiempo de comida, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Esta condición aplica a cualquier tipo de dieta de adultos o pediátricas.
- Tiene un mínimo contenido de fibra insoluble.
- Se compone del suministro de alimentos que no generen una irritación o dificultad durante su digestión.
- Se implementa la sigla AST para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIÓN:

Se indica para pacientes que han pasado a terapias farmacológicas abrasivas que generan alteración en la flora microbiana como antibióticos, desparasitantes u otros, e igualmente aplica para estados de malabsorción, pérdida de líquidos abundantes como procesos eméticos, diarrea y/o distensión abdominal.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Las frutas ricas en fibra soluble cocidas sin cascara y sin adición de azúcar, panela o miel como: guayaba, pera, manzana, badea y durazno. • Caldo de papa sin leche, caldos de carne o pollo desengrasado. • Galletas sodas, tostadas, pan blanco • Huevo cocido. • Compota de fruta fresca o industrial. • Verduras cocidas no productora de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y derivados lácteos • Azúcares, panela y miel • Frutas ácidas y altas en fibra como mango, piña, papaya entre otros. • alimentos productores de gas como verduras crudas y/o leguminosas. • Cereales integrales • Alimentos Fritos, salsas, crema de leche.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



- Café negro, chocolate, gelatina con azúcar.
- Condimentos en polvo

➤ **LIBRE DE GLUTEN**

CARACTERISTICAS

- Es una condición que aplica a cualquier tipo de dieta de adultos o pediátricas, donde se realiza la modificación necesaria, según orden definitiva expedida por Nutrición Clínica.
- Se debe tener en cuenta para el suministro de la alimentación la siguiente tabla:

INDICACIÓN:

Se indica para pacientes con enfermedad celíaca, alergia o intolerancia generada al consumo de alimentos con contenido de gluten.

ALIMENTOS CON GLUTEN (PROHIBIDOS)

Harina de trigo, avena, centeno y cebada.

Cualquier alimento preparado o industrial con alguno de estos 4 cereales independientemente de la cantidad que contengan, bien sean ingrediente principal o parte mínima del producto (trazas).

➤ **ALTA O RICA EN FIBRA**

CARACTERISTICAS

- Esta especificación aplica a todas las dietas Terapéuticas según solicitud del Profesional de nutrición Clínica.
- Se suministra un aporte de fruta rica en fibra en cada tiempo de comida, en el desayuno corresponde a la porción incluida, en el tiempo de comida almuerzo será aportada como reemplazo del postre y en tiempo de comida será suministrado como adicional excepto si se solicita Comida Tipo Desayuno donde ya está incluida.

➤ **Medias mañana o media tarde reforzada:** Se enviarán refrigerios reforzados en tiempo de nueves y onces a aquellos pacientes que, por exámenes o restricción, no pudieron tomar los tiempos de comidas principales que incluya una bebida con leche, proteína, fruta y cereal o adicional según solicitud del nutricionista clínico.

➤ **Comidas tipo desayuno:** Esta especificación puede ser solicitada a todas las dietas según requerimiento del profesional de Nutrición Clínica y debe cumplir con el aporte programado en la minuta patrón en este tiempo de comida que incluye, bebida láctea, fruta en porción, proteína, cereal y/o caldo teniendo en cuenta las restricciones especiales de cada uno de los pacientes y será facturado al valor del desayuno de la dieta solicitada.


➤ **Consistencias Modificadas:** Es la adaptación de alimentos sólidos y líquidos de acuerdo con la capacidad de masticación y deglución de la paciente orientada por el servicio de fonoaudiología.

Se debe considerar materia prima de primera calidad y cumplirá con los requisitos especificados de acuerdo con ley actual vigente:

CONSISTENCIA PURÉ	Fase 1
Purés espesos con espesantes comercial **	Solo se puede comer con cuchara.
MODIFICACION MECANICA	Fase 2
Puré de consistencia semisólida Alimentos no fragmentarles ni adherentes	Se puede comer con cuchara o tenedor.
TEXTURA NECTAR	Se puede beber con pitillo y en taza
TEXTURA MIEL	No puede tomarse con pitillo Se puede tomar en taza o cuchara no mantiene su forma.
TEXTURA PUDIN	Solo puede tomarse con cuchara Mantiene su forma No puede beberse.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 65 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

* **Aclaración:** El espesante a utilizar en las preparaciones con consistencia modificada debe ser un espesante instantáneo de alimentos. La dieta terapéutica podrá modificar su textura Néctar, miel, pudín.

➤ **SUMINISTRO DE AGUA PARA PACIENTES**

- El suministro de agua para pacientes se realizará en cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un dispensador con filtro de agua que será suministrado e instalado por la empresa contratista del servicio de alimentos.
- Diariamente se debe suministrar una jarra de agua filtrada a cada paciente sin restricción de líquidos
- La limpieza y desinfección de las jarras para el servicio de agua del paciente debe realizarse diariamente, realizando la recolección de estas en tiempo desayuno y generando la dispensación al momento de recolección de menaje del mismo tiempo de comida.
- Los botellones de agua de los dispensadores de agua instalados en los servicios de hospitalización deben ser recogidos, lavados y entregados diariamente al servicio para su consumo.
- El paciente con condición de aislamiento deberá suministrar agua en botella.

8.9 SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN CON DIETAS ESPECÍFICAS

➤ **UNIDAD DE QUEMADOS**

- Se podrá ofrecer agua o jugos de fruta sin azúcar en la dieta complemento 1,2 y 3 si el Profesional de nutrición clínica lo solicita.
- En la dieta complemento 3 se ofrecerá 3 veces a la semana helados de fruta sin adición de azúcar así: 2 veces cremoso 1 vez helado solo fruta.
- Se incluirá mantequilla como aderezo en el tiempo de comida DESAYUNO de la dieta complemento 3.
- Se incluirá mermelada y/o mantequilla a dietas Normal Pediátrica 1, Normal Pediátrica 2 y las dietas de Pacientes adultos.

➤ **URGENCIAS GINECOOBSTETRICAS (Sala de Partos) y SERVICIO DE RECUPERACION DE CIRUGIA**

Para el servicio de sala de partos se enviarán dietas según orden médica; para la paciente diabética se enviará dieta hipoglúcida completa en sus respectivos tiempos de comida y refrigerios.

➤ **RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS PRODUCTORES DE GASES**


- Cuando se solicite dieta NO productores de gas se restringen:
- Las leguminosas secas (frijol, lentejas, arvejas, soya)
- Verduras como: repollo, rábanos, cebolla cabezona, brócoli, coliflor, pepino cohombro, lechuga, habichuela, pimentón, aguacate.
- Frutas como patilla, guanábana y melón.
- Los cereales con salvado o la leche entera o el sorbitol y el manitol.
- Todas las verduras cocidas no coles.
- Leche entera y derivados lácteos.
- Una jarra de agua aromática a solicitud de la nutricionista clínica
- Se utilizará la sigla **NPG**

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de salud y protección social. Colombia.
- Resolución 3803 de agosto de 2016, Ministerio de salud y protección social. Colombia.
- L. Kathleen Mahan Janice Raymond. Krause. Dietoterapia. 14th Edition.2017.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 66 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- Pineda, Maite. "Informe de Hotelería Clínica." Centro Médico Loira. FUNINDES USB. Unidad de Gestión de Tecnologías en Salud. Caracas. Agosto 1998.
- Pineda, Maite. "Informe de Hotelería Clínica." Hospital Militar Dr. Carlos Arvelo. FUNINDES USB. Unidad de Gestión de Tecnologías en Salud. Caracas. Agosto 2000.
- Schutt, Rusell K., Investigating the Social World. The process an practice of research. Pine ForgePréss. ThousandOaks, California. UUEE.
- Galilea. Centro de Formación y Empleo. Nutrición y Dietética. 1ª. edición. Andalucía: AntakiraGrafic; 2010.
- Bourges H, Bengoa J, O'Donnell A. Historias de la nutrición en América Latina. Publicación SLAN-#1; 2002:14-33. Disponible en:
<http://www.slan.org.ve/libros/Historias%20de%20la%20Nutrici%C3%B3n%20en%20Am%C3%A9rica%20Latina.pdf>
- Alzate A. Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del Si- glo XVIII. Hist.Crit. 2012;46:18-42. Disponible en:
<https://historiacritica.uniandes.edu.co/view.php/741/1.php>
- Armendariz J. Gastronomía y nutrición. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Paraninfo SA; 2013. 152 p.
- Ruiz A. Alimentación hospitalaria. INSACAN. [Online]; 1999 [citado 2015 Abril 3]. Disponible en:
<http://www.insacan.org/racvao/anales/1999/articulos/12-1999-04.pdf>.
- Colombia. Instituto Nacional de la Salud. Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios: Manual de plani- ficación técnica y funcional. [Online]; 1990 [citado 2015 Abril 3]. Disponible en:
http://www.ingesa.msc.es/estadEstudios/documPublica/internet/pdf/Organizacion_CocinaAlimen.pdf.
- Martínez J, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria. Vol 1: Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos; 2004.
- Musalem J. Los problemas de la alimentación y los acuerdos de Hot Spring 1943. Facultad de ciencias jurídicas y sociales. Universidad de Chile. [Online] [citado 2016 Noviembre 19]. Disponible en:
http://historiapolitica.bcn.cl/obtienearchivo?id=documentos/10221.1/11663/1/Los_problemas_de_la_alimentaci%C3%B3n.pdf
- León M. La evolución de la alimentación hospitalaria. ArsMédica. Revista de Humanidades. 2004;45-56.
- Muñoz, Y. M. (22 de Junio de 2009). Determinación de riesgo de desnutrición en pacientes hospitalizados. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, 12(22), 121 - 143.
- Villamil, R. A. (1 de Junio de 2010) Caracterización de las dietas terapéuticas ofrecidas en hospitales y clínicas universitarios de Bogotá. Trabajo de grado. Universidad Pontificia Javeriana, Bogotá, pág. 1-59
- Guías de Nutrición Terapéutica, HUS 2008-2010. Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad Industrial de Santander.
- García-Almeida, JM; Casado Fdez; García M; García J, una visión global y actual de los edulcorantes. Aspectos de regulación. Nutrición Hospitalaria, Vol 28, núm. 4 julio 2013, pp 17-31; Madrid -España


10. ANEXOS

ANEXO 1. CLASIFICACIÓN DE LOS EDULCORANTES

CALÓRICOS	AZUCARES	Naturales	Sacarosa, glucosa, dextrosa, fructosa, lactosa, maltosa, galactosa y trehalosa, tagatosa, sucromalat
		Edulcorantes naturales calóricos	Miel, jarabe de arce, azúcar de palma o de cocoy jarabe de sorgo

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 67 de 67
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

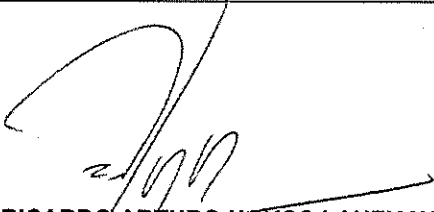
ACALORICOS	ARTIFICIALES	Azucres Modificados	Jarabe de maíz de alto fructosa, caramelo, azúcar invertido
		Alcoholes del Azúcar	Sorbitol, xilitol, manitol, eritritol, maltitol, isomaltulosa, lactitol, glicerol
	NATURALES	Edulcorantes naturales sin calorías	Lou Han Guo, stevia, taumatina, pentadina, monelina, brazzeína
		ARTIFICIALES	Edulcorantes artificiales

11. SOCIALIZACIÓN

Una vez aprobado este documento, es compromiso del **responsable** garantizar su socialización a la población objeto definida en el **aplicable a**, mediante la utilización de cualquiera de las herramientas desarrolladas por la institución para tal fin, dejando la evidencia respectiva en el Formato Informe Socialización de Documentos (GMC-GCA-FO-30), la cual debe ser enviada como soporte al correo institucional procesoscalidad@hus.gov.co.

12. CONTROL DE MODIFICACIONES					
Versión	Fecha	Descripción de la Modificación	Actualizado por	Revisado por	Aprobado por
2	Julio de 2021	Actualización del manejo nutricional y requerimientos dieta blanda suave y dieta predialisis.	Tayra Espinoza Nutricionista de Apoyo Procesos de Calidad HUS	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
3	Julio de 2022	Se actualiza manual de dietas de acuerdo a esquema de alimentación complementaria.	Carmen Elisa Jaimes ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS Silvia Juliana Chaparro Nutricionista	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
4	Diciembre de 2023	Se actualiza manual de dietas incluyendo Dieta vegana y especificaciones de alimentación complementaria.	Carmen Elisa Jaimes J. ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
5	Abril de 2024	Se actualiza manual de dietas ajustando las observaciones especiales y aporte nutricional de dieta líquida completa.	Carmen Elisa Jaimes J. ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
GFI-PRE-FO-02, Versión 4
GESTIÓN FINANCIERA

FECHA	09 ENE 2025
DIRIGIDO A:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO DE PRESUPUESTO
VALOR:	\$ 2.730.000.000 (DOS MIL SETECIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS MCTE)
OBJETO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
SOLICITANTE:	DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ <i>D.K.H.</i> PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETETICA
UNIDAD GESTORA:	SUBGERENCIA SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPÉUTICO
VIGENCIA:	2025
FIRMA DEL ORDENADOR DEL GASTO:	 TC (RA) RICARDO ARTURO HOYOS LANZIANO GERENTE E.S.E HUS

Revisó: DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ *D.K.H.*
PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETETICA
E.S.E. HUS

Proyectó: SANDRA MILENA CELIS BADILLO *S.M.C.*
AUXILIAR ADMINISTRATIVO
GESTION INTEGRAL