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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Fecha	27/11/2025	RQ 941 27/11/2025
Unidad Gestora	SUBGERENCIA DE SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPEUTICO	
Descripción Necesidad	Con el fin de garantizar el cumplimiento del propósito misional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y en concordancia con el ordenamiento legal vigente, se requiere asegurar la continuidad en la prestación del servicio de suministro de alimentación hospitalaria especializada, dirigida a los clientes internos y externos de la Institución. Este servicio es esencial para apoyar los procesos asistenciales, garantizar la atención integral a los pacientes y cumplir con los estándares de calidad establecidos para la prestación de los servicios de salud. La contratación de este servicio debe desarrollarse de acuerdo con lo estipulado en el Manual de Contratación de la E.S.E. HUS y en cumplimiento de lo estipulado en el Decreto 780 del 6 de mayo de 2016 – Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, el cual compila y simplifica las normas reglamentarias preexistentes en el sector salud. Mediante la autorización de vigencia futura en tiempo y valor. Esto permitirá cubrir el servicio mientras se adelantan los procesos contractuales establecidos en el cronograma institucional de la E.S.E. HUS para la nueva vigencia fiscal.	
bJustificación	Debido a las obras de reforzamiento estructural actualmente en ejecución en el edificio de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, junto con la necesidad institucional de ampliar áreas asistenciales, han generado una disminución significativa en la capacidad física destinada al servicio de alimentación. Esta situación imposibilita la preparación de alimentos dentro del hospital, lo cual impide el cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013, normativa que regula los requisitos técnicos, higiénicos y operativos para los establecimientos dedicados a la preparación de alimentos. Con el fin de garantizar la continuidad, oportunidad y calidad en la atención de los usuarios internos y externos, se hace indispensable contratar de manera externa el suministro de alimentación hospitalaria especializada. Este requerimiento se encuentra alineado con el Plan de Compras de la vigencia fiscal 2025, aprobado mediante el Acuerdo de Junta Directiva No. 035 del 29 de noviembre de 2024; con el Acuerdo No. 022 del 4 de noviembre de 2025, que fija el Plan de Compras de la vigencia futura 2026; y con el Acuerdo de Junta Directiva No. 022 del 21 de noviembre de 2025, que autoriza la incorporación de vigencias futuras para la vigencia 2026 de la ESE HUS. Por tanto, se requiere adelantar el proceso contractual a través de personas jurídicas y/o naturales con capacidad técnica, operativa y sanitaria para cumplir con los estándares exigidos para el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, garantizando la entrega oportuna, continua y conforme a los estándares técnicos, nutricionales y sanitarios exigidos por la normatividad vigente, con el fin de asegurar la atención integral a los usuarios en los diferentes servicios de la entidad	
Objeto	Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander	
Especificaciones Técnicas	El contratista se compromete a dar cumplimiento al objeto contractual descrito, lo cual incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos hasta la cama del paciente, conforme a la dieta prescrita por el personal clínico, y bajo el cumplimiento de las siguientes especificaciones técnicas mínimas: 1. El servicio de alimentación hospitalaria especializada deberá prepararse en las instalaciones locativas del contratista, las cuales deberán cumplir con todos los requisitos legales vigentes relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos. El oferente deberá contar con un centro de producción con capacidad instalada suficiente	

para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. El ensamble final de los alimentos y la distribución de las dietas a los pacientes deberá realizarse en las instalaciones de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, ubicadas en la Cra. 33 No. 28-126. Este proceso debe cumplir con la normativa nacional vigente en cuanto a manipulación y distribución de alimentos dentro de instituciones de salud, en particular: Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.
3. El contratista deberá ofrecer menús conforme a los estándares establecidos en el Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS (Anexo 1) y según las prescripciones dietarías realizadas por la nutricionista clínica y/o el personal médico de la institución. Se deberán atender necesidades dietéticas especiales, garantizando el soporte nutricional adecuado a cada paciente. 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)
Liquida Hiperprotéica (LIQHP)
Líquida Clara (LIQCL)
Liquida Completa (LIQCOM)
Complemento 1 (C1)
Complemento 2 (C2)
Complemento 3 (C3)
Normal Pediátrica I (NPED1)
Normal Pediátrica 2(NPED2)

4. Valor Nutricional: El contratista deberá garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, conforme a las necesidades nutricionales específicas de los usuarios atendidos. El contenido calórico, la distribución de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y el aporte de micronutrientes serán definidos según las recomendaciones del Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, considerando el diagnóstico médico y la prescripción nutricional de cada paciente.
5. Refrigerio sencillo: se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa por solicitud de los programas especiales 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.

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 únicamente por solicitud previa 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, 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 para la dieta normal de adultos, incluyendo el correspondiente valor nutricional y su derivación para las distintas dietas terapéuticas. Dentro de este ciclo deberán contemplarse preparaciones tipo plato único en el tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo o comida), con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, asegurando variedad y adecuación nutricional.
    b. Presentar un ciclo de 21 menús infantiles, diferenciados para las dietas Normal Pediátrica I y Normal Pediátrica II, según las necesidades de los usuarios pediátricos hospitalizados. Este ciclo también deberá incluir preparaciones tipo plato único en los tiempos de comida, con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, garantizando la aceptabilidad y cumplimiento de los requerimientos nutricionales por grupo etario.
    c. Presentar además un ciclo de 15 menús para cada uno de los tiempos de refrigerio (nueves, onces y cena), dirigidos a pacientes con dietas fraccionadas, tales como: dieta hiperproteica, hiperproteica sin lácteos (con inclusión de alimentos de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, prediálisis, líquida hiperproteica, complemento 3, y las dietas normales pediátricas I y II.
    d. Se deberá incluir un ciclo de menú especial para fechas institucionales o conmemorativas tales como: Día del Niño, Día de la Madre, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, Día del Médico, Día del Nutricionista y otros eventos organizados por la entidad. Estos menús deberán estar dirigidos tanto a clientes internos como externos, y ajustarse a las condiciones de prestación del servicio en cada ocasión.
    e. Toda la documentación técnico-nutricional, incluidos los ciclos de menú y sus respectivos soportes, deberá estar firmada por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional vigente, y posteriormente ser avalada por el Profesional Universitario de Salud del área de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, como respaldo del cumplimiento de los estándares técnicos exigidos.
    f. La producción de alimentos deberá basarse en la estandarización de las preparaciones definidas en el ciclo de menú, razón por la cual el contratista deberá presentar la documentación técnica de estandarización de dichas preparaciones al Supervisor del contrato o a quien haga sus veces, como soporte obligatorio del servicio y garantía del cumplimiento técnico-nutricional.
    g. El contratista deberá garantizar el uso exclusivo de aderezos naturales en las preparaciones, especialmente en los ciclos de menús con indicación hiposódica, restringiendo el uso de condimentos artificiales o productos con alto contenido de sodio.

8. El contratista deberá garantizar que todos los productos cárnicos suministrados cumplan con las especificaciones sanitarias y de calidad exigidas por la normativa vigente, incluyendo el Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 561 de 1984, así como las Resoluciones 776 de 2008, 122 de 2012 y 3651 de 2014, y todas aquellas

normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Estas disposiciones aplican para el procesamiento, transporte, comercialización y uso final de productos cárnicos en servicios de alimentación.

9. En cuanto al suministro de pollo, este deberá consistir en pechuga sin piel y sin hueso, y porciones completas de pierna pernil, con una frecuencia de inclusión de 2 a 4 veces por ciclo de menú. No se permite el uso de cortes como rabadilla, alas ni costillar en ninguna de las preparaciones, con el fin de garantizar calidad, aceptabilidad y cumplimiento nutricional.
10. Se autoriza el uso de cortes de carne de cerdo siempre y cuando el contenido de grasa no supere el 14%. Se clasifican como cortes magros (2–3% de grasa): lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna; y como cortes semimagros (5–8% de grasa): bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. No está permitido el uso de carne molida en las preparaciones. Se podrá utilizar carne desmechada o picada, según la naturaleza del plato, garantizando siempre su calidad e inocuidad.
11. La frecuencia de los cortes y tipos de carne (res, pollo, cerdo y pescado) deberá realizarse dentro del ciclo de 21 días, permitiendo variabilidad en el suministro y presentación de la proteína. Esta programación deberá responder a los criterios establecidos por la dieta prescrita, respetando los alimentos permitidos y no permitidos según el régimen alimentario terapéutico indicado.
12. El proveedor deberá garantizar la variabilidad en la presentación de las proteínas, incluyendo los distintos cortes, preparaciones y aderezos, con el objetivo de favorecer la aceptación del consumo y la satisfacción de los clientes internos y externos. Esta variabilidad debe reflejarse dentro del ciclo de menú y respetar las indicaciones dietéticas correspondientes.
13. Los productos panificados deberán ser entregados frescos y ofrecer diversidad en su preparación, incluyendo opciones de sabores dulces y/o salados, así como versiones integrales o normales, de acuerdo con la planificación del menú y los requerimientos nutricionales establecidos.
14. Características de suministro de la dieta:
    a. La dieta terapéutica deberá ser suministrada hasta la cama del paciente hospitalizado para los tres tiempos de comida diarios (desayuno, almuerzo y comida), así como para los refrigerios o fracciones indicadas. En las áreas de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias gineco-obstétricas y salas de aislamiento, la entrega se hará directamente al personal de enfermería responsable del paciente o del servicio.
    b. El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de los horarios de distribución de dietas en los diferentes servicios hospitalarios, establecidos así: Desayuno (7:30 a 8:30 a.m.), Media mañana (10:00 a 10:30 a.m.), Almuerzo (12:00 a 1:00 p.m.), Media tarde (3:00 a 3:30 p.m.), Comida (5:00 a 6:00 p.m.) y Cena (6:30 a 7:00 p.m.).
    c. La alimentación se entregará en bandejas individuales de policarbonato con tapa, acompañadas de cubiertos y servilleta, empacados en bolsas de material biodegradable, asegurando la inocuidad y adecuada conservación de la temperatura de los alimentos.
    d. Los alimentos correspondientes a refrigerios de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, que incluirá cubiertos, vaso con tapa para la bebida, y serán colocados previamente en la bandeja de distribución. Asimismo, deberán llevar un rótulo identificativo que incluya: nombre del paciente, número de identificación, ubicación y tiempo de comida correspondiente.
    e. Para pacientes con orden médica de medidas de precaución adicionales (aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido) o por solicitud clínica del profesional de nutrición, la dieta deberá ser entregada en vajilla desechable biodegradable. El kit debe incluir: plato con división y domo, vaso con

tapa (8 onzas), taza plástica con tapa (8 onzas), contenedor para alimentos calientes y cuchara sopera, todo en material biodegradable.

f. La alimentación suministrada deberá mantener las temperaturas exigidas para garantizar la inocuidad y calidad: alimentos calientes a 60°C y alimentos fríos a 6°C, al momento de la entrega al paciente.
g. En caso de pacientes con exámenes, procedimientos o ayudas diagnósticas, se deberá reservar el tiempo de comida correspondiente hasta por una hora posterior al servicio, siempre que el Nutricionista Clínico Asistencial lo reporte previamente.
h. La vajilla y menaje deberá ser retirado de las habitaciones máximo 60 minutos después del suministro de la dieta. Los auxiliares de nutrición reportarán al personal administrativo del área de ensamble la ubicación exacta de la bandeja para su recolección posterior. Este reporte deberá registrarse en el formato GAT-NUT-FO-18 "Registro de menaje pendiente en hospitalización", con el fin de prevenir pérdidas o riesgos de seguridad por permanencia prolongada del menaje en las habitaciones.

15. Suministro de agua: El contratista garantizará el suministro continuo de agua potable a cada uno de los servicios de hospitalización mediante la instalación de un equipo refrigerador con filtro de agua, el cual será suministrado por el contratista en condición de comodato a favor de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. El contratista será responsable de realizar los mantenimientos preventivos y correctivos del equipo, así como de ejecutar los procesos periódicos de limpieza y desinfección requeridos para asegurar la calidad del agua suministrada. Se aclara que el contratista no realizará intervenciones, manipulaciones ni conexiones sobre las redes de infraestructura interna de la entidad, lo que incluye expresamente la red eléctrica, red hidráulica y red sanitaria. Dichas acciones, en caso de requerirse, serán asumidas y ejecutadas exclusivamente por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, conforme a su competencia y responsabilidad institucional.
16. El contratista deberá suministrar diariamente una jarra de agua de 1 litro a cada paciente hospitalizado con vía oral habilitada y sin restricción de líquidos, como parte del servicio integral de alimentación. La limpieza y desinfección de estas jarras individuales será responsabilidad del contratista y deberá realizarse en el área de ensamble de alimentos, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 4445 de 1996 y demás normas sanitarias vigentes. En caso de requerimientos aumentados de hidratación, por indicación clínica o prescripción nutricional, el contratista deberá garantizar el suministro del volumen adicional de agua necesario. Aclaración: No se suministrará agua potable a pacientes sin vía oral o con alimentación por vía enteral, como medida preventiva para evitar el riesgo de broncoaspiración, en cumplimiento con los principios de seguridad del paciente.
17. El contratista deberá realizar el suministro de botellas de agua a los pacientes hospitalizados que presenten medidas de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido), en el volumen establecido según solicitud expresa del área de Nutrición Clínica.
18. El contratista deberá plantear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad del agua potable utilizada en el desarrollo del servicio, con el fin de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para la producción, ensamble de alimentos, limpieza, desinfección de menaje, utensilios, equipos y demás actividades relacionadas con el suministro de alimentación hospitalaria. Dichos procedimientos deberán estar documentados, ser verificables y cumplir con la normatividad sanitaria vigente, como parte integral del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
19. Saneamiento básico: El contratista estará obligado a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. Para tal efecto, deberá presentar la documentación correspondiente a los procesos implementados en el centro de producción y en el área de ensamble, y garantizará la aplicación efectiva del plan de saneamiento definido

por la E.S.E HUS.

a. Programa de Limpieza y Desinfección: El contratista deberá elaborar, presentar e implementar un Programa de Limpieza y Desinfección que contenga los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Dichos procedimientos deben contemplar de manera especifica las actividades relacionadas con el manipulador de alimentos, los alimentos, la planta física, los equipos, la vajilla y el menaje, asegurando condiciones higiénico-sanitarias óptimas en todas las etapas del proceso.
b. Programa de Control y Manejo Integrado de Plagas: El contratista deberá disponer de un Programa de Control y Manejo Integrado de Plagas, el cual incluya un programa de control periódico. Asimismo, estará obligado a realizar, a su costo, fumigaciones en el área de producción cada dos (2) meses, a través de una empresa reconocida en el mercado, cumpliendo con la normativa vigente de salud pública.
c. Programa de Disposición de Residuos Sólidos: El contratista deberá implementar un Programa de Disposición de Residuos Sólidos, garantizando la recolección y eliminación diaria de basuras y desperdicios, en cumplimiento del Decreto 3075 de 1997. Los residuos sólidos deberán ser retirados frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos, con el fin de evitar la generación de malos olores y mantener condiciones adecuadas de salubridad.

20. Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes): El contratista estará obligado a suministrar diariamente los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) al personal en formación (médicos internos y residentes) debidamente autorizado por la Institución. Dichos alimentos deberán ser entregados en el área de comedor médico ubicada en el E.S.E HUS, en cumplimiento del procedimiento institucional establecido.
    a. El contratista deberá comprometerse a proporcionar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, acorde con las necesidades nutricionales del personal médico en formación, dando cumplimiento estricto al documento institucional "Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes", código GAT-NUT-PR-05. Esta obligación incluye garantizar las condiciones higiénicas y nutricionales en cada tiempo de comida.
    b. El contratista deberá desarrollar y aplicar un ciclo de veintiún (21) menús por tiempo de comida, dirigido exclusivamente al personal médico en formación autorizado (médicos internos y residentes). Cada menú deberá incluir una porción de proteína no molida y un postre en el almuerzo, asegurando el cumplimiento del valor nutricional estipulado en el Anexo Técnico No. 1 "Minuta Patrón para Alimentación del Personal en Formación", contenido en el documento GAT-NUT-PR-05.
    c. La alimentación será suministrada bajo la modalidad tipo buffet, debiendo ofrecer como mínimo dos (2) opciones de proteína y dos (2) opciones de verdura en el tiempo de almuerzo, además de bebida sin azúcar. En caso de existir personal que requiera menú vegetariano, este deberá ser atendido como una solicitud especial, asegurando su disponibilidad y cumplimiento con los estándares nutricionales institucionales.
    d. El contratista estará obligado a cumplir de manera estricta los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación al personal médico en formación, siendo estos: desayuno de 6:45 a.m. a 9:00 a.m., almuerzo de 11:45 a.m. a 2:30 p.m., y comida de 6:00 p.m. a 7:00 p.m., sin excepción, garantizando la disponibilidad continua y oportuna del servicio durante estos intervalos.

21. Especificaciones para programas especiales: El contratista deberá estar en capacidad de

ofrecer, cuando así lo solicite la entidad contratante, servicios especiales de alimentación dirigidos a programas específicos de la Institución, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, logísticos y de presentación definidos para cada uno, y atendiendo las solicitudes con oportunidad, calidad y conforme a las especificaciones técnicas establecidas.

a. Suministro de refrigerios para el programa Madre Canguro: El contratista deberá suministrar refrigerios compuestos por bebida láctea (leche, avena, yogurt), jugos de fruta en envase tetra pack, cereal y bocadillo, incluyendo el suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser requerido, conforme a los requerimientos del programa Madre Canguro.
b. Suministro de refrigerios para el programa de Vacunación: El contratista deberá suministrar refrigerios para el programa de vacunación, los cuales deberán incluir bebida láctea (leche, avena o yogurt) o jugo de fruta tetra pack, y un cereal, garantizando la calidad y presentación adecuada de los alimentos.
c. Suministro de refrigerios a usuarios del Hemocentro y brigadistas: El contratista deberá proveer refrigerios o fracciones para usuarios del Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres, compuestos por leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua en botella de 300 ml o 600 ml, e incluirá vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser necesario, cumpliendo con estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.
d. Suministro de refrigerios para donantes de Aféresis: El contratista deberá suministrar refrigerios para donantes de aféresis bajo la modalidad de refrigerio compuesto, que incluya un alimento fuente de proteína, cereal y bebida. Esta entrega deberá realizarse en empaque desechable biodegradable, cumpliendo con las características establecidas para el servicio y con posibilidad de ofertar variedad mediante programación previa.
e. Suministro de alimentación al servicio de Referencia y Contrarreferencia: El contratista deberá suministrar almuerzos y/o comidas autorizadas para el personal del servicio de referencia y contrarreferencia, garantizando su entrega en material desechable reciclable o biodegradable, y cumpliendo con las mismas características del servicio brindado a médicos residentes e internos.
f. Suministro de alimentación al programa Misión Wisconsin: El contratista deberá suministrar refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Los alimentos deberán entregarse en empaques desechables biodegradables y contar con un menú especial de diez (10) días que será presentado previamente para aprobación por parte del supervisor del contrato. Además, deberá contar con disponibilidad de reservas en bodega (galletas, café, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.
g. Suministro de refrigerios para actividades especiales institucionales: El contratista deberá suministrar refrigerios para actividades especiales autorizadas, como eventos del Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas dirigidas a funcionarios, auditorías internas o externas, o comités. Estas entregas se realizarán previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución, garantizando calidad y puntualidad en el servicio.
h. Suministro de almuerzos para actividades especiales: El contratista deberá suministrar almuerzos para eventos institucionales especiales como Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas, auditorías, comités, actividades del programa Misión Wisconsin, entre otros, previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución. Cada menú deberá incluir dos (2) opciones de proteína, dos (2) opciones de verdura, bebida y postre. Si

se identifican preferencias alimentarias específicas, estas deberán ser atendidas como solicitud especial. La entrega podrá realizarse mediante servicio a la mesa o en empaques desechables biodegradables, según la necesidad del programa.

22. Estadística mensual de alimentación para pacientes hospitalizados: Con el fin de facilitar la elaboración de la propuesta económica por parte del contratista, se presenta a continuación el promedio histórico mensual de dietas hospitalarias servidas a pacientes hospitalizados por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) durante el primer trimestre del año 2025. Esta información tiene carácter referencial y no constituye compromiso contractual de volumen mínimo de suministro. El número real de dietas a suministrar estará sujeto a la demanda efectiva de servicios hospitalarios, según orden médica y disponibilidad presupuestal de la entidad.
23. Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	2370
BLANDA	1500
BLANDA SUAVE	270
HIPOSODICA	540
VEGETARIANA	6
VEGANA	6
HIPERPROTEICA	2100
CORONARIA	10
LIQUIDA HIPERPROTEICA	150
HIPOGRASA	1020
HIPOGLUCIDA	1800
NORMAL PEDIATRICA 1	210
NORMAL PEDIATRICA 2	450
HEMODIALISIS	270
PREDIALISIS	390
COMPLEMENTO 1	60
COMPLEMENTO 2	60
COMPLEMENTO 3	2810
LIQUIDA COMPLETA	930
LIQUIDA CLARA	600

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de los índices de ocupación y rotación hospitalaria de la E.S.E. HUS, así como de otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras implican un compromiso contractual por parte de la entidad ni constituyen una garantía de volúmenes fijos de suministro. El contratista acepta y asume que podrán presentarse variaciones en el número de pacientes hospitalizados, lo cual impactará directamente en el volumen de raciones alimentarias requeridas. Por tanto, no podrá alegar desequilibrio económico o solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones, al tratarse de condiciones inherentes a la naturaleza del servicio contratado.

24. Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de raciones alimentarias suministradas a los médicos internos y residentes vinculados a la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), discriminado por tiempo de comida, correspondiente el primer trimestre del año 2025. Esta información se entrega con fines referenciales, y no constituye compromiso de cantidad fija ni obligación contractual para la entidad.

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	574

ALMUERZO	2839
COMIDA	404

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.

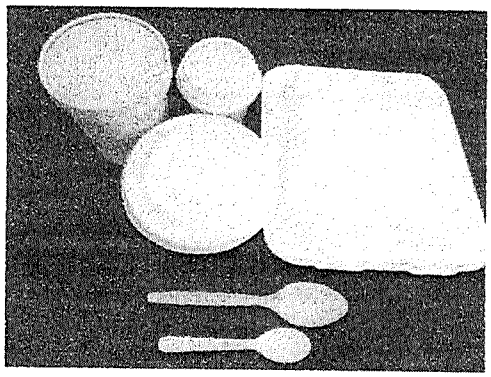
22. Estadística mensual programas especiales: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del correspondiente el primer trimestre del año 2025.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2024
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1510
Refrigerio Compuesto	312
Refrigerio Aféresis	54
Almuerzos especiales	50
Agua botella 300 ml	3769
Agua botella 600 ml	1555
Jarra de jugo 1 Lt	10

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de la programación del Hemocentro, las actividades de capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS, así como otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras constituyen un compromiso por parte de la E.S.E. HUS para mantener un comportamiento constante en la demanda. Por tanto, el contratista acepta y asume las variaciones que puedan presentarse en el volumen de refrigerios solicitados, y no podrá alegar desequilibrio económico ni solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones.

23. Insumos de consumo especial: El contratista deberá suministrar insumos de baja rotación que sean requeridos por necesidades específicas de los servicios de hospitalización o de programas especiales. Entre estos insumos se incluyen, pero no se limitan a: jarras de jugo, agua embotellada, aromáticas, galletería, café y otros elementos similares solicitados para servicios especiales. La cantidad y frecuencia de estos suministros dependerá de las necesidades operativas y deberá ser atendida de forma oportuna.
24. Suministros alimentarios adicionales: En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de mayor rotación; sin embargo, el proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar cualquier otro tipo de alimento que no se encuentre incluido en la lista inicial, siempre que sea requerido por la E.S.E. HUS. En estos casos, el precio de compra deberá ajustarse a los valores del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación de cotizaciones actualizadas. Estas serán evaluadas y comparadas con los precios institucionales de referencia para autorizar su adquisición, de acuerdo con la necesidad identificada.
25. Suministro de loza desechable biodegradable: El contratista deberá suministrar loza desechable biodegradable a los pacientes que, por orden médica o por solicitud del nutricionista clínico, requieran aislamiento preventivo por su estado de salud o evolución clínica. El suministro de estos elementos deberá estar debidamente registrado en la historia clínica del paciente o en la orden médica correspondiente. Especificaciones mínimas del kit de desechables:
    - Plato para seco con divisiones y tapa
    - Plato para sopa con tapa
    - Cuchara (en empaque individual)
    - Vaso con tapa (apto para bebidas frías o calientes)

- El contratista se compromete a garantizar que estos elementos cumplan con estándares de calidad y características biodegradables, conforme a la normatividad ambiental vigente.



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, 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	3	Auxiliares para	Experiencia de un (1) año como

		PRODUCCIÓN		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.	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 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.
		TOTAL	36		

27. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas que le sean asignadas para la ejecución del contrato. Dicho mantenimiento incluirá, pero no se limitará a: pintura de muros, techos internos, muebles, puertas, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos. Estos trabajos deberán realizarse de manera periódica y oportuna, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y presentación de las instalaciones. Parágrafo: Todos los costos derivados de estas actividades de mantenimiento serán asumidos por el contratista. En ningún caso la E.S.E. HUS reconocerá pagos adicionales o reembolsos por estos conceptos, los cuales deberán estar contemplados dentro del análisis de costos del oferente.

Requisitos Técnicos Habilitantes

1. **Visita técnica obligatoria:** Durante el proceso de licitación se realizará una visita técnica por parte de un equipo multidisciplinario designado por la E.S.E. HUS al área de producción de alimentos del proponente. Esta visita tendrá como finalidad verificar el cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Condiciones de infraestructura física de las instalaciones
- Contratación y cualificación del talento humano
- Cumplimiento de normas generales de bioseguridad
- Manejo adecuado de residuos generados

Una vez adjudicado el contrato, la E.S.E. HUS podrá realizar visitas periódicas de seguimiento para verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas y contractuales establecidas.

2. **Presentación de ciclos de menús:** El proponente deberá entregar en medio magnético los ciclos de menús propuestos para el suministro de alimentación a los distintos grupos de usuarios (clientes internos y externos), los cuales deben ajustarse a criterios nutricionales, técnicos y sanitarios establecidos por la entidad contratante en medio digital.
3. **Estandarización de menús ofertados:** El proponente deberá presentar la estandarización o derivación técnica de los menús ofertados, especificando porciones, gramajes, tiempos de preparación y tipo de dieta (normal, blanda, especial, etc.), con el fin de garantizar uniformidad y control de calidad en la prestación del servicio en medio digital.
4. **Carta de compromiso del personal idóneo:** El proponente deberá anexar una carta de compromiso firmada por su representante legal, en la que certifique que cuenta o contará con el personal idóneo requerido para la ejecución de las actividades relacionadas con el ensamble, distribución y control de las dietas, conforme a los estándares del servicio hospitalario en medio digital.
5. **Certificación de personal mínimo requerido:** El proponente deberá acreditar, mediante certificación firmada por el representante legal, que cuenta con el siguiente personal mínimo, debidamente vinculado y con formación/capacitación acorde al objeto del contrato en medio digital:

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.	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,

					especificamente 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	Auxiliar de Ensamblaje de dietas y distribución	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.
	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	Auxiliar de bodega	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		

Notas aclaratorias:
Nota 1: El oferente deberá presentar las hojas de vida del personal propuesto, adjuntando los respectivos diplomas, títulos académicos, certificados de formación y las certificaciones laborales y/o contratos que acrediten la experiencia requerida para cada perfil. Esta documentación será utilizada para verificar el cumplimiento de los requisitos de idoneidad y experiencia establecidos en el presente proceso.
Nota 2: En caso de que durante la ejecución del contrato se presente un aumento en el número promedio de raciones alimentarias a suministrar diariamente, el contratista se compromete a disponer del personal adicional necesario, conforme a los perfiles establecidos, garantizando la adecuada prestación del servicio sin que ello implique costos adicionales para la E.S.E. HUS.

6. El proponente deberá anexar, como parte de su propuesta, la documentación técnica adicional que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de los requisitos normativos para la prestación del servicio. En primer lugar, deberá presentar el Plan de Saneamiento Básico correspondiente al área de preparación y ensamble de alimentos, el cual debe incluir programas específicos de limpieza y desinfección, control de plagas, roedores y vectores, manejo de residuos sólidos y líquidos, reciclaje, y salud laboral. Igualmente, se deberá aportar el acta de inspección del centro de producción con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente en medio digital.
7. El proponente deberá acreditar que cuenta con un vehículo adecuado para el transporte de alimentos, el cual debe tener concepto técnico sanitario favorable vigente (no mayor a un año), así como contar con toda la documentación de tránsito exigida: SOAT, certificado de revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad o contrato/promesa de contrato de arrendamiento, con su respectiva afiliación a una empresa de transporte en medio digital.

	8. El proponente deberá presentar una carta de compromiso en la que el contratista se obligue a realizar la renovación del ciclo de menú inicial, previa autorización del profesional en nutrición, con base en los resultados de una encuesta de satisfacción aplicada a los usuarios del servicio durante el primer mes de ejecución. Asimismo, deberá entregarse una carta de compromiso en la que el oferente asuma la responsabilidad del uso, cuidado y mantenimiento de las áreas físicas asignadas por la E.S.E. HUS para la operación del contrato, tales como el comedor médico, la zona de descargue y el área de ensamble de alimentos en medio digital. 9. El proponente también deberá incluir el plan de capacitación para el personal operativo, orientado al fortalecimiento de competencias en buenas prácticas de manufactura, manipulación higiénica de alimentos, bioseguridad y atención al usuario. Finalmente, se debe acreditar que la planta de producción de alimentos cumple con los requisitos de la Resolución 2674 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social, mediante la presentación del permiso sanitario vigente expedido por la autoridad competente, así como evidencia del cumplimiento de condiciones mínimas de infraestructura, equipos, utensilios, procesos y personal manipulador en medio digital.
Obligaciones	1. El contratista se comprometerá a prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), garantizando que dicho servicio se ajuste a los parámetros de prescripción nutricional, órdenes médicas, solicitudes del personal de enfermería y/o del equipo asistencial. Para ello, deberá llevar un registro diario y detallado por servicio del número y tipo de dietas suministradas en cada tiempo de comida, siguiendo también las recomendaciones e instrucciones emitidas por el supervisor e interventor del contrato. 2. El contratista deberá suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cumpla con los requerimientos nutricionales según las características individuales de los usuarios, asegurando calidad e inocuidad en cada ración entregada. Además, deberá desempeñar su labor respetando los principios éticos institucionales, los derechos de los pacientes y las políticas de atención al usuario, promoviendo un trato digno, humano y garantizando la entrega oportuna de información relevante al usuario cuando sea requerida. 3. En el marco de sus funciones, el contratista deberá aplicar de forma estricta las normas y protocolos institucionales de bioseguridad y control epidemiológico, así como reportar e intervenir de manera inmediata cualquier situación que represente un factor de riesgo para la salud pública o la seguridad alimentaria dentro de los servicios hospitalarios. 4. Durante la ejecución del contrato, la empresa contratista deberá aplicar dos encuestas de satisfacción —según formato establecido por la E.S.E. HUS— al personal médico que recibe alimentación institucional. Estas encuestas se deberán realizar al final del primer y segundo mes de ejecución para cada uno de los tiempos de comida suministrados. De acuerdo con los resultados obtenidos, el contratista deberá entregar un plan de mejora en un plazo máximo de cinco (5) días calendario posteriores a la notificación y ejecutar dicho plan en un tiempo no superior a treinta (30) días calendario. 5. La encuesta de satisfacción a pacientes hospitalizados será aplicada por la empresa contratista en acompañamiento con la supervisión técnica con el formato institucional GAT-NUT-FO-26 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A CLIENTES EXTERNOS. En caso de requerirse un plan de mejora derivado de estos resultados, el contratista deberá ser notificado por la entidad y tendrá un plazo de hasta tres (3) días calendario para presentar dicho plan en el formato institucional, y un máximo de quince (15) días calendario para su ejecución. 6. La empresa contratista deberá contribuir activamente al cumplimiento de los indicadores de calidad definidos por la E.S.E. HUS en el proceso de nutrición, relacionados con el suministro de alimentación hospitalaria. Ante cualquier desviación en los resultados de estos indicadores,

deberá presentarse un plan de mejora en un plazo no mayor a tres (3) días calendario y ejecutarse en un término no superior a quince (15) días calendario, conforme al formato y lineamientos definidos por la entidad.

7. 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.
8. El contratista deberá implementar el uso de una carta menú dirigida a pacientes hospitalizados con dietas normales cuya estancia supere los siete (7) días. Esta carta deberá entregarse al paciente con al menos un día de antelación respecto al suministro de la dieta, permitiéndole escoger entre diferentes opciones de platos únicos según su preferencia. Este mecanismo tiene como fin mejorar la experiencia del usuario, respetar sus gustos dentro de los límites nutricionales y contribuir a su bienestar durante la hospitalización.
9. El menú diario deberá presentar una calidad sensorial adecuada, siendo agradable en su presentación y ofreciendo variedad en los aspectos de textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. El contratista deberá ejercer un control estricto sobre el uso de azúcar y sal en las preparaciones, garantizando la inocuidad y el valor nutricional de los alimentos. Además, deberá llevar un registro verificable del proceso de control de calidad sensorial dentro del área de ensamble, como parte del aseguramiento continuo del servicio.
10. En lo correspondiente a la distribución de las dietas, el contratista estará obligado a cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por la E.S.E. HUS para los diferentes servicios de hospitalización. Los tiempos de entrega son los siguientes:

    - **Desayuno:** 7:30 a 8:30 a. m.
    - **Media mañana (refrigerio):** 10:00 a 10:30 a. m.
    - **Almuerzo:** 12:00 a 1:00 p. m.
    - **Media tarde (refrigerio):** 3:00 a 3:30 p. m.
    - **Comida:** 5:00 a 6:00 p. m.
    - **Cena:** 6:30 a 7:00 p. m

El cumplimiento puntual de estos horarios será objeto de seguimiento por parte del supervisor del contrato, y cualquier incumplimiento reiterado podrá ser causal de acciones correctivas o sancionatorias según lo estipulado en el contrato

11. El contratista deberá suministrar las dietas hospitalarias conforme a las solicitudes formuladas por el personal asistencial, garantizando que la materia prima y los insumos utilizados sean de excelente calidad y cumplan con las especificaciones establecidas por la E.S.E. HUS. Las dietas deben conservar sus propiedades organolépticas, nutritivas y de inocuidad durante todas las etapas del proceso (preparación, ensamble y distribución).
12. En los casos en que los pacientes se encuentren bajo medidas de precaución especial o aislamiento hospitalario, el contratista estará obligado a utilizar exclusivamente utensilios desechables biodegradables, los cuales deberán tratarse conforme al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR), sin mezclarse con el menaje convencional. El suministro de este tipo de dieta debe estar respaldado por orden médica o por indicación del profesional de nutrición clínica, especialmente en casos de aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido. El kit de desechables deberá incluir: plato plano de tres divisiones tipo domo plástico, vaso plástico con tapa de 8 onzas, taza térmica con tapa para alimentos calientes

(también de 8 onzas), y cuchara sopera plástica, todo ello en materiales biodegradables.

13. El contratista deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 de 2022, la cual establece medidas para la reducción gradual del uso de productos plásticos de un solo uso. Asimismo, deberá atender las solicitudes diarias de dietas reportadas por las nutricionistas clínicas asistenciales, quienes especificarán si alguna dieta debe ser entregada en empaque desechable biodegradable. Para la Unidad de Quemados, el kit incluirá cubiertos desechables completos, mientras que para los demás servicios hospitalarios solo se incluirá cuchara, todo ello debidamente envuelto en servilleta y bolsa biodegradable.
14. Durante la ejecución del contrato, cualquier modificación al ciclo de menús deberá ser esporádica y no superar cinco (5) cambios por ciclo. Estos deberán ser informados por escrito al supervisor del contrato, al menos con un (1) día de anticipación, explicando claramente el motivo de la modificación y esperando su aprobación.
15. El contratista deberá contar con documentación de soporte que garantice la trazabilidad de las materias primas e insumos, lo que incluye registros del origen, inspección en la recepción de las características organolépticas (olor, color, textura, temperatura, rotulación y condiciones de empaque) y registros de proveedores autorizados con evidencias de permisos, registros o notificaciones sanitarias conforme al riesgo del producto.
16. El contratista deberá alinearse con la Política Nutricional de la Institución y los procesos establecidos para su cumplimiento, incluyendo los estándares definidos por el sistema de acreditación hospitalaria. El personal contratado deberá cumplir con el proceso de inducción, conforme al Manual de Entrenamiento en el Puesto de Trabajo de Nutrición (código GAT-NUT-MA-02), debiendo aplicarse la etapa de evaluación de conocimientos y remitir los soportes respectivos a la Coordinación de Programas Especiales y Calidad del Proceso de Nutrición, como parte del informe de radicación mensual.
17. El contratista deberá ejecutar acciones de mejora y retroalimentación al personal a partir de las inspecciones realizadas por la supervisión del contrato, y remitir las evidencias de cumplimiento. El contratista también deberá suministrar carros bandejeros estáticos en los servicios de hospitalización, para facilitar la recolección de bandejas después del consumo.
18. La vajilla entregada deberá estar en condiciones óptimas de presentación, sin rupturas, grietas o deterioro visible. Así mismo, todas las dietas deben estar correctamente rotuladas, manteniendo la imagen institucional y cumpliendo con los estándares de Seguridad del Paciente, incluyendo los siguientes datos: nombre completo del paciente, número de cama, número de identificación, tipo de dieta, tiempo de comida, fecha y observaciones pertinentes.
19. La empresa contratista deberá realizar dos rutas adicionales de recolección de menaje por cada tiempo de comida, específicamente dirigidas a los servicios de urgencias y hospitalización, para asegurar la eficiencia operativa y la higiene en las áreas de atención.

19.1. El contratista deberá garantizar que los fabricantes, importadores y/o proveedores de productos químicos peligrosos suministren las Fichas de Datos de Seguridad —FDS— correspondientes. Estas deberán estar disponibles en todos los lugares de trabajo donde se utilicen o almacenen productos químicos.

19.2. El fabricante y/o importador deberá elaborar las FDS conforme a los lineamientos del Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos —SGA—. Así mismo, deberán garantizar a la autoridad competente el acceso al soporte técnico y científico utilizado para la

elaboración de dichas fichas.

19.3. El fabricante, importador y/o comercializador deberá suministrar a los empleadores y trabajadores las FDS de los productos químicos que utilicen o comercialicen, y será responsable de la veracidad, exactitud y calidad de la información contenida en cada ficha.

19.4. Los fabricantes e importadores deberán incorporar toda información nueva y significativa relacionada con los peligros de un producto químico, actualizando oportunamente la etiqueta y la FDS. Se entiende por información nueva y significativa aquella que modifique la clasificación de peligros del producto y que implique un cambio en la etiqueta o en la ficha.

19.5. En situaciones de urgencia o emergencia que requieran acceder a información confidencial sobre un producto químico, los fabricantes, importadores y/o comercializadores deberán proporcionar de manera inmediata toda la información necesaria para la adecuada atención de la emergencia.
Las entidades competentes que reciban esta información estarán obligadas a mantener su confidencialidad.

20. **Presentación del suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (internos y residentes) con servicio de mesa:**
    20.1. El servicio de alimentación será suministrado en mesa, utilizando cubiertos completos en acero inoxidable, debidamente envueltos en una servilleta completa. La comida deberá servirse en vajilla de porcelana tipo hospitalario, acompañada de vasos de vidrio y bandeja plástica, garantizando la presentación higiénica y adecuada del servicio.
    20.2. **Disponibilidad de aderezos en la Barra de Servicio:** Durante los tiempos establecidos para la distribución de las comidas, se deberá disponer en la barra de servicio de una variedad de salsas en empaque individual, tales como salsa de tomate, rosada, tártara, mostaza, picante, ají, mayonesa, así como complementos como margarina y mermelada. Estos deberán estar disponibles para los usuarios según la comida suministrada.
    20.3. **Suministro de Agua:** El suministro de agua potable se deberá garantizar mediante un dispensador que incluya agua fría y hielo. Junto a este, deberán mantenerse vasos de vidrio limpios en cantidad suficiente para atender la demanda diaria del personal beneficiario del servicio.
    20.4. **Entrega del Listado de Usuarios Autorizados:** El Servicio de Nutrición y Dietética será responsable de entregar al contratista el listado oficial de usuarios autorizados para recibir la alimentación. Dicho listado será elaborado por la Coordinación a cargo de los médicos residentes e internos y será actualizado según corresponda para garantizar el suministro exclusivo a los beneficiarios.
    20.5. **Registro Diario de los Beneficiarios:** Al momento de ingresar al área del comedor, cada médico residente o interno deberá presentar su carné de identificación y firmar el listado diario de registro. La alimentación solo podrá ser suministrada a quienes estén incluidos en dicho listado. El registro deberá completarse en formato físico, diligenciado con lapicero, en letra clara y sin tachaduras o enmendaduras, asegurando así la trazabilidad y control del servicio.
21. **Horarios de Alimentación para Médicos Residentes e Internos**
    El servicio de alimentación para médicos en formación, internos y residentes, deberá suministrarse de acuerdo con los siguientes horarios establecidos:

Desayuno: desde las 6:45 a.m. hasta las 9:00 a.m.
Almuerzo: desde las 11:45 a.m. hasta las 2:30 p.m.
Cena: desde las 6:00 p.m. hasta las 7:00 p.m.

22. **Manejo de los Alimentos en línea de calor:** Los alimentos cocidos que sean recibidos en el área de Ensamble de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) deberán mantenerse, hasta

el momento de servirlos, en una línea de calor que asegure una temperatura interna no inferior a 70 °C en el centro de su masa.

23. **Provisión de Personal Idóneo:** El contratista se compromete a proveer el personal idóneo y en cantidad suficiente para la ejecución completa del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, asegurando el cumplimiento de los horarios y especificaciones establecidas. Todo el proceso deberá ajustarse a la normatividad vigente para la prestación del servicio.
24. **Supervisión del Servicio:** El contratista deberá designar dos profesionales responsables de supervisar y vigilar el cumplimiento de las actividades y obligaciones establecidas en el contrato, garantizando que el objeto contractual se desarrolle correctamente.
25. **Presentación y Verificación de Hojas de Vida:** El contratista deberá presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo antes de la adjudicación, y verificar periódicamente que el personal asignado cumpla con los requisitos establecidos para cada perfil.
26. **Procedimiento para Verificación de Antecedentes y Documentación:** Las hojas de vida del personal asignado deberán ser remitidas a los ejecutores de procesos para la verificación de antecedentes personales y títulos académicos, conforme al Procedimiento GTH-ITH-PR-03 y al Instructivo GTH-DTH-IN-05. Además, se deberá entregar la autorización para el tratamiento de datos personales (formato GTH-ITH-FO-03) y la Lista de Chequeo de Hojas de Vida (GTH-ITH-FO-01).
27. **Gestión de Cambios de Personal:** El contratista garantizará que cualquier cambio en el personal asignado cumpla con todos los requisitos y perfiles establecidos, remitiendo las hojas de vida correspondientes y asegurando el cumplimiento del procedimiento de verificación.
28. **Supervisión Diaria por Nutricionistas:** Las nutricionistas de la empresa contratista deberán realizar supervisión diaria en los pisos y servicios hospitalarios durante cada tiempo de comida principal, asegurando la calidad y cumplimiento del servicio.
29. **Inducción General del Personal:** El contratista debe garantizar que el personal asignado participe en la Inducción General de la ESE HUS, coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la entidad.
30. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)
El contratista deberá presentar, como parte de su propuesta, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 1111 de 2017, y cualquier otra disposición legal que sea expedida durante la vigencia del presente contrato.
31. Cumplimiento del Instructivo GTH-DTH-IN-06
El contratista deberá cumplir con lo establecido en el Instructivo GTH-DTH-IN-06, relacionado con los requisitos exigidos para contratistas dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ESE HUS.
32. **Presentación del Plan de Formación y Capacitación**
Dentro de los primeros quince (15) días calendario contados a partir del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor designado el **Plan de Formación y Capacitación**, el cual deberá estar elaborado de acuerdo con los perfiles del personal ejecutor del proceso. Este plan deberá contemplar como mínimo los siguientes contenidos temáticos:
    - Inducción a la ESE HUS, conforme al procedimiento GTH-PR-02 de inducción y reinducción.
    - Seguridad del paciente.
    - Humanización.
    - Gestión del riesgo.
    - Gestión de la tecnología.
    - Transformación cultural (políticas institucionales 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 (BPM).

El plan deberá estructurarse de manera que garantice el fortalecimiento de competencias del personal vinculado y el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad en la prestación del servicio.

32.1. **Presentación del Procedimiento de Evaluación del Desempeño**
El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el **procedimiento de evaluación del desempeño** del personal asignado al servicio. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, la medición y seguimiento de 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.

Este procedimiento será parte del sistema de gestión del talento humano del contratista y servirá como herramienta de monitoreo y mejora continua del desempeño del personal vinculado al objeto contractual.

33. **Presentación del Procedimiento de Evaluación de la Cultura Organizacional**
El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el procedimiento de evaluación de la cultura organizacional, en el cual se evidencie que las variables a medir están alineadas con los ejes trazadores del proceso de acreditación institucional. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, los siguientes componentes:

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

El procedimiento deberá incluir herramientas de medición, análisis y mejora continua, que permitan identificar oportunidades de fortalecimiento de la cultura institucional en coherencia con los lineamientos de la ESE HUS.

34. **Garantía de Cobertura ante Incrementos Inusuales y Sustituciones de Personal**
En caso de presentarse un incremento inusual en la demanda de usuarios debido a circunstancias

ajenas a la operación normal del servicio, el contratista se compromete a garantizar la cobertura y oportunidad del suministro de alimentación conforme a la demanda adicional generada. Asimismo, el contratista deberá contar con una reserva de talento humano que permita suplir, de forma inmediata y sin afectar la continuidad del servicio, las ausencias del personal por conceptos como permisos, licencias (incluyendo maternidad), incapacidades de cualquier origen, retiros o cualquier otra causa justificada. Esta medida busca asegurar la prestación ininterrumpida y oportuna del servicio contratado.

35. **Mecanismos de Escucha y Retroalimentación del Cliente Interno:** El contratista deberá implementar mecanismos de escucha activa dirigidos al cliente interno y presentar al supervisor del contrato, desde el inicio de la ejecución y con periodicidad mensual, evidencia documentada que demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta a las necesidades identificadas, incluyendo indicadores de efectividad. Estos mecanismos pueden incluir buzón físico, página web, correo electrónico, líneas telefónicas u otros canales habilitados, a través de los cuales se recoja información sobre aspectos relacionados con el bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño y condiciones laborales del personal asignado. El contratista será responsable de garantizar la trazabilidad de la información, así como la implementación de acciones correctivas, preventivas o de mejora que contribuyan al fortalecimiento de la gestión del talento humano y a la calidad del servicio prestado.
36. **Manipuladores de Alimentos:** El contratista deberá garantizar que todo el personal vinculado para actividades de manipulación de alimentos cuente con exámenes médicos de ingreso que certifiquen su aptitud para dichas funciones, así como con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Además, los manipuladores deberán haber completado cursos de manipulación de alimentos y de servicio al cliente. El personal encargado de la distribución de alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar estrictamente las normas de bioseguridad y control de infecciones, incluyendo el manejo de pacientes con aislamiento, uso adecuado de elementos de protección personal e higiene de manos. Asimismo, deberá presentarse ante el contratante el certificado médico vigente de cada manipulador de alimentos y profesional involucrado en la verificación del proceso de producción o ensamble de alimentos, el cual debe incluir examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas. Durante todo el proceso, se debe evitar el contacto directo de las manos con los alimentos, utilizando siempre utensilios adecuados como pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores o guantes desechables, a fin de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.
37. **Manejo de Residuos Sólidos:** El contratista deberá garantizar la adecuada segregación de residuos conforme a la normativa ambiental y sanitaria nacional vigente, utilizando los insumos requeridos según el código de colores establecido. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios deberá realizarse diariamente y estará a cargo del contratista, siguiendo la ruta de recolección hospitalaria definida por la institución. Los residuos sólidos deberán ser removidos con frecuencia del área de preparación y distribución de alimentos, a fin de evitar la acumulación de desechos y la generación de malos olores, y deberán ser ubicados en los cuartos de recolección temporal designados para tal fin.
38. **Acompañamiento Profesional en el Suministro de Alimentación:** El contratista deberá garantizar el acompañamiento permanente por parte de los profesionales de la empresa contratista durante el suministro de alimentación en los diferentes servicios hospitalarios, con el objetivo de asegurar la adherencia de los auxiliares de dietas a los protocolos institucionales de atención establecidos, promoviendo así la calidad, seguridad y oportunidad en la prestación del servicio.
39. **Dotación y Presentación del Personal Manipulador de Alimentos:** El contratista deberá garantizar la dotación completa y adecuada del personal requerido para la ejecución del proceso, asegurando una presentación higiénica y profesional conforme a los estándares de manipulación de alimentos.

Copia controlada de documento impreso. Consulte la versión vigente en el sistema de gestión documental.

39.1. El personal que desempeñe funciones relacionadas con la manipulación de alimentos deberá portar atuendos de trabajo preferiblemente de color claro, calzado impermeable, el cabello recogido y cubierto con cofia o gorro, tapabocas, uñas limpias y cortas, manos perfectamente higienizadas, uso obligatorio de guantes, y en general, mantener una apariencia limpia en todo momento.

39.2. Está prohibido que este personal consuma alimentos, fume o mastique chicle durante la manipulación de alimentos.

39.3. Garantizar la uniformidad en la presentación, cada trabajador deberá estar dotado con un mínimo de dos uniformes completos que incluyan pantalón, chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante y guantes domésticos, así como todos los elementos de protección personal necesarios para sus funciones. El uniforme deberá ser de color claro, sin bolsillos por encima de la cintura, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que representen riesgo de caída en los alimentos, y deberá mantenerse en perfecto estado de limpieza e higiene durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HUS. El delantal deberá permanecer firmemente atado para evitar contaminación cruzada o accidentes laborales.

39.4. El uso de elementos de protección como gorros, delantales y tapabocas es obligatorio para todos los trabajadores encargados de la ejecución del contrato.

39.5. Cada trabajador deberá estar debidamente identificado mediante escarapela visible que incluya el logotipo de la empresa contratista, nombre completo, cargo, número de cédula, grupo sanguíneo y afiliación a la A.R.L., siendo este un requisito obligatorio.

39.6. El contratista se compromete a suministrar la dotación completa y los elementos de protección personal requeridos, así como a facilitar todos los medios necesarios para la prevención de enfermedades infectocontagiosas. En caso de presentarse incumplimientos relacionados con esta obligación, el contratante quedará exonerado de toda responsabilidad.

40. **Planta Física Asignada al Contratista:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista un área física de 280 metros cuadrados, ubicada en el primer piso de sus instalaciones, destinada al proceso de ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como a la disposición de unidades sanitarias, vestier, zona de aseo y oficina para los profesionales. El contratista dispondrá de dicha infraestructura durante la ejecución del contrato y será responsable del buen uso de los espacios y elementos asignados. En caso de presentarse daños por mal uso, el contratista estará obligado a realizar las reparaciones necesarias o subsanar los daños causados, garantizando la conservación de las instalaciones físicas durante toda la vigencia contractual.

41. **Equipos, Servicios Públicos e Infraestructura Complementaria:**

41.1. La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista, para la ejecución del objeto contractual, dos áreas físicas: una de 280 metros cuadrados ubicada en el primer piso, destinada al ensamble y distribución de dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como unidades sanitarias, vestier, área de aseo y oficina para profesionales; y una segunda área de 70 metros cuadrados, dispuesta específicamente para el suministro de alimentación a médicos internos y residentes, la cual incluye zona de lavado. Ambas áreas estarán dotadas con equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS, que serán entregados al contratista en calidad de préstamo, y deberán ser debidamente inventariados al inicio del contrato. En caso de requerirse un aumento en la cobertura del servicio, el contratista deberá gestionar ante la E.S.E. HUS el préstamo adicional de estos elementos. El contratista será responsable por el adecuado uso de la infraestructura y los elementos entregados, y deberá asumir la reposición o reparación en caso de daños por mal uso.

41.2. El contratista asumirá la responsabilidad por el mantenimiento preventivo y correctivo de los

equipos asignados, debiendo presentar un cronograma de mantenimientos y los respectivos soportes junto con la radicación de cuentas. Igualmente, deberá velar por el adecuado mantenimiento de la infraestructura física utilizada para el ensamble de alimentos.

41.3. En caso de requerirse modificaciones en las áreas asignadas, estas deberán estar debidamente justificadas por el contratista y contar con la aprobación de la Unidad de Gestión de Mantenimiento e Ingeniería y el visto bueno de la Gerencia de la E.S.E. HUS; los costos asociados a dichas remodelaciones autorizadas serán asumidos en su totalidad por el contratista, sin que la E.S.E. HUS reconozca valor alguno por dichas mejoras.

41.4. El contratista se compromete a ejecutar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante el tiempo de operación del contrato, incluyendo pintura de muros, techos, muebles, puertas, reparación de paredes, enchapes y pisos asumiendo completamente los costos de dichas actividades. Por su parte, la E.S.E. HUS será responsable de realizar las reparaciones estructurales relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistemas hidráulicos, eléctricos y de comunicaciones que sean necesarias durante la vigencia del contrato.

42. **Equipos, Vajilla y Menaje en Préstamo:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista los equipos disponibles en el área de ensamble, los cuales serán entregados debidamente inventariados mediante acta de entrega, en la que se consignará el estado de funcionamiento de cada uno al momento del inicio del contrato. El contratista se comprometerá a devolver al finalizar el contrato todos los equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS en las mismas condiciones funcionales en las que fueron recibidos, exceptuando el deterioro normal derivado del uso adecuado. Para ello, deberá capacitar a su personal en el manejo correcto de los equipos y demás bienes de la institución.

43. **Mantenimiento y Control de Equipos:** El contratista será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados en préstamo por la E.S.E. HUS, debiendo llevar actualizadas las hojas de vida de cada uno de estos elementos, con el tipo y la fecha de mantenimiento realizado. Igualmente, deberá mantener a disposición del interventor las hojas de vida de los equipos de su propiedad, junto con el respectivo programa de mantenimiento preventivo. En caso de daños o pérdidas atribuibles al personal del contratista durante la ejecución del contrato, éste deberá asumir la reposición inmediata de los equipos, vajilla o menaje afectados, garantizando su continuidad operativa.

44. **Transporte para Alimentos:** El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para el transporte de alimentos preparados, los cuales deberán contar con el concepto técnico sanitario favorable expedido por la autoridad competente, con vigencia no mayor a un (1) año, así como con los documentos obligatorios actualizados: SOAT, revisión técnico-mecánica y acta de inspección sanitaria del vehículo. El cumplimiento de esta normatividad es obligatorio para garantizar condiciones adecuadas de higiene, conservación y seguridad durante el transporte de los alimentos.

45. **Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS):** El contratista deberá dar respuesta oportuna y adoptar medidas de resarcimiento ante cualquier queja, reclamo o sugerencia (PQRS) interpuesta por usuarios o entes de control cuando se trate de fallas atribuibles a la prestación del servicio objeto del contrato. Para cada PQR reportada a través del Servicio de Información y Atención al Usuario (SIAU), el contratista deberá elaborar un plan de mejora utilizando el formato institucional establecido, así como una carta de disculpas dirigida al paciente afectado. Dicho plan deberá ser entregado en un plazo no mayor a 24 horas desde la notificación del evento y su ejecución no podrá superar un mes calendario. En el caso de las PQR registradas por la plataforma ALMERA, el contratista deberá entregar igualmente una carta de disculpas al paciente y un informe con la respuesta al evento, anexando los respectivos soportes. Si el supervisor del contrato considera necesario un plan de mejora, deberá solicitarlo formalmente, y este deberá ser presentado por el contratista dentro de las 24 horas siguientes a la notificación del evento.

46. **Servicios Públicos:** El contratista se compromete a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen como consecuencia de la ejecución del objeto contractual, calculados con base en el promedio mensual de consumo.
    46.1. El pago del servicio de agua se efectuará de acuerdo con el reporte del medidor instalado en el área de ensamble de dietas, y en el caso del comedor ubicado, se realizará mediante prorrateo según los puntos de consumo instalados.
    46.2. El servicio de gas será facturado según el reporte del medidor correspondiente de la E.S.E. HUS. Para el servicio de energía eléctrica, el cálculo del consumo se realizará por prorrateo, tomando como base el número de equipos operativos en el área de ensamble de dietas y en el comedor para médicos de la Institución. El procedimiento de cobro consistirá en que la Oficina de Servicios Básicos reportará a la supervisión técnica del contrato los valores correspondientes al consumo de los servicios públicos; esta supervisión dejará constancia del valor a descontar en el acta respectiva. La Tesorería de la E.S.E. HUS elaborará el comprobante de egreso correspondiente y procederá a efectuar el descuento conforme al informe emitido por la supervisión.
47. **Planes de Contingencia:** El contratista se compromete a presentar al inicio del contrato, ante el Supervisor o quien haga sus veces, los Planes de Contingencia correspondientes, los cuales deberán estar disponibles para su implementación inmediata y sin generar costo alguno para la E.S.E. HUS, en caso de presentarse eventos que afecten la normal prestación del servicio. Estos planes deberán contemplar acciones frente a situaciones como: interrupciones o dificultades que puedan obstaculizar el desarrollo del servicio (previo aviso oportuno a la supervisión), paro laboral del personal del contratista, fallas en el suministro de energía eléctrica, evacuación de las instalaciones por emergencia, escasez de materia prima o de mano de obra, y eventos derivados de una emergencia sanitaria. Los planes deberán ser claros, operativos, viables y alineados con los protocolos institucionales de la E.S.E. HUS.
48. 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:
    48.1. Ciclo de menús mensual
    48.2. 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).
    48.3. Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual)
    48.4. Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas.
    48.5. Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.
    48.6. 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.
    48.7. 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
    48.8. 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".

48.9. Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos

48.10. Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros

48.11. Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.

48.12. Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.

48.13. 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 respetivos 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.

49. **Dietas no conformes:** Las dietas que no cumplan con las condiciones técnicas solicitadas o que presenten alteraciones físico-químicas u organolépticas inadecuadas, y que por tal motivo deban ser retiradas o sustituidas, no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual. En consecuencia, se generará el descuento correspondiente sobre el valor total facturado.
50. **Glosas definitivas:** En caso de presentarse glosas definitivas como resultado del incumplimiento de obligaciones contractuales por parte del contratista o de su personal ejecutor, se procederá al respectivo descuento a favor del Hospital Universitario de Santander sobre cualquier cuenta o saldo a favor del contratista, incluyendo, si es el caso, la liquidación del contrato. Una vez notificada la glosa definitiva, la E.S.E. HUS se reserva el derecho de deducir el valor correspondiente de las facturas futuras del contratista. En caso de no existir saldo a favor, la E.S.E. HUS podrá hacer efectiva la garantía única contratada para cubrir los riesgos asociados al cumplimiento.
51. **Adquisición de alimentos a pequeños productores:** En cumplimiento del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, el contratista se compromete a adquirir, como mínimo, el treinta por ciento (30%) del valor total del contrato en alimentos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC), o sus organizaciones legalmente constituidas. Para efectos de este cumplimiento, se entiende por pequeño productor a la persona natural con activos no superiores a 284 salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), debidamente certificados mediante balance comercial con una antigüedad no mayor a 90 días, conforme al Decreto 691 de 2018. La obligación deberá acreditarse con facturas, contratos o certificaciones de los proveedores como soporte documental durante la ejecución contractual.
52. **Confidencialidad de la información:** El contratista se obliga a dar estricto cumplimiento al anexo de confidencialidad establecido para el manejo de la información institucional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, garantizando el tratamiento adecuado, seguro y reservado de toda la información generada o conocida en el marco del contrato.

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 allí establecidos.

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Plazo	Desde el 16 de diciembre de 2025 al 31 de enero 2026.	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 vigencia 2025	$ 242.000.000
Valor total en letras vigencia 2025	Doscientos cuarenta y dos millones de pesos MCTE
Valor vigencia 2026	$ 484.000.000
Valor total en letras vigencia 2026	Cuatrocientos ochenta y cuatro millones de pesos MCTE
Valor total	$ 726.000.000
Valor total en letras	Setecientos veintiséis millones de pesos MCTE

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

ARIEL ALFONSO JIMENEZ ESCOBAR
Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico Con Funciones Administrativas del

Cargo de Profesional Universitario en Salud- Nutrición y Dietética

Revisó: Dr. Ariel Alfonso Jiménez Escobar. Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico

Proyectó: Carmen Elisa Jaimes J. Nutricionista SORTESALUD.

Con la firma se hace de conocimiento que autorizo el tratamiento de mis datos personales conforme lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, Ley y Decreto reglamentarios.

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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
Titulo de bachiller académico o técnico.	* Curso de Buenas Practicas de Manofactura 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 especifica 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.	Experiencia minima 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.Comprornisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5.Trabajo en Equipo. 6.Orientadón 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 dlente 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.

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MEDICOS
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	• 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 ocurrecia de eventos
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesesos 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 sumistrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficente 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:	26/06/2025

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	AUXILIAR NUTRICION PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
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.

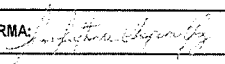
COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Título de bachiller académico o técnico.	* Curso de Buenas Practicas de Manofactura vigente Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos, expedido por un Ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. (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.	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.Orientadón 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 diente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:		N/A	

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	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 servido 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	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 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
RESPONSABILIDADES EN SST	• 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 ocurrecia de eventos adversos.
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesesos 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 sumistrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnologia 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:	26/06/2025

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR	
NOMBRE DEL SERVICIO A PRESTAR:	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN.
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD A PRESTAR:	Realizar supervision al proceso de ensamble de alimentos desde la recepción de lo 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 matricula profesional y RETHUS.	Curso de actualización en Alimentacion Hospitalaria-Curso en Manipulacion de Alimentos o Buenas Practicas de Manofactura, Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario. Formacion continuada en Gestion del Duelo, Cuidado Integral del Paciente oncologico, Manejo del Dolor y cuidado Paliativo y atencion Integral en salud a personas victimas de violencia sexual.	Experiencia Profesional minimo 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 matricula 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.Orientadón 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 diente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:		N/A	

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	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 logra 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 liquidos, 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 resgistro 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
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	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	• 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 ocurrecia de eventos
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesesos de atención basados en un trato digno, cálido, humano, respetuoso y amable al cliente interno y externo.
GESTION DEL RIESGO	Fortalecer el uso de metodologias para identificar, priorizar, evaluar e intervenir los riesgos relacionados con la atención en salud.
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnologia 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:	26/06/2025

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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
Titulo de bachiller académico o técnico.	* Curso de Buenas Practicas de Manofactura 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 especifica 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.	Experiencia minima 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.Orientadón 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 diente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:		N/A	

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	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	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	• 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 ocurrecia de eventos
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesesos 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 sumistrados para el desarrollo de sus labores
GESTION DE LA TECNOLOGIA	Garantizar el uso seguro, racional y eficente 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:	26/06/2025

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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 distribucción de la alimentación de cliente interno y externo de la E.S.E HUS,con el fin de cumplir con los estandares pactados en el requerimiento contractual.

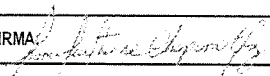
COMPETENCIAS REQUERIDAS			
EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	HABILIDADES
Titulo universitario o técnico.	* Curso de Buenas Practicas de Manofactura vigente Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos, expedido por un Ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. (Secretaria 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 especifica 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.	Experiencia minima de (12) meses previa en atención al cliente o en roles administrativos similares. Debe tener habilidades de comunicación, conocimientos en herramientas ofimáticas.	1.Aprendizaje Continuo. 2.Orientación a Resultados. 3.Compromisos con la organización. 4. Adaptación al cambio. 5.Trabajo en Equipo. 6.Orientadón 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 diente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:		N/A	

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	1.Atención de los canales de solicitud de dietas línea telefónica, correo electrónico, whatsapp, etc. 2.Recepción de solicitud de dietas, pedidos especiales, refrigerios y eventos. 3.Impresión de etiquetas de identificación de dietas por paciente en cada tiempo de comida para el proceso de ensamble, incluyendo cambios y novedades. 4.Impresión de planillas de solicitud de dietas. 5.Actualización de planillas de suministro de alimentación al personal en formación servicio PH. 6.Control de inventarios de insumos, menaje y papelería. 7.Organización de la documentación en el proceso de facturación. 8.Emisión de comunicaciones a los servicios sobre las actividades diarias del área de ensamble. 9.Identificar las necesidades de insumos de acuerdo al inventario y relación de necesidades del servicio, notificando al nutricionista de manera oportuna. 10.Tener habilidades en comunicación asertiva y efectiva. 11.Realizar el registro de los formatos de control asignados 12.Mantener el orden y aseo en las áreas asignadas 13.Contribuir a los procesos de habilitación y acreditación en lo concerniente a la prestación del servicio de suministro de alimentos. 14.Manejar y aplicar conceptos básicos en prevención de riesgos, accidentes de trabajo y uso básico del extintor.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	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 ADMINISTRATIVO
RESPONSABILIDADES EN SST	• 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 ocurrecia de eventos adversos.
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesesos 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 eficente 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:	26/06/2025

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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 Ingenieria de alimanto o ingenieria 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 matricula profesional.	Curso de actualización en Alimentacion Hospitalaria-Curso en Manipulacion de Alimentos o Buenas Practicas de Manofactura, Curso en seguridad del paciente, humanización y atención centrada en el usuario. Formacion continuada en Gestion del Duelo, Cuidado Integral del Paciente oncologico, Manejo del Dolor y cuidado Paliativo y atencion Integral en salud a personas victimas 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.Orientadón 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 diente 18. Mejora continua
EQUIVALENCIAS Y/O HOMOLOGACIÓN DE COMPETENCIAS:		N/A	

RESPONSABILIDADES DE LAS ACTIVIDADES A PRESTAR	
ACTIVIDADES RUTINARIAS	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 criticos 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 Interventoria 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 Practicas 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 auditorias 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 metodologia de espina de pescado y lluvia de ideas.
ACTIVIDADES NO RUTINARIAS	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	• 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 ocurrecia de eventos adversos.
HUMANIZACION DEL SERVICIO	Desarrollar los procesesos 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 eficente de equipos tecnológicos mitigando los riesgos asociados al uso de la tecnologia 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:	26/06/2025

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

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 medica 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 Perecedero:** 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.

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

- **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 díaita, 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.

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

- **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.**

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

- **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 pernil 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

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 hiperproteíca, blanda suave y blanda.
- **Dietas modificadas en sus Macronutrientes:** Se refiere a las dietas a las cuales se les ha modificado la cantidad y/o calidad de uno o más macronutrientes como son carbohidratos, proteínas y grasa. Comprende la Dieta Hiperproteíca, 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 períodos 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, Complemento2, 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, Riboflavina y B12 por lo cual se debe considerar que si la dieta no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados.

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

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 dietetica 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

7.1 CARACTERIZACIÓN DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS

7.1.1 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 con 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
• Todos los grupos de alimentos • Preparaciones con o sin leche y derivados. • Jamón de pollo o cordero.	• Productos Embutidos • Jugos industrializados • Bebidas carbonatadas y alcohólicas • Café negó o tinto.

PERFIL CALÓRICO DIETA NORMAL				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2489 kcal	PROTEÍNA	94,87	379,48	15

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

	GRASA TOTAL	73,75	663,75	27
	CARBOHIDRATOS	361,27	1445,72	58

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL	
GRUPO DE ALIMENTOS	**N° 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	684,38	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	**N° inter.**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**N° inter.**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**N° 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
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

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

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 PATRON 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
		AVENA EN HOJUELAS	60g	8 CUCHARADAS
	RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA	100 g	1 UNIDAD GRANDE
		PAPA CRIOLLA CON CASCARA	110 g	6 UNIDADES PEQUEÑAS
		YUCA	75 g	1 UNIDAD MEDIANA
	GRASAS Y ACEITES	MARGARINA	5 ml / g	1 CUCHARADITA
		ACEITE		
	EDULCORANTES	PANELA O AZÚCAR	10 g	2 CUCHARADITAS
	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	CHOCOLATE	10 g	½ PASTILLA
		BEBIDA ACHOCOLATADA	5 g	1 CUCHARADITA
		TE O CAFÉ (3 veces a la semana)	5 g	1 CUCHARADITA
	CARNES	CARNE DE RES	100 g	1 PORCION MEDIANA
		MUSLO POLLO SIN PIEL	100 g	1 PORCION MEDIANA
		LOMO DE CERDO	90 g	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	2 CUCHARADITAS

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

ALMUERZO		SECAS	por semana en porción servida	4 CUCHARADAS SOPERAS
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN PREPARACIÓN VERDURA CRUDA O COCIDA EN ENSALADA O GUISOS	25 g 120 g	2 CUCHARADAS 1 PORCION MEDIANA
	FRUTAS	PULPA O PORCION	60 g 100 g	1 PORCION MEDIANA
	CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	ARROZ PASTA	120 g	1 PORCION MEDIANA
	RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA PLATANO YUCA EN PORCION	200 g 160 g 150 g	1 PORCION GRANDE 1 PORCION GRANDE 2 TROZOS GRANDE
	GRASAS Y ACEITES	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 Y CONDIMENTOS	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 SARDINA	50 g 30 g	½ lata 1 UNIDAD PEQUEÑA
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN SOPA VERDURA CRUDA O COCIDA EN ENSALADA O GUISOS	25 g 90 g	2 CUCHARADAS 1 PORCION MEDIANA
	FRUTAS	PULPA PORCION	60 g 100 g	1 PORCION MEDIANA
	CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	ARROZ PASTA	60 g	1 PORCION PEQUEÑA
	RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	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	MARGARINA ACEITE	15 ml o g	3 CUCHARADITAS
	EDULCORANTES	AZUCAR	20 g	1 CUCHARADA
	DULCES	POSTRE GELATINA BOCADILLO	30 g 25 g 25 g	3 CUCHARADAS 4 CUCHARADAS 1 UNIDAD
	SALSAS Y CONDIMENTOS	CANTIDAD SUFICIENTE (CANTIDAD SUFICIENTE (No sobrepasar los 3 g / ml)		

7.1.2 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

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

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.

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 ofreces 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
• 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.	• 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 341Kcal	MACRONUTRIENTE	gr	Kcal	%
	PROTEINA	6,69	26,77	8
	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

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	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	Nº 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
Hierbas, condimentos y especias	1

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 lomitos 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
• 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	• 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

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
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
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

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

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

- 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 azucares simples, en su reemplazo se utilizará azúcar dietético tipos "Stevia", gelatina, flan dietético, chocolate light.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
• 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.	• Productos elaborados (Panes, 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 2448kcal	**MACRONUTRIENTE**	**(g)**	**Kcal**	**(%)**
	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	**N°interc**
Leches	6
Alimento Proteico	1.2
Carnes	2
Pescados	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 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 Hiperproteíca	
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

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
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 liquidas 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.

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
• Carne de res magra molida cocida o al horno sin grasa ni condimentos.	• Leche y derivados. • Yema de huevo, carnes con alto

- 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 acidos (Badea, manzana, papaya o pera, durazno, papaya).
- Te y/o agua de panela sin leche a solicitud del Profesional de nutrición clinica.
- Compotas comerciales o naturales.
- Bebidas aromáticas, Infusiones de frutas sin azúcar y gelatina.

contenido de grasa, pescados y enlatados, alimentos salados, ahumados y/o embutidos.

- Verduras crudas, frutas acidas, 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	**N° interc**
Alimento Proteico	1
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	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**	**Ul**	**ER**	**mcg**	**Ul**
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.**		
Ul	**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		

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

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

DIETA BLANDA

CARACTERÍSTICAS

- Derivada de la Dieta normal y soporte de macro y micronutrientes es igual.
- 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 pernil 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 ulceras del tracto gastrointestinal en donde puede incluir alimentos de fácil masticación sin restricción.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
• Alimentos preparados con consistencia licuada,	• Verduras crudas.

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

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.
- 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 2406Kcal	**MACRONUTRIENTE**	**(g)**	**Kcal**	**(%)**
	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
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

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

Alimento Proteico	1,5
Productos cárnicos 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
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

7.1.3 DIETAS MODIFICADAS EN SUS COMPONENTES NUTRICIONALES

7.1.3.1 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.

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

- 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 hipertrigliceridemia, 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
• 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 tommy). • Hortalizas y verduras cocida y cruda. • Cereales y harinas integrales. • Productos elaborados (arepas integrales). • Edulcorantes artificiales como sucralosa, o Stevia. • Jugo bomba sin adición de uvas o ciruela pasa	• 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. • 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	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
Frutos secos	0.42
Hortalizas y verduras	8.5
Frutas	7
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces, tubérculos y Platanos	0.28

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	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**	**Ul**	**ER**	**mcg**	**Ul**
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.
Ul	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
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

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	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.
- 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
• 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 lomitos de atún. • Jamón de pollo o cordero • Bebida vegetal de soja, almendra, arroz y coco	• 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 2840kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	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

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 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
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	**N° 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

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

Dulces y otros productos	0,45
Salsas comerciales	0,14
Hierbas, condimentos y especias	0,1
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 lomitos 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.

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

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
• 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	• 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	mcg
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	mcg	mcg	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

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

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.

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 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
• 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, especies y condimentos naturales	• 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	**N° 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**

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

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	**N° 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
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

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

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.
- 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.

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

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
• 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, especies y condimentos	• 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	N°interc
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 (colecalciferol) 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

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

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.

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

- 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.

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 clinica.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
• 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).	• 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 2157 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	107	430	20
	GRASA TOTAL	70	632	30
	CARBOHIDRATOS	273	1095	50

MINUTA PATRÓN

GRUPO DE ALIMENTOS	N°interc
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
Raíces, tubérculos y plátanos	0.5
Grasas y aceites	1
Fruta	1
Hierbas, condimentos y especias	2
CENA	

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 legumbres	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Hierbas, condimentos y especias	0,5

7.1.4 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 (Hipoglucida-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
• Cuajada fresca sin sal, hierbas y especies naturales para las preparaciones. • Pescado fresco tipo robalo, trucha o salmón.	• 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

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

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 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	**N° 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

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

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 fosforo 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 azucares 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
• 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.	• 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 sandia por su alto contenido de agua.

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 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.
- 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	Ciruela	Guayaba
Manzana	Fresa	Guanábana
Pera	Mandarina	Melón
Piña	Mango	Papaya
Pomarrosa	Mora	Tamarindo
Sandia	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
-	Zuccini	Remolacha
-	-	Zanahoria cruda

ALTOS EN POTASIO (MAS DE 250 mg)
Bocadillo
Pasta de tomate
Chocolate -Té
Papa con cascara

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 PREDIALISIS				
VCT 2087kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	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

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

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
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/ dia; 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 azucares simples y se ofrecerá 3 refrigerios.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
• 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	• 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 sandia 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				
VCT 2694kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	103	412	15
	GRASA TOTAL	74	668	26
	CARBOHIDRATOS	372	1487	58

Minuta Patrón Dieta Hemodiálisis	
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

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	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.8
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
1158.49	1746.91	26.33	1123.15	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
Edulcorantes	1
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

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 lomitos 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
• 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 especies naturales para las preparaciones. • Gelatina o flan sin azúcar • Pollo sin piel y Pescado sin grasa como robalo, salmón y lomito de atún en agua. • Aceite de oliva virgen extra • Frutas en porción • Frutos secos • Postres sin azúcar adicionando edulcorante (Stevia)	• 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 cárnicos 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

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	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

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

Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0,5

7.1.5 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, solido 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.
- 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.

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

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 385 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	18	73	19
	GRASA TOTAL	8.5	76	20
	CARBOHIDRATOS	58	234	61

Minuta Patrón Dieta Complemento 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	0
Alimento Proteico	0,5
Carnes	0,6
Pescados	0.02
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.1
Leguminosas secas	0
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

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

Minuta patrón por tiempo de comida complemento 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	**N° 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

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

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

- 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
Cremas 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 723 kcal	**MACRONUTRIENTE**	**(g)**	**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
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

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

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	
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.

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

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
Carnes de res, pollo o pescado	80 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 1376kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	61	243	18
	GRASA TOTAL	37	331	24
	CARBOHIDRATOS	201	803	58

Minuta Patrón Dieta Complementaria 3	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	0.8
Alimento Proteico	1
Carnes	1,6
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

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	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	0.8
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	0.8
Pescados	0.14
Enlatados	0.14
Hortalizas y verduras	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

Cereales, harinas y productos elaborados	0.5
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1
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	90 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 PEDIATRICA 1				
	MACRONUTRIENTE	**(g)**	**Kcal**	**(%)**
VCT 1555 kcal	**PROTEÍNA**	69	275	18
	GRASA TOTAL	40	362	23
	CARBOHIDRATOS	230	918	59

Minuta Patrón Dieta Normal Pediátrica 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	**N° interc**
Leches	1
Alimento Proteico	1.1
Carnes	1.8
Pescados	0.14
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14

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

Enlatados	0
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	**N° 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	0.9
Pescados	0,14
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	2
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

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
Leche	0.5
COMIDA	
Carnes	0.9
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 1723kcal	**MACRONUTRIENTE**	**(g)**	**Kcal**	**(%)**
	PROTEÍNA	77	309	18
	GRASA TOTAL	47	426	25
	CARBOHIDRATOS	250	1000	57

Minuta Patrón Dieta Normal Pediátrica 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	**N° interc**
Leches	1.5
Alimento Proteico	1.2
Carnes	1.5
Pescados	0.28
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.14

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 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 cárnicos 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

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

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

7.2 OBSERVACIONES ESPECIALES

7.2.1 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.
- 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
• 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	• Verduras Crudas • Frutas picadas • Salsas, embutidos, cremas de leche. • Lácteos con probióticos • Cuajada fresca

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

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

3	Julio de 2022	Se actualiza manual de dietas de acuerdo con 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

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

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL GFI-PRE-FO-02, Versión 4 GESTIÓN FINANCIERA	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

FECHA	
DIRIGIDO A:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO DE PRESUPUESTO
VALOR:	$ 242.000.000 (DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS 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:	ARIEL ALFONSO JIMENEZ ESCOBAR PROFESIONAL SUBGERENTE DE SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPÉUTICO CON FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL CARGO DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
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: ARIEL ALFONSO JIMENEZ ESCOBAR
SUBGERENTE DE SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPÉUTICO
CON FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL CARGO DE PROFESIONAL
UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
E.S.E. HUS

Proyectó: SANDRA MILENA CELIS BADILLO
APOYO NIVEL TECNICO
SORTESALUD

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL GFI-PRE-FO-02, Versión 4 GESTIÓN FINANCIERA	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

FECHA	
DIRIGIDO A:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO DE PRESUPUESTO
VALOR:	$ 484.000.000 (CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO 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:	ARIEL ALFONSO JIMENEZ ESCOBAR PROFESIONAL SUBGERENTE DE SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPÉUTICO CON FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL CARGO DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
UNIDAD GESTORA:	SUBGERENCIA SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPÉUTICO
VIGENCIA:	2026
FIRMA DEL ORDENADOR DEL GASTO:	TC (RA) RICARDO ARTURO HOYOS LANZIANO GERENTE E.S.E HUS

Revisó: ARIEL ALFONSO JIMENEZ ESCOBAR
SUBGERENTE DE SERVICIOS AMBULATORIOS Y APOYO TERAPÉUTICO
CON FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL CARGO DE PROFESIONAL
UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICION Y DIETÉTICA
E.S.E. HUS

Proyectó: SANDRA MILENA CELIS BADILLO
APOYO NIVEL TECNICO
SORTESALUD