Hospital Universitario San Rafael de Tunja

Manual: DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS

Copia Controlada

	Hospital Universitario San Rafael de Tunja **Proceso**: Gestión preventiva y predictiva **Subproceso**: Programas institucionales **Especializa/Area**: Nutre **Manual**: DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	**Código** SMN-M-02 **Fecha** 2026-02-04 **Versión** 12

Estratégico	Misional	Apoyo	Evaluación

Introducción y/o Justificación

El manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente y su familia.
Por tal razón, conseguir un equilibrio en la dieta es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición. Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional y en el caso del paciente hospitalizado; la dieta debe cumplir todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales de su patología, con el fin de lograr una mejoría en su estado de salud.
Por tal razón, las instituciones hospitalarias deben disponer de un manual de dietas, en donde el equipo de nutrición interviene en la gestión de control de calidad, seguridad alimentaria y asesoría para el diseño y planificación de menús acorde a las diferentes patologías tratadas.
Para la elaboración del plan de alimentación es necesario tener en cuenta un conjunto de factores que hacen variar considerablemente las recomendaciones nutricionales para cada uno de los individuos tales como: la edad, sexo, estado fisiológico, actividad física, condición patológica, etc.
El presente manual de dietas terapéuticas define los tipos y características generales de la alimentación por vía oral que deberá suministrar el servicio de alimentación tercerizado de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja HUSRT.

Objetivo General

Establecer la Minuta Patrón que se implementará a los pacientes, médicos internos, personal de planta y beneficiarios de programas asistenciales de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael Tunja, acorde a sus requerimientos calóricos, nutricionales, preferencias e intolerancias y a las patologías asociadas con el fin de contribuir a la recuperación del estado de salud y disminuir la estancia hospitalaria.

Objetivos Específicos

• Definir las especificaciones de las diferentes dietas terapéuticas a implementar en la institución.
• Lograr que se entregue a pacientes, persona en formación, planta y beneficiarios de programas asistenciales, una dieta estandarizada de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón.
• Utilizar las dietas como tratamiento en las enfermedades crónicas que tienen relación directa en el patrón alimentario de los pacientes.
• Definir los horarios de solicitud y entrega de las dietas a los pacientes, internos, planta y beneficiarios de programas asistenciales.
• Apreciar el nivel de satisfacción de los pacientes, internos y de planta con relación a las dietas ofrecidas por el servicio de alimentación, aplicando encuestas de satisfacción.
• Realizar seguimiento para evaluar la calidad, eficiencia y seguridad del servicio de alimentación.
• Desarrollar un servicio de nutrición y alimentación con altos estándares de calidad.

Alcance

El presente Manual de Dietas, contempla los requisitos generales y de calidad a cumplir en el suministro de la alimentación y nutrición a los usuarios en los diferentes servicios hospitalarios, por los diferentes funcionarios tales como: especialistas, hospitalarios, Nutricionistas, personal de enfermería y personal del servicio de alimentación.

Marco Legal Aplicable

- Norma Técnica Colombiana NTC ISO 22000, los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA/SGIA) son marcos estructurados de políticas, procedimientos y controles diseñados para prevenir, eliminar o reducir riesgos de inocuidad en la cadena de suministro "de la granja a la mesa". Se basan en principios como el análisis de peligros (APPCC/HACCP), programas de requisitos previos y normas reconocidas (ISO 22000, GFSI), asegurando la protección del consumidor y el cumplimiento normativo.
- Resolución 2674/2013, establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y

Copia Controlada

comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- La **Resolución 3100 de 2019** adopta el Manual de Inscripción de Prestadores y Habilitación de Servicios de Salud, derogado la anterior Resolución 2003 de 2014.
- El Decreto 903 de 2014 y la Resolución 2082 de 2014 de Colombia dictan las disposiciones para la operatividad del Sistema Único de Acreditación en Salud (SUA), modernizando los estándares de calidad y definiendo el registro de los entes acreditadores. Este sistema, parte del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS), busca la excelencia en la atención.
- Resolución 1995 de 1999 "Por la cual se establecen normas para el manejo de la Historia Clínica.
- Decreto 0383 de 2019, por el cual se prohíben los plásticos de un solo uso en los procesos de contratación de la Gobernación del departamento.

Responsable

Proyecta área de Nutrición Clínica de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja, responsable de actualizar el manual de dietas hospitalarias con base en la necesidad, lo aplica el tercerizado que suministre alimentación a pacientes, beneficiarios de programas asistenciales, personal en formación y personal de planta , en conjunto con el personal asistencial que ordena las dietas; responsables de dar cumplimiento a lo pactado en el manual de dietas y a lo estipulado contractualmente, revisado por Subgerente de Servicios de Salud y aprobado por Gerente de la E.S.E.

RECURSO HUMANO:
El servicio de alimentación deberá garantizar el recurso humano necesario para el adecuado desempeño de sus funciones, contando con un personal mínimo óptimo con disponibilidad diaria a saber:
a. Un 1 profesional en Nutrición y dietética con experiencia en servicio de alimentos de tiempo completo, para el área de ensamble de dieta (hospital) garantizando al menos 4 días a la semana en el hospital en modalidad presencial y los días restantes en supervisión al servicio de alimentos del centro de producción
b. Un 1 Administrador y/o Coordinador del Servicios de Alimentos de tiempo completo
c. Un 1 chef con experiencia, de tiempo completo, para el centro de producción
d. Auxiliares de dietas capacitadas para la labor, (el número de personal, lo dispondrá el tercerizado dependiendo la dinámica del propio servicio y del volumen de dietas a preparar y distribuir, con el ánimo de lograr cubrimiento del 100% de la preparación, ensamble y dispensación de las dietas).
e. Supernumerarios para suplir la necesidad acorde a la demanda y/o requerimientos de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.
f. El Hospital deberá garantizar recurso humano calificado y capacitado para la solicitud diaria y actualizada de dietas normales y terapéuticas, contando con el apoyo de especialista, médicos, Nutricionistas, jefe de enfermería, auxiliares de enfermería entrenados en solicitud de dietas.

Recurso físico: La E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja deberá facilitar un espacio físico para que el tercero que presta el servicio de alimentación pueda realizar el alistamiento de las dietas objeto de suministro a pacientes, beneficiarios de programas asistenciales, personal en formación y personal de planta.
De manera externa el proveedor de alimentos debe contar con toda la infraestructura necesaria para la recepción, procesamiento, preparación, embalaje y almacenamiento de la materia prima. Adicionalmente debe contar con el servicio de transporte necesario para que las preparaciones puedan llegar al Hospital en adecuadas condiciones, cumplir con toda la normatividad vigente para evitar la contaminación y alteración del alimento, la proliferación de microorganismos indeseables en el alimento lo que implica un control exhaustivo de temperatura.

Materiales e insumos: El contratista deberá contar con mínimo 5 carro termos de acero inoxidable, en buen estado que puedan mantener la temperatura adecuada del alimento y que disponga de enchufe para conectar en pisos, además deberán contar con un carro termo auxiliar pequeño, con el que se puedan distribuir las dietas en lugares en donde un carro termo convencional no logre acceder por su tamaño.

Equipos: El servicio contratista debe contar con los equipos necesarios para garantizar el proceso adecuado del área de ensamble, que tiene como fin la distribución de las dietas normales y terapéuticas. Cada equipo requerido, debe encontrarse en buen estado y debe contar con cronograma de calibración o mantenimiento (correctivo/preventivo).

Descripción / Implementación / Desarrollo

Criterios básicos para la prescripción de dietas

Los profesionales que prescriben dietas a nivel hospitalario deben utilizar la denominación de los diferentes tipos de dietas establecidas en el presente manual, de tal manera que no exista la posibilidad de errores en su interpretación y cálculo. Para la prescripción de las dietas se tendrá en cuenta:

- Las características propias del paciente: tales como edad, talla, sexo, estado fisiopatológico, estado nutricional según tamizaje nutricional y valoración por nutrición clínica, requerimientos

Copia Controlada

nutricionales, presencia de disfunción orgánica, la capacidad peristáltica, digestiva y absortiva del tracto gastrointestinal, estado de conciencia, tratamiento médico e indicación de la vía.

- La denominación de la dieta: define las características generales de las dietas y no a una patología específica, ya que hay dietas con características específicas que son aplicables a varias patologías. Si el paciente ya ha sido valorado por nutrición clínica y requiere un régimen alimentario específico, se dejará por escrito en el "Formato Plan de Alimentación Especial" código SMN-F-45, acorde a sus requerimientos calóricos y nutricionales.

7.2. Tipos de Dietas Hospitalarias

Las dietas hospitalarias se clasifican en dieta normal y dietas terapéuticas. La dieta normal sirve de base guía para las dietas terapéuticas, haciéndose modificaciones de acuerdo con la consistencia y a la distribución de macro y micronutrientes. Las dietas suministradas deben cumplir con las características organolépticas y especificaciones a darse en el presente manual, según condición clínica, gustos y preferencias con el ánimo de favorecer la ingesta alimentaria durante la estancia hospitalaria del paciente. Ha de tenerse en cuenta, que la derivación de dietas sirve para hacer ajustes individualizados acorde con la patología de cada paciente, por tal razón es menester acogerse a la derivación de dietas acordada entre ambas partes.

Las dietas normales, manejan regímenes normocalóricos, con distribución porcentual de macro y micronutrientes sin modificaciones, basándose en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para la población colombiana mayor de dos años. Dichas dietas, aplican en pacientes adultos y pediátricos que no requieran modificaciones puntuales en su manejo fisiopatológico. Asimismo, es de tener en cuenta que las dietas derivadas serán acorde con el estado fisiopatológico de cada paciente.

Se definen las siguientes dietas, están quedaran habilitadas en SERVINTE para la respectiva solicitud:

TABLA N°1. TIPOS DE DIETAS

	Tipos de Dietas	OBSERVACIONES
1	Nada vía oral	Sin orden de dieta o imposibilidad para la vía oral
2	Normal	Si es neutropenia o inmunosuprimida, escribir en observaciones no crudos
3	Normal mamá	Aplica para paciente de 0 a 12 meses hospitalizados en servicios de urgencias pediatría, hospitalización pediatría, UCI Neonatal, etc. (madres que están lactando)
4	Ovo lacto vegetariana	Si es vegano escribir en observaciones no lácteos, no huevo, no gelatina
5	Blanda Quirúrgica	En observaciones especificar si es astringente.
6	Cetogenica	Ajustado a consistencia y necesidad de cada paciente, especificar si es pediátrico
7	Hiperproteica	Especificar si es pediátrico, si requiere mayor aporte calórico se pueden solicitar nueves, onces, refrigerio nocturno o refrigerio reforzado.
9	Hipoglúcida	Especificar si es pediátrico
10	Renal Prediálisis	Especificar si es pediátrico
11	Renal diálisis	Especificar si es pediátrico
12	Hiposódica	Especificar si es pediátrico o si es paciente renal diálisis o prediálisis.
DIETAS POR CONSISTENCIA		
11	Liquida clara	
12	Líquida total	En observaciones especificar si es hipograsa
13	Papilla	
14	Blanda mecánica	(Por dificultad para masticar alimentos de textura dura)
DIETAS PEDIATRICAS		
16	Complementaria 1	De 6 a 8 meses
17	Complementaria 2	De 9 a 12 meses
18	Complementaria 3	De 13 a 24 meses
19	Normal pediátrica	De 2 años en adelante
OTRAS ESPECIFICACIONES		
20	Plan de alimentación especial	Con previa valoración por nutrición, deja el formato en el Servicio de Alimentación y enviar vía whatsapp o 3CX
21	Refrigerio reforzado	Cada vez que se solicite

Copia Controlada

22	Sopa típica	Aplica para almuerzo y cena
23	Nueves y Onces	
24	Jugo alto en fibra	

NOTA

La dieta normal y las derivaciones hipoglúcida, hiposódica e hiperproteica aplican para el fleximenú diario en desayuno, almuerzo y cena apra este es un (Flexi-menú ligero), en pacientes mayores de 2 años. Se omiten pacientes que se encuentran en el área de urgencias de: procedimientos de enfermería, mínimos, reanimación 1 y 2, quienes no están hospitalizados.

Al momento de ordenar la dieta por Servinte, pueden adicionar en observaciones lo que aplique para el paciente.

TABLA Nº2: FICHA TÉCNICA DE LA DIETA NORMAL ADULTO		
1	Nombre de la dieta	Dieta normal para paciente adulto 2400 calorías
2	Descripción	Es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales.
3	Distribución % y VCT	2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y Composición	Es una dieta compuesta por todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o deslactosada- descremada y productos lácteos; proteicos como carnes, huevos, quesos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Se deben suministrar preparaciones coloridas, con sabor agradable, que estimulen el apetito, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria de los usuarios. Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones Los jugos deben contener el 70% de concentración de pulpa de fruta. Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, en proceso debidamente estandarizado. La dieta normal aplica para fleximenú en donde se deberá preguntar diariamente a los pacientes con dicha dieta si prefieren opción 1 o prefieren opción 2 para el menú de desayuno, almuerzo y cena del día siguiente. NOTA: Para resaltar el sabor a las preparaciones, se empleará salsas caseras, es decir preparadas en el servicio de alimentos. Ejemplo: salsa de tomate natural, salsa de cilantro con yogurt, vinagre con miel, salsa de mango, etc.
5	Dirigida a	Pacientes mayores de 10 años. Madres lactantes de usuarios hospitalizados en rango de edad de 0 a 12 meses, por el programa institucional IAMII (Institución Amiga de la Mujer y la Infancia Integral), se suministra dieta Normal. Se administrarán refrigerios (nueves y onces) para los usuarios del programa de madre canguro (suministro de refrigerios), cobijados con la estrategia IAMII
6	Alimentos no permitidos	Según condición clínica, gustos y preferencias, rechazos y alergias alimentarias del usuario.
7	Prescripción dietaría	Normal (N)
8	Observaciones:	En caso de que requieran una dieta normal, con característica específicas como: alta en fibra, en líquidos o neutropénica, deberá escribirse en casilla de observaciones de Servinte.

Tabla Nº3: MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO 2400KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc

Copia Controlada

DESAYUNO	FRUTA EN PORCION	1 PORCION	80 - 100 g
	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 POCILLO	Mayor a 70 g
	ENERGETICO 1	1 PORCION	50 – 60 g
	MANTEQUILLA O MERMELADA (OPCIONAL)	1 PORCION	5 - 10 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA EN AGUA	1 PORCION 1 VASO	80 - 100 g 200 - 220 cc
	ENERGÉTICO	1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 PORCION	240 - 250 cc
	ENERGÉTICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 g
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 g
	VERDURA COCIDA O ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	80 - 100 g
	POSTRE	1 PORCIÓN	10 - 40 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	BEBIDA EN LECHE	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 g
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 PORCIÓN	240 – 250 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 g
CENA	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80-100 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

TABLA Nº4: FICHA TÉCNICA DE LA DIETA PEDIÁTRICA DE 2 A 10 AÑOS

1	Nombre de la dieta:	Normal pediátrica, 1600 Kcal (Usuarios de 2 a 10 años)
2	Descripción:	Es aquella dieta cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un paciente pediátrico desde los 24 meses hasta los 10 años, en condiciones que no ameriten modificación calórica, de macro o micronutrientes.
3	Distribución % y VCT	Aporte calórico 1600 calorías: Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%

Copia Controlada

4	Características y composición	Compuesta por todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera, descremada o deslactosada, productos lácteos; proteicos como: carnes, huevos, leguminosas secas; grasas y azúcares. Se deben suministrar preparaciones coloridas, con sabor agradable, que estimulen el apetito, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria de los usuarios. Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. La dieta normal pediátrica aplica para fleximenú en donde se deberá preguntar diariamente a los pacientes, sus familiares o acudientes, si prefieren opción 1 o prefieren opción 2 para el menú de desayuno, almuerzo y cena del día siguiente. NOTA: Para resaltar el sabor a las preparaciones, se empleará salsas caseras, es decir preparadas en el servicio de alimentos. Ejemplo: salsa de tomate natural, salsa de cilantro con yogurt, vinagre con miel, salsa de mango, etc.
5	Dirigida a:	Dirigido a pacientes entre los 2 a 10 años de edad, según las Guías Alimentarias Basada en Alimentos para la población colombiana (GABA).
6	Alimentos no permitidos:	Alimentos con exceso de azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de paquetes, etc., Embutidos con alto contenido de sodio, enlatados, encurtidos, sopas y cremas de sobre. Según condición clínica gustos, preferencias, rechazos y alergias alimentarias del paciente.
7	Prescripción dietaría:	Normal pediátrica (NP)
8	Observaciones:	En caso de que requieran una dieta normal pediátrica, con característica específicas como: alta en fibra, en líquidos o neutropénica, deberá escribirse en casilla de observaciones de Servinte.

TABLA Nº 5: MINUTA PATRON PARA PACIENTE PEDIATRICO (2 A 10 AÑOS) 1600KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA EN PORCION	1 PORCION	90 - 100 g
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	Mayor de 60 g
	ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 g
	MANTEQUILLA O MERMELADA (OPCIONAL)	1 PORCION	5 a 10 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA	1 PORCION	90 - 100 g
	O JUGO DE FRUTA EN AGUA	1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 g
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
ALMUERZO	SOPA	1 PORCIÓN	200 – 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 100 g
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 g
	VERDURA /O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 90 g
	POSTRE	1 PORCIÓN	10 - 30 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	30 – 40 g

Copia Controlada

CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 – 220 cc
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	90 - 100 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 110 g
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 90 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

TABLA Nº 6. FICHA TECNICA DERIVACIÓN DE LA DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANO

1	Nombre de la dieta:	Dieta para paciente lacto-ovo-vegetariano 2400 Calorías
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que no modifica el aporte de macronutrientes ni calorías. Sin embargo; el aporte proteico excluye algunas o todas las fuentes de origen animal, respetando las costumbres alimentarias del paciente.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adulto: 2400Kcal, Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	Se caracteriza por ser completa, en aporte calórico y distribución porcentual, pero en algunos casos el consumo de micronutrientes como la vitamina B12, D, zinc, calcio, hierro y ácidos grasos omega 3 de cadena larga (EPA y DHA) se ven afectados, generando carencia de micronutrientes y vitaminas. Por tal razón, será necesario el consumo de suplementos o complementos nutricionales a consideración de cada paciente. Compuesta por los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera, descremada o deslactosada, productos lácteos; proteicos como: huevos, leguminosas verdes o secas en compañía de un cereal blanco o integral con el ánimo de complementar el pool de aminoácidos, grasas y azúcares. También puede contener bebidas vegetales, texturizado de soya o queso de soya (tofu), mantequilla de frutos secos o frutos secos en porción.
5	Dirigida a:	Pacientes flexitarianos, lacto ovo vegetariano o veganos, o que practiquen alguna creencia religiosa o geopolítica que limite o impida parcial o totalmente el consumo de proteína o productos derivados de origen animal
6	Alimentos no permitidos:	Carne de res, cerdo, chivo, cordero, conejo, pollo, pavo, pato, pescado, mariscos y demás cárnicos de origen animal. En condiciones específicas se deberán omitir lácteos y derivados lácteos, miel y gelatina. Según condición clínica, gustos, preferencias, rechazos o alergias alimentarios del paciente.
7	Prescripción dietaría:	Lacto-ovo-vegetariano (VT)
8	Observaciones:	Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones Para pacientes totalmente veganos se deberá escribir la observación de “no huevos, no lácteos, no mantequilla”. En su lugar, se deberán suministrar bebidas de soya o de almendra y fuentes de proteína vegetal tipo tofu o texturizado de soya o demás leguminosas como (lentejas, frijoles, garbanzos, arveja), ejemplo: Carve, quinua, etc. Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar (proceso estandarizado) En vez de mantequilla (animal) se permite el uso de margarina vegetal o mantequilla de frutos secos tipo mantequilla de maní, de almendras, de pistacho o según disponibilidad.

TABLA Nº7: MINUTA PATRON LACTO-OVO-VEGETARIANA DE 2400KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc

Copia Controlada

	FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCION	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	Mayor de 70 gramos
	PROTEICO VEGETAL	1 PORCION	80 - 90 gramos
DESAYUNO	MANTEQUILLA O MERMELADA (OPCIONAL)	1 PORCION	5 - 10 gramos
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA CON LECHE	1 VASO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 PORCIÓN	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
ALMUERZO	PROTEICO VEGETAL	1 PORCIÓN	120 - 130 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	80-100 gramos
	POSTRE (OPCIONAL)	1 PORCIÓN	10 - 30 g
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 g
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 -240 cc
CENA	PROTEICO VEGETAL	1 PORCIÓN	120 - 130 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 – 100 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

TABLA Nº8: DERIVACIÓN DE LA DIETA ASTRINGENTE		
1	Nombre de la dieta:	Dieta astringente en paciente adulto 2400 calorías o pediátrico 1600 calorías.
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que no modifica el aporte de macronutrientes ni calorías. Sin embargo; aporta pectina que favorece una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal. Lo anterior con el ánimo de favorecer la formación del bolo fecal
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 18 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 1600, Proteína: 18 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55%

Copia Controlada

4	Características composición:	Esta dieta se caracteriza por tener restricción de carbohidratos simples y fibra insoluble, dado que estos aceleran el peristaltismo intestinal. Su principal objetivo es reducir al máximo la estimulación de las secreciones gastrointestinales y enlentecer la velocidad en la motilidad intestinal con el fin de reducir el número y el volumen de las deposiciones diarias y mejorar su consistencia. Se deben incluir alimentos con aporte de pectina y fibra soluble para favorecer la retención de agua, la formación de geles y por ende del bolo fecal, mejorando así la consistencia de las deposiciones. Se encuentra compuesta por: cereales blancos (no integrales): pasta, arroz, pan blanco, avena molida e instantánea, fécula de maíz, raíces, tubérculos y plátano verde; frutas como guayaba, pera, manzana verde y roja, durazno, feijoa, ya sea en jugos, compotas o infusiones. Verduras como zanahoria, guatila, calabaza cocida sin cáscara, carnes magras, claras de huevo y preparaciones sin adición de grasa. Las bebidas, no deben llevar azúcar, en su lugar entregar 1 sobre de estevia
5	Dirigida a:	Pacientes con enfermedad diarreica aguda, enfermedad inflamatoria intestinal, Síndrome de intestino corto o malabsorción intestinal, enfermedad de Crhon, fístulas de alto gasto, o cualquier patología que requiera disminuir el bolo fecal.
6	Alimentos no permitidos:	Se debe restringir el consumo de vegetales productores de gas: brócoli, coliflor, pimentón, cebolla, ají, pimienta, repollo, coles, habichuela, dada a su alta producción de gas en el tracto gastrointestinal. Se recomienda no incluir vegetales frescos en ensalada dado que incrementan la motilidad intestinal. Asimismo, se debe evitar el consumo de leche y derivados lácteos dado su aporte en lactosa.
7	Prescripción:	No se deben suministrar preparaciones con guisos, condimentados, alimentos fritos, embutidos, salsamentaria, mantequilla, margarina, café, chocolate, té verde, naranja, mandarina, ciruela, papaya, mango, banano, piña, pitahaya, cereales integrales o de grano entero como la avena en hojuela, leguminosas secas, postres. Todo ajustado a condición clínica gustos, preferencias, rechazos y alergias alimentarias del paciente. Astringente (Ast)
8	Observaciones:	Ofrecer bebidas variadas entre infusiones de anís, cidrón, toronjil, albahaca, apio, manzanilla, té negro, manzana, durazno, fresa, entre otras. Se pueden ofrecer caldos de arroz o de papa o plátano verde o guineo o de carne magra de res o de pollo o pescado sin piel, con el ánimo de hacer reposición oral de los líquidos perdidos durante las evacuaciones. Los métodos de preparación a elegir durante este proceso serán cocidos, escaldados, a la parrilla, al horno, al vapor; evitando preparaciones fritas, o verduras crudas. Se permite ofrecer yogur con probióticos, únicamente a solicitud de nutrición.

TABLA Nº9: LACTANCIA MATERNA A LIBRE DEMANDA		
1	Nombre de la dieta:	Lactancia materna exclusiva
2	Descripción:	Durante los primeros seis meses de vida todo niño o niña debe recibir lactancia materna exclusiva y su estadía en el hospital no debe ser un obstáculo.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Rango de calorías por kilogramo de peso ideal: 81 - 110Kcal/Kg/día Proteína: 7 -9%; Grasa: 48 - 52%, CHO: 40 - 45%

Copia Controlada

4	Características:	Cuando el lactante menor de 6 meses se encuentre hospitalizado, deberá continuar de forma exclusiva con leche materna a libre demanda. Si la condición clínica del paciente amerita el uso de sucedáneos de la leche materna, esta deberá ser ordenada en la historia clínica y será suministrada acorde a necesidad y previa prescripción por especialidad tratante y/o nutricionista. Con el ánimo de favorecer la lactancia materna exclusiva y lactancia materna en conjunto con el adecuado inicio de la alimentación complementaria, se deberá suministrar una dieta normal a la madre lactante, en los 3 tiempos de comidas principales del día (ajustable a costumbres alimentarias y estado de salud). La leche materna cubre el total de requerimiento nutricional del lactante durante los 6 meses; los principales componentes de la leche materna son: agua, proteínas, grasa, carbohidratos aportados en forma de lactosa, minerales, vitaminas, hormonas, inmunoglobulinas y enzimas. Somos una institución certificada en la estrategia IAMII (Instituciones Amigas de la Mujer y la Infancia con enfoque Integral) y promovemos el bienestar materno perinatal.
5	Compuesta por:	Leche materna como único alimento a suministrar
6	Dirigida a:	Mamá de lactantes entre 0 a 12 meses de edad (Con el fin de garantizar continuidad de la lactancia materna) Familiares de paciente que están hospitalizados en la UCI neonatal, garantizando los 3 tiempos de comida principal.
7	Alimentos no permitidos:	Para el lactante solo se deberá brindar lactancia materna a libre demanda. Para la mamá, según su condición clínica
8	Prescripción dietaría:	Normal mamá (Lactancia Materna + N mamá)
9	Observaciones:	Las madres cuyos hijos se encuentren en la UCI Neonatal, tienen derecho a la alimentación en los 3 tiempos de comidas principales, para este beneficio deberán bajar al servicio de alimentación con la orden del ficho, para que reclamen su alimentación. **Remitirse al documento código:** ND-PT-02 protocolo de nutrición infantil de 0 a 18 años, basado en las guías alimentarias para la Población colombiana. Los jefes de la UCI Neonatal deberán entregar a los familiares de pacientes hospitalizados, el ficho de desayuno o almuerzo o cena según aplique, para que puedan reclamen su alimentación en el servicio de alimentación de pacientes en los horarios: Desayuno: 7:30 – 8:30 a.m. Almuerzo: 12 m – 2:00 p.m Cena: 5:00 – 6:00 p.m. La solicitud de dietas para las madres de los pacientes menores de 12 meses de edad: se suministra dieta Normal en los 3 tiempos de comida al día, con nueves y onces, teniendo en cuenta intolerancias alimentarias. Los usuarios del programa madre canguro están amparados bajo la estrategia IAMII, por lo tanto, se garantizará refrigerios; lo anterior de acuerdo con el plan decenal de lactancia materna y alimentación complementaria 2021-2030. El programa institucional: la estrategia de la institución amiga de la Mujer y la infancia integral –IAMIII, dispone de una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios. De acuerdo con el Plan de Desarrollo 2024- 2027 como el instrumento estratégico de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, con el eslogan del SAN RAFA: ALMA, VIDA Y CORAZÓN.

TABLA Nº10 DERIVACION DIETA PEDIATRICA DE 6 A 8 MESES.

1	Nombre de la dieta:	DIETA COMPLEMENTARIA 1 DE (350 CALORÍAS)

Copia Controlada

2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante inicia la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, sin desplazarla u omitirla.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	300 a 350Kcal; Proteína: 15- 20%, Grasa: 25 – 28%, CHO: 50 - 55%
4	Características:	La alimentación complementaria incluye lactancia materna y alimentos complementarios de consistencia triturada, macerado, machacado, ofreciendo purés de verdura y cárnicos cocidos, y compotas de frutas, sin adición de sal o azúcar. Distribuidos en el plato, según preparación del día. Está permitido el consumo de cereales, raíces, tubérculos, plátano, carnes, granos, frutas, verduras evitando leche de vaca, miel, panela, sal o azúcar, ultraprocesados, embutidos, enlatados, productos de paquete o pastelería, salsas, jugos industrializados, adición de edulcorantes, y siempre respetando texturas toleradas por el paciente.
5	Compuesta por:	**5 grupos de alimentos como:** cereales enriquecidos de arroz, maíz, cebada, trigo, papa. Preparaciones a base de cereal, raíces, tubérculos y plátanos; Frutas no ácidas y ácidas según orden de nutrición: pera, manzana, banano, papaya, ciruelas, mango, melón; verduras como zanahoria, calabaza, arveja verde o ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli etc.; proteicos como: carne de res, ternera o pollo, huevo, pescado **sin espina**, vísceras de aves, derivados lácteos como: cuajada sin sal, yogurt sin adición de azúcar; leguminosas verdes o secas, aceites vegetales.
6	Dirigida a:	Lactantes desde los 6 hasta los 8 meses de edad
7	Alimentos no permitidos:	Alimentos de consistencia sólida, dura, desmechados o en trozos, en bolitas o cubitos de difícil deglución, leche de vaca, miel, panela, sal o azúcar, ultra procesados, embutidos, enlatados, productos de paquete o pastelería, salsa comercial, jugos industrializados o naturales.
8	Prescripción dietaría:	COMPLEMENTARIA 1 (C1)
9	Observaciones:	Se brindará las 3 comidas principales y refrigerios a solicitud, adicionales a la lactancia materna. Remitirse al documento CÓDIGO: ND-PT-02 protocolo desnutrición infantil de 0 a 18 años, basado en las guías alimentarias para la población colombiana. Las preparaciones en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas para que no generen baja ingesta en el paciente. **Este tipo de dieta deberá contar con un ciclo de menú de 1 semana**, teniendo en cuenta que este tipo de dieta deberá ser de consistencia triturada, macerada, al momento del servido (no licuados). Los alimentos deberán ir distribuido alimento por alimento o preparación por preparación.

Copia Controlada

TABLA Nº 11: DIETA COMPLEMENTARIA 1, DE 6 - 8 MESES – 350 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	CARACTERISTICAS/MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCIÓN	50 - 60 GR
	PROTEICO	1 PORCIÓN DE 30 a 50	1 PLATO CON LA DISTRIBUCION DE CADA ALIMENTO
	CEREAL	1 PORCIÓN DE 30 – 40 GR	
NUEVES	FRUTA	1 PORCIÓN DE COMPOTA	50 – 60 gr
ALMUERZO	FRUTA	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN MOLIDA DE 40 - 60 GR	1 PLATO CON LA DISTRIBUCION DE CADA ALIMENTO
	CEREAL	1 PORCIÓN DE 40 – 60 GR	
	VERDURA VARIADA	1 PORCION DE 30 GR	

ONCES	FRUTA + 1 DERIVADO LÁCTEO: YOGURT O KUMIS NATURAL O CUAJADA	1 PORCION DE COMPOTA + VASITO DE LA BEBIDA LÁCTEA	50 – 60 gr 60 – 90 cc
CENA	FRUTA	1 PORCIÓN	50 - 60 GR
	PROTEICO	1 PORCION MOLIDA DE 40 - 60 GR	1 PLATO CON LA DISTRIBUCION DE CADA ALIMENTO
	CEREAL	1 PORCION DE 40 - 60 GR	
	VERDURA VARIADA	1 PORCION DE 30 GR	
	Si al desayuno es huevo, ofrecer la porción completa		

TABLA Nº12: FICHA TECNICA DE LA DERIVACIÓN DIETA PEDIATRICA DE 8 A 12 MESES.

1	Nombre de la dieta:	DIETA COMPLEMENTARIA 2
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante incrementa la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, dando continuidad al proceso de la lactancia, sin desplazarla u omitirla.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	700 a 750Kcal; Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características:	En esta dieta se continúa con lactancia materna de manera complementaria, priorizando el consumo de alimentos para suplir las necesidades nutricionales del paciente, se ofrecen alimentos de mayor consistencia ejemplo: molidos, en purés, desmechados, compotas de frutas, trozos medianos o pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano.
5	Compuesta por:	Los 5 grupos de alimentos: Cereales infantiles enriquecidos como: arroz, maíz, cebada, trigo. Preparaciones a base de cereal, raíces, tubérculos y plátanos. Frutas como: pera, manzana, banano, papaya, ciruela, durazno, mango, melón, sandía, guayaba, fresas, moras; Verduras como: zanahoria, calabaza, arveja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; Proteicos como: carne de res, ternera o pollo, huevo, vísceras de ave siempre cocidos, derivados lácteos como: cuajada sin sal, yogurt o kumis sin azúcar; leguminosas verdes o secas, aceites vegetales. Las bebidas sin leche se deberán variar con preparaciones como: Aromática con fruta o avena en agua, cereales infantiles y coladas de cereales y tubérculos, chocolate o chucula.
6	Dirigida a:	Lactantes de 8 a 12 meses.
7	Alimentos no permitidos:	Alimentos sin modificación en su consistencia, leche de vaca, bebidas estimulantes que contengan cafeína (café), jugos industrializados, jugos naturales, alimentos que contengan azúcar o gaseosas, productos de pastelería, embutidos, enlatados, sopas cremas de sobres o cubos de caldos concentrados industrializados, endulzantes artificiales.
8	Prescripción dietaría:	COMPLEMENTARIA 2 (C2)
9	Observaciones:	Se deben variar las preparaciones de acuerdo con las características organolépticas, sabor, color, textura. Teniendo en cuenta la condición clínica, gustos y preferencias del paciente. Las preparaciones deben ser ofrecidas sin sal, ni azúcar a excepción de las solicitadas por nutrición. Esta dieta se compone por tres tiempos principales de alimentación y dos intermedios (incluye nueves y onces) Las preparaciones por suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas. Se deberá garantizar ciclo de menús de 7 días, procurar no repetir preparaciones en ningún tiempo de comida.

TABLA Nº 13: MINUTA PATRON DIETA COMPLEMENTARIA 2 PEDIATRICA 750 KCAL

Copia controlada

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS/ MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	50 - 60 g
	BEBIDA SIN LECHE	1 POCILLO	140 - 150 cc
	PROTÉICO	1 PORCION	50 - 60 g
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 g
NUEVES	FRUTA PORCIONADA	FRUTA EN PORCION	60 g
	COMPOTA / JUGO	1 PORCIÓN	60 g O 140 cc
ALMUERZO	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 PORCIÓN	120 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	40 - 60 g
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN	30 - 40 g
	PROTÉICO	1 PORCIÓN	60 g
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA, TORTA O PURÉ	1 PORCIÓN	30 - 40 g
ONCES	FRUTA PORCIONADA	1 PORCIÓN	60 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 PORCIÓN	20 - 30 g
	FRUTA	1 PORCIÓN	40 - 50 g
CENA	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	120 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 – 60 g
	PROTÉICO	1 PORCION	60 g
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA, TORTA O PURÉ	1 PORCIÓN	20 - 30 g

TABLA Nº14: FICHA TECNICA DERIVACION DE LA DIETA PEDIATRICA DE 12 A 24 MESES

1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA COMPLEMENTARIA 3, DE 1050 CALORIAS
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante incrementa la ingesta calórica con alimentos diferentes a leche materna, dando continuidad al proceso de lactancia e incluyendo al lactante en la alimentación familiar.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	1000 a 1050 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	En esta dieta se continúa la lactancia materna de manera complementaria junto con alimentos sólidos y líquidos a tolerancia. El lactante debe estar incluido en la alimentación familiar a partir del año. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria incluye todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o Descremada y deslactosada y productos lácteos; carnes, huevos, leguminosas secas, aceites vegetales y grasas en general, sal en las preparaciones. 3 preparaciones cocidas, asadas, al vapor, al horno, a la parrilla, escaldadas; ofrecidas en trozos medianos, machacados, molidas y en porciones que el lactante pueda tomar con su mano. Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 70 % de pulpa de fruta.
5	Dirigida a:	Lactantes mayores de 12 a 24 meses.
6	Alimentos no permitidos:	Jugos industrializados, gaseosas, sopas o cremas de sobre, salsas o aderezos industrializados estos solo se permiten para decoración en el plato, alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de broncoaspiración (ejemplo frutos secos sin moler, uvas sin cortar y con semilla, mamoncillos, ciruelas o duraznos con la semilla). Según condición clínica, gustos y preferencias, rechazos y alergias alimentarias del paciente.
7	Prescripción dietaría:	COMPLEMENTARIA 3 (C3)

Copia Controlada

8	Observaciones:	Esta dieta se compone de las tres principales comidas del día, incluyendo nueves y onces. Las preparaciones por suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas para que no generen baja ingesta en el paciente. Se deberá garantizar ciclo de menús de 7 días sin repetir preparaciones en ningún tiempo de comida

Tabla Nº 15: MINUTA PATRON DIETA COMPLEMENTARIA 3, DE 12 A 24 MESES 1050 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	80 g
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	150 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 g
	ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 g
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION O 1 VASO	80 g O 150 - 160 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	20 - 30 g
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	150 - 160 cc
	SOPA	1 PORCIÓN	150 - 160 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	40 - 50 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	50 - 60 g
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	30 - 40 g
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 g
	GRASA	DE PREPARACION	
ONCES	DERIVADO LACTEO: YOGURT O KUMIS O AVENA O MAIZENA O QUESO PERA O HELADO O PALETA DE AGUA	1 POCILLO	150 - 160 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	20 - 30 g
COMIDA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	150 - 160 cc
	SOPA	1 PORCIÓN	150 - 160 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 - 50 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	50 - 60 g
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 g
	GRASA	DE PREPARACION	

Tabla Nº16: FICHA TECNICA REFRIGERIO REFORZADO

1	Nombre de la dieta:	Refrigerio reforzado
2	Características y composición:	El refrigerio reforzado debe contener un farináceo o cereal, pollo, claras de huevo, compota de fruta no ácida, verduras no productoras de gas El refrigerio reforzado se suministra de acuerdo con condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
3	Dirigida a:	Pacientes que debido a diferentes factores no recibieron alimentación en los principales tiempos de comida. Por ejemplo: cancelación de cirugías o exámenes complementarios. Incluye pediátricos, adultos y adultos mayores
4	Alimentos no permitidos:	Leche entera, productos lácteos, carnes de res, queso, jamón, huevos enteros; grasas y azúcares. Según restricción del paciente acorde con su patología de base, gustos y preferencias.
5	Prescripción dietaría:	Refrigerio reforzado (RR)

Copia Controlada

6	Observaciones:	Se puede solicitar en cualquier horario inmediatamente después de cada tiempo de comida principal; dado que el proveedor tendrá disponibles, todos los días refrigerio reforzado, su presentación será tipo burrito, panne cook, sándwich de pollo, acompañado de verduras cocidas no productoras de gas, todo con excelente presentación y agradable sabor. Lo anterior, para atender solicitudes que se generen luego de las tres comidas principales, según horario y ruta de distribución. El refrigerio es una preparación estándar, es decir que aplica para todo tipo de condición clínica del paciente. **El servicio de alimentación deberá garantizar disponibilidad de al menos en:** Desayunos: 10 refrigerios reforzados Almuerzos: 10 refrigerios reforzados Cena: 5 refrigerios reforzados **Una vez solicitado el refrigerio reforzado, el Contratista deberá entregar en un rango, no mayor a 30 minutos.**

Tabla Nº17: MINUTA PATRON DEL REFRIGERIO REFORZADO DE 500KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA (APROX.)
REFRIGERIO REFORZADO	Aromática con fruta natural y Stevia en sobre	1 taza	180 - 200 cc
	Tortilla de harina o pan blanco	1 porción	40 - 50 gramos
	Proteico: Pechuga de pollo	1 porción	70 - 80 gramos
	Compota de fruta natural no ácida (endulzar con estevia)	1 porción	80 - 90 gramos
	Verdura caliente que no produzca gases	1 porción	40 – 50 gramos
	Edulcorante, Sal.	De preparación	

Tabla Nº18: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA HIPERPROTÉICA

1	Nombre de la dieta:	Dieta hiperproteica en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que aporta mayor porcentaje de proteína de alto valor biológico en relación con el aporte dado en una dieta normal, con el ánimo de generar un balance positivo ingesta vs gasto proteico.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 1600Kcall, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características y composición:	Esta dieta se caracteriza por ser alta en proteína en relación con el valor proteico de una dieta normal Compuesta por todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o descremada y deslactosada y productos lácteos; proteínas: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado.
5	Dirigida a:	Pacientes de 2 a 10 años (60 - 80 g proteína/día) y de 10 años en adelante (90 - 120 g proteína/día) con patologías que causen hipercatabolismo, pacientes sépticos, politraumatizados, con cáncer, VIH, quemados, con tuberculosis, hipertiroidismo, hipoalbuminemia, pacientes psiquiátricos, entre otras patologías que así lo requieran.
6	Alimentos no permitidos:	Según condición clínica, gustos y preferencias, rechazos y alergias alimentarias del paciente.

Copia Controlada

7 Prescripción dietaría: Hiperproteica (HPR)

8 Observaciones: Las preparaciones deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, el aporte proteico deberá ser aportado a expensas de proteína de alto valor biológico (carne, pollo, pescado, huevo, queso, cerdo, etc.)

La dieta hiperproteica aplica para fleximenú en donde se deberá preguntar diariamente a los pacientes con dicha dieta si prefieren opción 1 o prefieren opción 2 para el menú de desayuno y almuerzo del día siguiente.

Tabla Nº 19: MINUTA PATRON DIETA HIPEPROTEICA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 a 110 gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 cc
	PROTEICO	1PORCION	80 a 90 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA EN LECHE COMO SORBETE /DERIVADO LACTEO	1 VASO	220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30- 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc – 260 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	150 - 160 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	POSTRE	1 PORCIÓN	10 - 40 gr
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA EN LECHE /DERIVADO LACTEO	1 POCILLO	220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc – 260 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	150 - 160 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla Nº 20: MINUTA PATRON DIETA HIPERPROTEICA PEDIATRICA DE 1800 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 a 90 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 – 60 gr
	MANTEQUILLA O MERMELADA (OPCIONAL)	1 PORCION	5 a 10 gramos
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA EN LECHE SORBETE/DERIVADO LACTEO	1 PORCION	200 cc / 80 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos

Copia Controlada

ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	10 - 40 gramos
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA EN LECHE /DERIVADO LACTEO	1 POCILLO	200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 g
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
CENA	SOPA	1 TAZA	200 cc – 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla Nº21: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA HIPOSÓDICA

1	Nombre de la dieta:	Dieta Hiposódica en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta la misma cantidad de macronutrientes y calorías. Sin embargo, es reducida parcialmente en su aporte de sodio.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600K cal; Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	Esta dieta se caracteriza por mantener el valor porcentual y calórico, pero restringiendo en sal. Se compone de todos los grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o descremada y deslactosada y productos lácteos; proteína: carnes magras o grasas, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Las siguientes preparaciones que debe de ir con sal: La Sopa, el arroz y la proteína El tubérculo o plátano sazonado con especias o guisos naturales (tomate, cebolla, cilantro, etc.)
5	Dirigida a:	Pacientes con emergencias hipertensivas, tensiones elevadas.
6	Alimentos no permitidos:	Se restringe el consumo de alimentos fuente de sodio como enlatados, embutidos, encurtidos, cremas instantáneas y productos que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado, salsa de soya, filete de merluza.
7	Prescripción dietaría:	Hiposódica

Copia Controlada

8	Observaciones:	La dieta Hiposódica deberá ser sazonada con hierbas y especias aromáticas tales como: cilantro, tomillo, laurel, romero, orégano, pimienta, clavos, canela, etc. con el ánimo de favorecer la palatabilidad de los alimentos. En casos particulares se debe tener en cuenta que la presente dieta podrá ser solicitada con 1 gramo de sal, adicional en los tres tiempos de comida. La minuta patrón de esta dieta es la misma de la dieta normal. La dieta hiperproteica aplica para fleximenú en donde se deberá preguntar diariamente a los pacientes con dicha dieta si prefieren opción 1 o prefieren opción 2 para el menú de desayuno y almuerzo del día siguiente.

Tabla Nº 22: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA HIPOGLÚCIDA

1	Nombre de la dieta:	Dieta Hipoglúcida en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que no aporta carbohidratos simples y cuyo aporte de carbohidratos complejos es controlado en cantidad, preparación y presentación, esto con el ánimo de evitar fluctuaciones bruscas en el índice glicémico.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400Kcal, Proteína: 20 - 25%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 45 - 50% Pediátricos: 1600Kcal, Proteína: 20 - 25%, Grasa: 25 – 30 %, CHO: 50 – 55 %
4	Características:	Esta dieta se caracteriza por disminuir el porcentaje de carbohidratos totales con respecto a los parámetros establecidos en una dieta normal y restringe la ingesta de carbohidratos simples con el ánimo de disminuir la producción excesiva de CO2, triglicéridos en sangre, disminuir niveles de glicemia, retardar el vaciamiento gástrico y conseguir un balance energético negativo. Para ello, se hace necesaria una dieta fraccionada de 6 tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio nocturno). Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones.
5	Compuesta por:	Cereales integrales; raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o descremada y deslactosada y productos lácteos; proteína animal: carnes magras, huevos, pescado, leguminosas frescas y/o secas y grasas vegetales.
6	Dirigida a:	Pacientes adultos o pediátricos con diabetes tipo 1 y 2, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, hiper o hipoglicemia, diabetes gestacional, hipertrigliceridemia, pacientes con sobrepeso u obesidad.
7	Alimentos no permitidos:	**Alimentos como:** azúcar, miel, panela, mermelada, bocadillos, jaleas, arequipe, flanes, galletas dulces, productos de pastelería, repostería elaborados con azúcar refinada y postres que no sean dietéticos, gaseosa, helados, jugos, salpicón, harinas agregadas a las sopas. **Se restringe las frutas dulces como:** banano, piña, uvas Isabela y/o chilena, mango de azúcar, manzana roja, uvas pasas, ciruelas pasas, plátano maduro.
8	Prescripción dietaría:	Hipoglúcida (HGL)
9	Observaciones:	La zanahoria puede ser preparada en ensalada o salteada. La remolacha en preparación cruda Toda bebida caliente debe acompañarse de un sobre de estevia. Los productos de panadería deben ser elaborados con harina integral, salvado o avena en hojuelas sin ninguna adición de azúcar. Variar el energético entre: arroz integral, arroz blanco, pasta integral, tubérculos, plátano verde, papa sabanera o tocarreña, no papa pastusa. No está permitida la administración de jugos de frutas, la bebida en los principales tiempos de comida deberá ser aromática con frutas y endulzado con estevia No suministrar coladas de harinas al desayuno (avena, maicena). La dieta hipoglúcida aplica para fleximenú en donde se deberá preguntar diariamente a los pacientes con dicha dieta si prefieren opción 1 o prefieren opción 2 para el menú de desayuno, almuerzo y cena del día siguiente.

Tabla Nº23: MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL

Copia Controlada

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCION	90 - 110 gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 a 90 gr
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCION	50 - 60 gr
	GRASA – SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA mixta	1 PORCION	80 - 100 gr
	CREMA O SOPA DE VERDURAS	1 TAZA	240 cc
ALMUERZO	AROMATICA CON FRUTA PORCIONADA O VASO DE AGUA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	Mayor a 120 gr
	ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
	GRASA – SAL	DE PREPARACION	
ONCES	CEREAL INTEGRAL	1 PORCION	30 - 40 gr
	DERIVADO LACTEO COMO QUESO, HELADO DIETETICO, YOGURT, KUMIS (Endulzar con Stevia)	1 PORCIÓN	60 gr o 180 cc
CENA	PORCIÓN DE FRUTA	1 TAZA	240 cc
	AROMATICA CON FRUTA	1 POCILLO	200 cc
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	Mayor a 120 gr
	ENSALADA FRESCA Y/O VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
REFRIGERIO NOCTURNO	FRUTA O CEREAL INTEGRAL + DERIVADO LACTEO: QUESO PERA O YOGURT O GRIEGO (endulzar con estevia)	1 PORCION	30 - 40 gr + 180 ml

Tabla N°24: MINUTA PATRON HIPOGLUCIDA PEDIATRICO 1600 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN O SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	80 - 90 g
	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	Mayor a 60 g
	ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 g
	GRASA – SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA EN PORCION	1 PORCIÓN	70 – 80 g
ALMUERZO	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	180 – 200 cc
	AROMATICA CON FRUTA O AGUA	1 VASO /BOTELLA	180 cc
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCIÓN	100 – 120 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	Mayor a 100 g
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80-90 g
	GRASA – SAL	DE PREPARACION	
ONCES	CEREAL INTEGRAL	1 PORCION	30-40 g
	DERIVADO LACTEO COMO QUESO, HELADO DIETETICO, YOGURT O KUMIS SIN AZÚCAR	1 PORCIÓN	60 gr o 180 cc

Copia Controlada

	PORCION DE FRUTA	1 PORCION	180 – 200 cc
	AROMATICA CON FRUTAS O AGUA	1 VASO O BOTELLA	180 cc
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCIÓN	100 – 120 g
	PROTEICO	1 PORCIÓN	Mayor a 100 g
CENA	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 g
	GRASA – SAL	DE PREPARACION	
REFRIGERIO	FRUTA O CEREAL INTEGRAL +	1 PORCION	30 a 40 gr o
NOCTURNO	DERIVADO LACTEO: QUESO		Si es queso mayor a 30 gr
	PERA O YOGURT GRIEGO SIN AZÚCAR.		Si es líquidos: 150 ml a 180 ml

Tabla Nº25: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA HIPOGRASA

1	Nombre de la dieta:	Dieta Hipograsa en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que proporciona aproximadamente el 25% de las calorías totales en forma de grasa, incluye tanto la grasa visible de los alimentos como la utilizada en las preparaciones.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400Kcal, Proteína: 15 –20 %, Grasa: 20 - 25%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600Kcal, Proteína: 15 –20 %, Grasa: 20 - 25%, CHO: 55 - 60%
4	Características y Composición:	Esta dieta se caracteriza por disminuir el porcentaje de grasa con respecto a los parámetros establecidos para una dieta normal, restringiendo la ingesta de grasas saturadas y colesterol. Tiene como propósito disminuir los niveles séricos de lípidos en el organismo y favorecer mejor tolerancia a la vía oral. Compuesta por: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; derivados lácteos bajo en grasa como queso pera, leche descremada, cortes magros de carnes cuyo aporte de grasa sea menor al 10%, claras de huevo, leguminosas y bebida de soya.
5	Dirigida a:	Pacientes con enfermedades biliares como hígado graso, colelitiasis, colecistitis, alteraciones en la digestión y absorción de las grasas, enfermedad pancreática, síndrome de malabsorción, hiperlipidemias, enfermedades cardiacas, arterioesclerosis, gastrectomías parciales o totales, obesidad, entre otras patologías que ameritan disminución de lípidos en la dieta.
6	Alimentos no permitidos:	Alimentos con alto contenido en grasas tales como: yema de huevo, carnes frías y maduradas, cortes grasos de carne tipo costilla o sobrebarriga, carnes con grasa visible, vísceras, preparaciones fritas, crema de leche, queso crema, mayonesa, quesos grasos, mantequillas o margarinas, leche entera, frutos secos.
7	Prescripción dietaría:	Hipograsa (HGR), Tener en cuenta que esta dieta también puede ser solicitada como una BQX
8	Observaciones:	Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar Según solicitud de nutrición clínica se solicitará leche descremada. Se ofrecerá variedad en las preparaciones de verduras cocidas, frescas, en torta o puré.

Tabla Nº26: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DE LA DIETA LIQUIDA CLARA

1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida clara paciente pediátricos y adultos 500 kcal
2	Descripción:	Es una dieta con bajo aporte de calorías y nutrientes, por lo tanto, no debe usarse por más de tres días, dado que no cubre requerimientos basales, pues su máximo aporte es de 500 calorías, generando desplome nutricional en consumo prolongado durante estancia hospitalaria.
3	Distribución % y VCT	350 calorías: Proteína 8 - 10%, Lípidos 2 - 3%, CHO 85 - 92%

Copia controlada

4	Características:	Es una dieta empleada para probar tolerancia a la vía oral, después de ayunos prolongados, cirugías del tracto digestivo, gastroenteritis o diverticulitis aguda, pancreatitis, pacientes con preparación de exámenes diagnósticos como: colonoscopia, endoscopias entre otros, que requieran preparación intestinal con dieta baja en residuo. Agua de panela, Infusiones de frutas, cereales o hierbas aromáticas.
5	Compuesta por:	Consomé de pechuga, carne totalmente magra o pescado sin grasa y gelatina, paletas de agua
6	Dirigida a:	Pacientes adultos o pediátricos cuyas patologías o procedimientos diagnósticos o terapéuticos así lo ameriten.
7	Alimentos no permitidos:	Leche y derivados, consomé que contenga grasa visible, alimentos sólidos, jugos de frutas.
8	Prescripción dietaría:	Líquida clara (LC)
9	Observaciones:	Las bebidas calientes o frías deberán ofrecerse en forma variada Para resaltar el sabor de la preparación en el consomé, se sugiere adicionar cilantro, perejil, orégano, cebolla, ajo, romero, laurel los cuales deberán retirarse previo ensamble de la dieta. El consomé y las bebidas se suministrarán con sal y azúcar o edulcorante, o según condición clínica del paciente y a solicitud por parte de nutricionista. Si el paciente está en preparación para colonoscopia, únicamente se podrá ofrecer gelatina de COLOR AMARILLA, no se permiten gelatinas de ningún otro color.

Tabla Nº27: MINUTA PATRON LIQUIDA CLARA 500KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO CON SABOR Y ESPECIAS	1 TAZA	200 cc - 220cc
	AROMATICA DE FRUTAS (SIN SOLIDOS)	1 POCILLO	180 cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 g
	SAL – AZUCAR O ENDULZANTE	DE PREPARACION	
NUEVES	PALETA DE AGUA AMARILLA Y/O GELATINA AMARILLA	1 POCILLO	80 - 100 g
ALMUERZO	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	200 cc - 220cc
	AROMATICA DE FRUTAS (SIN SOLIDOS)	1 POCILLO	180 cc
	GELATINA Y/O PALETA DE AGUA	1 PORCIÓN	80 - 100 g
	SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	PALETA DE AGUA AMARILLA Y/O GELATINA	1 POCILLO	80 - 100 g
CENA	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	200 cc - 220cc
	AROMATICA DE FRUTAS (SIN SOLIDOS)	1 POCILLO	180 cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 g
	SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla Nº28: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DE LA DIETA BLANDA POSQUIRURGICA

1	Nombre de la dieta:	Dieta blanda posquirúrgica paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de transición, modificada en consistencia y nutrientes, con el ánimo de favorecer la tolerancia gastrointestinal.

Copia Controlada

3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 1800Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátrico: 1400Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características:	Se caracteriza porque todos los alimentos (incluyendo frutas y verduras) deben ser cocidos, al vapor, asados o sudados, sin adición de grasa. Su objetivo es facilitar la digestión, reduciendo la secreción gástrica y evitando irritación de la mucosa intestinal.
5	Compuesta por:	Cereales refinados, raíces, tubérculos y plátanos cocidos; frutas no ácidas y verduras cocidas no productoras de gas; proteico como carnes magras, pechuga de pollo sin piel, lomo de cerdo, sin grasa visible, claras de huevo, azúcar y sal de preparación
6	Dirigida a:	Pacientes con recuperación de cirugías que comprometan el tracto gastrointestinal con posibilidad para la vía oral, síndrome de malabsorción.
7	Alimentos no permitidos:	Alimentos condimentados e irritantes gástricos como la pimienta, cominos, leche y derivados, leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo o habas), alimentos integrales, embutidos, fritos, frutas ácidas: maracuyá, lulo, naranja, mandarina, limón, mora, piña), verduras productoras de gas como: repollo, cebolla cabezona, coliflor, brócoli, pimentón. No se deben ofrecer alimentos crudos, grasosos, fritos, apanados, pieles de animales, mantequillas o margarinas
8	Prescripción dietaría:	Blanda posquirúrgica (Bqx)
9	Observaciones:	Las bebidas serán sin leche, variar preparaciones como: Infusiones de frutas, hierbas aromáticas o maicena o avena instantánea en agua. Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar Esta dieta debe tener alimentos de fácil digestión como pan, tostadas, galletas o arepa blanca, que no sean integrales, así como papa sin cáscara, plátano. Proteicos como pescado sin piel, lomo de cerdo, claras de huevo, pechuga de pollo o carne magra asada. Las verduras se podrán ofrecer en salteados sin grasa, cremas de verdura, en torta o suflé, garantizando que las preparaciones sean variadas, sin caer en preparaciones monótonas En caso de que el paciente requiere una dieta **Astringente**, se solicitara este tipo de dieta, para que el contratista pueda proveer la alimentación. Se deberá garantizar ciclo de menús de 7 días sin repetir preparaciones en ningún tiempo de comida

Tabla Nº29: MINUTA PATRON DIETA BLANDA POSQUIRURGICA ADULTO DE 1800 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	COMPOTA DE FRUTA O GELATINA	1 PORCIÓN	80 – 90 gramos
	AROMATICA CON FRUTA	1 POCILLO	180 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	AZUCAR, SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	COMPOTA DE FRUTA **O PALETA DE AGUA**	1 PORCIÓN	80 gramos
	ENERGETICO O GELATINA	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
	AROMATICA CON FRUTA Y/O PALETA DE AGUA	1 VASO	180 cc
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	AZUCAR, SAL	DE PREPARACION	
ONCES	COMPOTA DE FRUTA **O PALETA DE AGUA**	1 PORCIÓN	80 gramos
	ENERGETICO O GELATINA	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos

Copia Controlada

	AROMATICA CON FRUTA	1 VASO	180 cc
	SOPA DE VERDURAS O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 cc
CENA	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	AZUCAR, SAL	DE PREPARACIÓN	

Tabla Nº30. FICHA TECNICA DIETA LIQUIDA TOTAL

1 Nombre de la dieta:	Dieta líquida total
2 Descripción:	Es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente el aporte macronutrientes, comprometiendo el aporte de fibra, vitaminas y minerales.
3 Distribución % y VCT	1400 Kcal; Proteína: 15 - 20%; Grasa: 30 - 35%; CHO: 50 -55%
4 Características:	Es una dieta con modificación total de la consistencia siendo esta líquida fluida, no , en algunos casos filtrada a necesidad, para facilitarla indigestión y deglución. Característica ideal: fluye a través de una cuchara con rapidez, pero de modo más lento que el agua. No necesita trituración o masticación, puede deglutirse directamente. Presenta textura homogénea (sin grumos, fibras, cáscara o piel, partículas de cartílago o hueso).
5 Compuesta por:	Compuesta por todos los grupos de alimentos, siempre y cuando sean licuados, sin presencia de partículas sólidas. Se pueden incluir sorbetes, coladas, malteadas, gelatina liquida o en estado coloidal, lácteos saborizados o enriquecidos, sopas licuadas, entre otros.
6 Dirigida a:	Pacientes adultos y pediátricos con Cirugías maxilo-faciales con trastornos en la masticación, deglución, estenosis esofágica secundaria a alteraciones fisiológicas o mecánicas.
7 Alimentos no permitidos:	Alimentos sólidos, especias picantes como el ají, la pimienta
8 Prescripción dietaría:	Líquida total (LT)
9 Observaciones:	En el tiempo del desayuno el proteico y el energético se licuará e irán ambos en un solo recipiente. Para el almuerzo y cena el proteico, energético y verdura se licuarán e irán en un mismo recipiente. Se deben realizar las restricciones de acuerdo con condición clínica, gustos y preferencias del paciente. Las preparaciones por suministrar deberán ser variadas en color y sabor. Se permite el uso de leche entera y/o descremada y deslactosada para los diferentes tipos de preparaciones Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con pulpa de fruta. Las preparaciones se pueden intercambiar con: coladas, sorbetes, batidos de fruta y bebidas chocolatadas. Para enriquecer la bebida puede optar por: maicena, avena Se deberá garantizar ciclo de menús de 7, procurando no repetir preparaciones en ningún tiempo de comida

Tabla Nº31: MINUTA PATRON DE LA DIETA LIQUIDA TOTAL 1400 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc

Copia Controlada

	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON ENTERA Y/O DESLACTOSADA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTÉICO	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	LICUADO DE PROTEICO Y ENERGETICO 300 -400 cc/gr
DESAYUNO	ENERGETICO	1PORCION 70 – 80 gramos	
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA DE FRUTA EN LECHE O **PALETA DE AGUA**	1 POCILLO	LICUADO 220 - 250 cc
	JUGO DE FRUTA y/o PALETA DE AGUA	1 VASO /1 UNIDAD	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 60 - 70 gramos	LICUADO COMPLETO 300 - 400 cc/gr
ALMUERZO	PROTEICO	1 PORCIÓN 80 gramos	
	ENERGETICO 2	PORCIÓN 70 - 80 gr	
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA DE FRUTA EN LECHE **O PALETA DE AGUA**	1 POCILLO	220 - 250 cc
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 80 - 90 gramos	
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 60 - 70 gramos	LICUADO COMPLETO 300-400 cc
CENA	PROTEICO	1 PORCIÓN 80 gramos	
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla Nº32: FICHA TECNICA DIETA EN PAPILLA

1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA EN PAPILLA PARA PACIENTE ADULTO Y PEDIÁTRICO
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente el aporte calórico de macronutrientes, el aporte de micronutrientes y fibra dietaria.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	1600 calorías; Proteína: 15 - 20%; Grasa: 30 - 35%; CHO: 50 - 55%
4	Características:	Se caracteriza por brindar alimentos con un grado de viscosidad tipo jalea, compota o puré Para lograr la consistencia deseada se deberá emplear espesantes de alimentos industriales y/o alimentos que no distorsionen el sabor de las preparaciones. Se permite el uso de leche entera y/o descremado y deslactosado para los diferentes tipos de preparaciones Las preparaciones deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, sal, o según especificación de nutrición
5	Compuesta por:	Todos los grupos de alimentos, cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteínas como: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares; siempre y cuando cumplan el tipo de consistencia deseada y se garanticen texturas lisas, sin grumos, agregados, fibras, cartílagos, etc.
6	Dirigida a:	Pacientes con cirugías maxilofaciales, con edentulia parcial o total, con alteraciones neurológicas o de masticación y/o deglución.
7	Alimentos no permitidos:	Alimentos sólidos, o partículas semi solidas o grumos, fibras, cartílagos, bebidas de consistencia líquida. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
8	Prescripción dietaría:	Papilla

Copia Controlada

Características de la consistencia:
No succionable a través de pitillo, mantiene su forma sobre la cuchara.
Muestra un movimiento muy lento bajo gravedad, No tiene grumos.
No es viscosa ni pegajosa.

Alternativas para espesar la papilla
Espesante para alimentos o Enterex Espesante, esto para el caso de las preparaciones que lo requieran.
Para espesar las preparaciones puede emplear: pasta cocida, papa o verduras, que proporcionan una consistencia adecuada, un buen sabor, color atractivo y alto valor nutritivo.

9 Observaciones: Si las sopas son de verduras, se espesa con papa blanca o criolla o pasta.
Si la sopa es de papa, la espesamos con verduras como: la zanahoria, ahuyama y brócoli, calabaza, espinaca, calabacín, guatila, cebolla cabezona.
Si la sopa es de avena que no quede con grumos o fibras
Para el desayuno puede emplear Caspiroleta
NOTA: suministrar 3 veces a la semana caspiroleta en el tiempo del desayuno, los días: lunes, miércoles y sábado. **Variar sabores entre:** (vainilla, arequipe, chocolisto, cocoa, anís, café, cardamomo, fresa, etc.).
Se deberá garantizar ciclo de menús de 7 días, procurar no repetir preparaciones en ningún tiempo de comida, se recomienda tener un menú de colores para variar las preparaciones.

Tabla Nº33: MINUTA PATRON PAPILLA 1600 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN	150 - 160 gr
	FLAN O PUDIN	1 POCILLO	80 – 90 gr
	PROTÉICO Y/O SUSTITUTO ENERGETICO	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos 1 PORCION: 90 - 100 gramos	LICUADO ESPESO DE PROTEICO Y ENERGETICO: 280 - 300 gr
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA LACTEA CON FRUTA: COMPOTA DE FRUTA O PUDIN O FLAN O ESPONJADO O YOGURT GRIEGO	1 POCILLO	200 a 220 gr
ALMUERZO	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 120 - 130 gramos	200 - 220 gr
	FLAN O PUDIN	1 PORCIÓN	80 – 90 GR
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN: 90 - 100 gramos	LICUADO ESPESO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA: 300 - 400 gramos
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 70 - 80 gramos	
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN 70 – 80 gr	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 100 – 120 gr	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA LACTEA CON FRUTA: COMPOTA DE FRUTA O PUDIN O FLAN O ESPONJADO O YOGURT GRIEGO	1 POCILLO	200 a 220 gr
CENA	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 120 - 130 gramos	200 - 220 gr
	FLAN O PUDIN	1 PORCIÓN	80 – 90 GR
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 120 - 140 gramos	LICUADO ESPESO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 300 - 400 gramos
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 90 - 100 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN 100 – 120 gr	
	GRASA - SAL – AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla Nº 34: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA BLANDA MECANICA

Copia Controlada

1	Nombre de la dieta:	Dieta blanda mecánica paciente adulto y pediátrico.
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal en cuanto a aporte proteico calórico y gramaje, la dieta debe de ser blanda, de fácil masticación y deglución.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y Composición:	Ésta dieta incluye todos los grupos de alimentos tales como: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o descremada y deslactosada y productos lácteos; proteicos como carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Las preparaciones pueden ser por método de cocción sea al vapor, cocidos, al horno, estofados o crudos de consistencia blanda, para facilitar la masticación y deglución de los alimentos. Además, hace referencia a una dieta con texturas molidas, trituradas, teniendo en cuenta la textura indicada de manera conjunta entre el grupo de nutrición clínica, el grupo de fonoaudiología y el servicio de alimentos
5	Dirigida a:	Pacientes en recuperación de cirugías maxilofaciales, con edentulia parcial o total, con alteraciones de masticación y/o dolor en la deglución, con secuelas neurológicas.
6	Alimentos no permitidos:	Alimentos cocidos o crudos de consistencia dura, que no se puedan desintegrar al oprimirlos con los dedos índice y pulgar, crujientes, fritos, apanados o que impliquen esfuerzo en la masticación. En la solicitud de dieta Blanda Mecánica: no es permitido partículas como huesos, espinas y cortezas. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaría:	Blanda mecánica (BM)
8	Observaciones:	• Incluye solo alimentos molidos, desmenuzados, en torta, albóndigas de pollo o pescado o en puré, entre otros, que no contengas hueso, espinas y corteza. • Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones • Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado, si el personal de fonoaudiología no autoriza la ingesta de líquidos, se deberá escribir en observaciones “no líquidos”, en cuyo caso se deberá garantizar aporte de cremas de verdura tipo papilla en vez de sopas y compotas de fruta en vez de jugos. • Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar (proceso estandarizado) • Se deberán garantizar preparaciones tipo purés, por ejemplo: puré de papá criolla, puré de plátano maduro, de aguacate (guacamole), ahuyama, zanahoria y de yuca sin fibras, con esto se logra intercambiar el color, sabor y textura. • No se debe incluir pollo desmenuzado (si molido o en albóndigas y con adición de salsa), **PODRÁ** llevar de proteína: tilapia, carne molida, pero sin aglutinación o trozos que puedan afectar la adecuada deglución. Se deberá garantizar ciclo de menús de 7 días, procurar no repetir preparaciones en ningún tiempo de comida, se recomienda tener un menú de colores para variar las preparaciones

Tabla Nº35: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA PARA PACIENTE RENAL PREDIALISIS

1	Nombre de la dieta:	Dieta para paciente renal prediálisis adulto y pediátrico.
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, reducida en su aporte proteico, de líquidos, sodio, potasio y fosforo. Lo anterior con el ánimo de enlentecer la progresión de la insuficiencia renal y evitar mayor desplome nutricional.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2000 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 55 - 60%

Copia Controlada

4	Características y composición:	Este tipo de dieta incluye los siguientes grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; lácteos y derivados permitidos, frutas y verduras (de acuerdo con aporte de sodio, potasio, fosforo); proteicos como: carne de res, pollo o cerdo en cortes magros, pescados frescos, atún en agua, huevos, grasas y azúcares.
5	Dirigida a:	Pacientes con alteración de la función renal o enfermedades asociadas
6	Alimentos no permitidos:	Se limita o restringe el consumo de líquidos, vísceras, proteína de origen vegetal (leguminosas secas), sal, embutidos, sopas y cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados y productos industrializados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado de sodio (240 mg), alimentos como frutas: banano, guayaba, melón, papaya, naranja, plátano. Verduras como: espinaca, acelga y tallo de apio, azúcar morena o panela. Cereales integrales: incluyendo pacientes diabéticos Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaría:	Renal prediálisis
8	Observaciones:	Tener en cuenta que lo máximo de líquidos es de 800 cc/día máximo. Los alimentos fuente de sodio, potasio y fósforo se deberán restringir según sea el caso puntual del individuo. Se permite el uso de leche entera y/o descremada y deslactosada para los diferentes tipos de preparaciones Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar (proceso estandarizado) El energético 1 se suministrará con previa adición de sal de preparación de forma estandariza. **No caldos al desayuno** Esta dieta será despachada como una dieta hiposódica, el contratista tendrá en cuenta las observaciones de la dieta, para lo anterior, quien solicita la dieta debe de hacer claridad en observaciones si es paciente renal prediálisis.

Tabla Nº 36: FICHA TECNICA DERIVACIÓN DIETA PACIENTE RENAL EN DIALISIS

1	Nombre de la dieta:	Dieta para paciente renal en diálisis
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, aumentada en proteína, en la que se deben restringir alimentos fuentes de fosforo, potasio y controlar el aporte de sodio y líquidos.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 1800Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características y composición:	Esta dieta incluye los siguientes grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos; frutas y verduras; leche entera y/o descremada y deslactosado y productos lácteos; proteína como: carnes magras, huevos y leguminosas verdes, grasas y azúcares. Los pacientes pediátricos que se encuentren en terapia dialítica deberán recibir una dieta controlada levemente en sodio, más 1 gramo de sal según solicitud por nutrición clínica.
5	Dirigida a:	Pacientes con alteración de la función renal o enfermedades asociadas a la retención de líquidos, en hemodiálisis o diálisis peritoneal o en pacientes que requieran este régimen dietario.
6	Alimentos no permitidos:	Se limita el consumo de líquidos según indicación de nefrología, proteína de origen vegetal (leguminosas secas), Exceso de sal, embutidos, cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado. Frutas como: banano, guayaba, melón, papaya, naranja, plátano, banano. Verduras como: espinaca, acelga y tallo de apio, azúcar morena o panela. Cereales integrales: incluyendo pacientes diabéticos.
7	Prescripción dietaría:	Renal en diálisis

Copia Controlada

8	Observaciones:	Tener en cuenta que lo máximo de líquidos es de 800 cc/día máximo y/o a consideración de especialidad nefrología. Los alimentos fuente de sodio, potasio y fósforo se deberán restringir según sea el caso puntual del individuo. Si el paciente no es diabético, las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, (proceso estandarizado). El energético arroz, debe de estar preparado con sal. No caldos al desayuno Esta dieta será despachada como una dieta hiperproteica, pero controlada en sodio, el contratista tendrá en cuenta las observaciones de la dieta, para lo anterior, quien solicita la dieta debe de hacer claridad en observaciones si es Renal Diálisis.

Tabla Nº37 FICHA TECNICA DIETA "SOPA TIPICA"

1	Nombre de la dieta:	Dieta sopa típica de 450 calorías
2	Descripción	Es una dieta utilizada para el tiempo del almuerzo y de la cena, con cubrimiento del 20 % del valor calórico total de una dieta normal.
3	Aporte calórico	450 a 500 calorías
4	Características y Composición	Es una dieta compuesta por: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; proteicos como: carnes, huevos, y leguminosas verdes; grasas y azúcares. Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. La porción proteica de la dieta debe de ir incluida dentro de la preparación y no entregar por separado.
5	Dirigida a	Pacientes adulto y pediátrico con saciedad temprana, inapetentes o cuyas costumbres alimentarias incluyan sopas en algún tiempo de comida principal como única fuente alimentaria
6	Alimentos no permitidos	Lácteos y derivados Alimentos ácidos Alimentos productores de gas
7	Prescripción dietaría	Sopa típica
8	Observaciones	Se debe utilizar el menaje apropiado para garantizar el suministro del volumen total requerido. Se puede solicitar para el almuerzo o cena, debido a la aceptación de los pacientes.

Tabla Nº38: MINUTA PATRON SOPA TIPICA DE 500 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
ALMUERZO	ENERGETICOO	1 PORCIÓN 120-130 gramos	340 - 350 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN 130 – 140 Gramos	
	VERDURA	1 PORCIÓN 40 – 50 Gramos	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla Nº39: FICHA TECNICA DERIVACIÓN PARA DIETAS ESPECIALES

1	Nombre de la dieta:	**Plan de alimentación especial**
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, sujeta a modificaciones en cuanto a aporte calórico y distribución porcentual según planeación previa acorde a fechas especiales o conveniencia particular en el manejo terapéutico del paciente.

Copia Controlada

3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Se ajusta según prescripción y/o características de la dieta normal o terapéutica.
4	Características:	Se caracteriza por su flexibilidad en cuanto a cambio de porciones, presentación y forma de preparación de los alimentos, con el ánimo de favorecer la pronta recuperación del paciente. Teóricamente debe contener todos los grupos de alimentos, con todas las propiedades organolépticas y nutricionales. Se suministrarán los aportes nutricionales, de acuerdo con la etapa de la vida y requerimientos energéticos que necesite el paciente.
5	Compuesta por:	Todos los grupos de alimentos tales como: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche entera y/o deslactosada y descremada y productos lácteos; Proteína: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Se permite solicitud de embutidos, enlatados, dulces, postres, productos procesados y ultra procesados únicamente bajo prescripción dietaría de nutricionista
6	Dirigida a:	Pacientes Valorados por el servicio de nutrición clínica, que requieran ajustes en el formato solicitud de dietas según condición clínica, gustos y preferencias del paciente. Se solicitará en formato de plan de alimentación especial a pacientes con previa valoración nutricional, que requieran más de 3 ajustes en la alimentación.
7	Alimentos no permitidos:	Según prescripción dada por el área de nutrición.
8	Prescripción dietaría:	Plan de alimentación especial Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente no se ajuste a los patrones de alimentación definidos; la nutricionista dietista tratante dará una prescripción individual denominada "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" formato en código: SMN-F-45.
9	Observaciones:	El contratista debe cumplir con las especificaciones diligenciada en el formato "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL” código SMN-F-45 Debe quedar claro que siempre se debe brindar prioridad a la prescripción de la Nutricionista Dietista y si se tiene alguna duda sobre el menú se debe preguntar al área de nutrición en forma oportuna.

Tabla Nº40: FICHA TECNICA DERIVACION DE DIETA CETOGENICA

1	Nombre de la dieta:	DIETA CETOGENICA ADULTO 2000 CALORÍAS Y PEDIATRICA DE 1600 KCAL
2	Descripción	Es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales, pero su distribución porcentual de macronutrientes se ve modificada, siendo la grasa el mayor aportante calórico y limitando en forma considerable el aporte de carbohidratos complejos, restringiendo los carbohidratos simples.
3	Distribución % VCTT	2000 y 1600 kcal, Proteína: 20 – 25 %, Grasa: 50-70%, CHO: 25 al 30%

Copia Controlada

4	Características y Composición	Indicada para el tratamiento dietario de epilepsia refractaria y patologías en las cuales se beneficie su uso. Compuesta principalmente por grasas y en menor proporción por carbohidratos y proteínas, el objetivo es que el cuerpo g e n e r e cuerpos cetónicos a partir de triglicéridos de cadena media (TCMM) para ser utilizados como fuente de energía. Se permite el uso de leche entera de vaca y bebidas vegetales como por ejemplo bebida de almendras, coco o soya para los diferentes tipos de preparaciones. IMPORTANTE: Verificar que NO tenga aporte significativo de azucares simples. Pueden ofrecer postres a base de harinas de frutos secos (almendras) y grasas como crema de leche, aceite de coco entre otros. Las preparaciones deben ser endulzadas con eritritol, sorbitol o algún otro endulzante no calórico. Se suministrarán tortillas elaboradas a base de Harina de leguminosas: Lenteja, garbanzo y/o vegetales: coliflor, brócoli, ahuyama, zucchini verde o amarillo; harina de frutos secos: almendra, maní, pistachos etc., y vegetales como leguminosas: lentejas, garbanzos y/o vegetales. Suministrar siempre ensaladas frescas En lo posible se ofrecerán preparaciones elaboradas con aceite de coco y aceite de oliva. En caso de ofrecer frutas: deben ser de bajo índice glicémico, tales como: Piña (35 g) Arándanos: (35 g) Banano (20 g) Cerezas (40 gr) Ciruela (40 g) Durazno (40 g) Frambuesas (45 g) Fresa (60 g) Higo (25 g) Kiwi (45 g) Mandarina (60 g) Mango (30 g) Manzana (35 g) Melón (65 g) Mora (70 g) Naranja (40 g) Pera (30 g) Uva (30 g) Coco 50 gr Aguacate: (80) g
5	Dirigida a	Pacientes mayores de 10 años con indicación de terapia Cetogenica criterio de nutricionista clínica tratante
6	Alimentos NO permitidos	Harinas a base de cereales (harina de trigo, maíz, arroz, pastas) Azucares y dulces Postres con alta carga de sacarosa y fructosa Sopas y cremas a base de cereales, raíces, tubérculos, plátanos. En caso de indicación de dieta líquida total o papilla se emplearán cremas o sopas a base de vegetales. Jugos de frutas naturales e industrializados Productos de panadería y/o pastelería elaborados a base de cereales (pan, galletas, mantecadas entre otros Azúcar, miel, panela
7	Prescripción dietaría	Cetogénica (Ceto)
8	Observaciones	Se realizarán ajustes según gustos, preferencias y rechazos de paciente o según criterio del nutricionista tratante.

TABLA N°41: MINUTA PATRON DIETA CETOGENICA ADULTO 2000KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc

Copia Controlada

DESAYUNO	BEBIDA VEGETAL FRIA O CALIENTE	1 POCILLO	200 cc
	PROTEICO	2 PORCIONES	70 a 80 gramos C/U
	ENERGETICO (Como tortilla a base de vegetales o harinas de leguminosas o de frutos secos)	1 PORCION	80 a 90 gramos
	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	GRASA DEPREPARACION	1 CUCHARADA SOPERA	10 a 20 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
NUEVES	DERIVADO LACTEO	1 PORCION	40 a 60 gr O Liquido: 150 a 200 cc
	FRUTOS SECOS	1 PORCION	40 a 60 gramos
	CREMA DE VERDURAS CON ADICION DE CREMA DE LECHE	1 PORCION	200 a 250 cc
	FRUTA ENPORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	ENERGETICO (Como tortilla a base de vegetales o harinas de leguminosas o de frutos secos)	1 PORCION	80 a 90 gramos
	PROTEICO	2 PORCIONES	70 a 80 gramos C/U
	ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	100 – 120 gr
	GRASAS DE PREPARACION MONOINSATURADOS Y SATURADOS)	2 PORCIONES	(5 a 10 cc por cada tipo)
ALMUERZO	BEBIDA (INFUSIÓN SIN AZÚCAR O AGUA COMÚN)	1 PORCIÓN	120 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
ONCES	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	CREMA DE VERDURAS CONADICIONN DE CREMA DE LECHE	1 PORCION	200 a 250 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	ENERGETICO (Como tortilla a base de vegetales o harinas de leguminosas o de frutos secos)	1 PORCION	80 a 90 gramos
	PROTEICO	2 PORCIONES	70 a 80 gramos C/U
	ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	100 – 120 gr
	GRASAS DE PREPARACION MONOINSATURADOS Y SATURADOS)	2 PORCIONES	(5 a 10 cc por cada tipo)
CENA	BEBIDA (INFUSIÓN SIN AZÚCAR O AGUA COMÚN)	1 PORCIÓN	120 cc

TABLA N°42: MINUTA PATRON DIETA CETOGENICA PEDIATRICA 1600 CALORÍAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc

Prueba Controlada

DESAYUNO	BEBIDA VEGETAL FRIA O CALIENTE	1 POCILLO	150 cc a 18 cc
	PROTEICO	2 PORCIONES	60 a 70 gramos C/U
	ENERGETICO (Como tortilla a base de vegetales o harinas de leguminosas o de frutos secos)	1 PORCION	80 a 90 gramos
	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	GRASA DE PREPARACION	1 CUCHARADA SOPERA	10 a 20 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
NUEVES	DERIVADO LACTEO	1 PORCION	30 - 50 gr O Liquido: 100 a 150 cc
	FRUTOS SECOS	1 PORCION	50 gramos
	CREMA DE VERDURAS CON ADICION DE CREMA DE LECHE	1 PORCION	180 a 200 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
ALMUERZO	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	ENERGETICO (Como tortilla a base de vegetales o harinas de leguminosas o de frutos secos)	1 PORCION	80 a 90 gramos
	PROTEICO	2 PORCIONES	60 a 70 gramos C/U
	ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	80 – 100 gramos
	GRASAS DE PREPARACION MONOINSATURADOS Y SATURADOS)	2 PORCIONES	(5 a 10 cc por cada tipo)
	BEBIDA (INFUSIÓN SIN AZÚCAR O AGUA COMÚN)	1 PORCIÓN	120 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
ONCES	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos

Copia Controlada

CENA	CREMA DE VERDURAS CON ADICION DE CREMA DE LECHE	1 PORCION	180 a 200 cc
	FRUTA EN PORCION	Ver (tabla minuta patrón Cetogenica)	
	MANTEQUILLA TRADICIONAL, DE MANÍ O CREMA DE LECHE	1 PORCION	20 a 30 gramos
	ENERGETICO (Como tortilla a base de vegetales o harinas de leguminosas o de frutos secos)	1 PORCION	80 a 90 gramos
	PROTEICO	2 PORCIONES	60 a 70 gramos C/U
	ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	80 – 100 gr
	GRASAS DE PREPARACION MONOINSATURADOS Y SATURADOS)	2 PORCIONES	(5 a 10 cc por cada tipo)
	BEBIDA (INFUSIÓN SIN AZÚCAR O AGUA COMÚN)	1 PORCIÓN	120 cc

TABLA N°43: FICHA TECNICA JUGO ALTO EN FIBRA O JUGO BOMBA O JB

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Papaya o Pitahaya o jugo de Naranja, jugo de mandarina o Piña o zumo de granadilla (Variar frutas)	1 porción de 50 – 60 gr	Lavar y desinfectar las frutas Pelar la papaya o la pitahaya o la piña o utilizar el jugo de naranja o mandarina o zumo de pitahaya o granadilla.
Banano	40 gramos	Adicionar en una licuadora la fruta + el banano + las ciruelas + la cucharada de avena y linaza (previamente hidratada en agua), por último, agregue el agua y licue los ingredientes.
Ciruelas pasas	2 unidades	
Avena en hojuela o Salvado o Germen de trigo o Linaza molida	1 cucharada sopera (con previo remojo en agua para que hidrate)	
Agua	150 cc/ml	
Volumen final: entre 240 – 260 cc/ml		

OBSERVACIONES

En caso de que requiera ser colado se deberá garantizar.
Se recomienda no almacenar preparación
Luego de solicitado el JB, el contratista contara con media hora para la respectiva entrega, se sugiere que dispongan de 1 litro para distribuir en las medias nueves.

TABLA N°44. FICHA TECNICA DE LA DIETA NORMAL INTERNOS

Tabla Nº44: FICHA TECNICA DERIVACION DE LA DIETA NORMAL INTERNOS 2800 KCAL		
1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA NORMAL INTERNOS
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta más calorías y proteínas de las requeridas, con el ánimo de generar un balance positivo, ingesta vs gasto energético-proteico.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	2800 calorías, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50-55 %
4	Características y composición:	Esta dieta se caracteriza por ser alta en calorías y proteína, a diferencia de una dieta normal. Compuesta por todos los grupos de alimentos, como: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Suministrando proteínas de alto valor biológico a través de mayores porciones de carnes, pescado, aves, huevos y productos lácteos, se deben incrementar
5	Dirigida a:	Médicos internos

Copia Controlada

6 Observaciones:Esta dieta se compone de las tres principales comidas del día.

La preparación se ajustará de acuerdo con las condiciones médicas, preferencias y cultura alimentaria del médico interno, ejemplo: si es vegano: (Ovo lacto vegetarianos, pesco vegetariano, veganos) o Diabético o hipoglucémico o que presente alguna otra característica clínica (Deberán de presentar ciclo de menú de 14 días para dietas terapéuticas)

Características del menaje a utilizar: Platos de porcelana que incluye; el pato de seco plato, el plato sopero (hondo, no ancho), vasos de vidrio y/o vaso transparente para el jugo y cubiertos en acero inoxidable (cuchara, tenedor, cuchillo), plato pequeño para servir ensalada y/o porción de fruta. Se ofrecerá refrigerio nocturno solo a aquellos médicos internos que tengan turno nocturno.

Se solicita al servicio de alimentos suministrar el desayuno o almuerzo o cena en recipientes propios de los internos.
Los internos deberán solicitar su alimentación en el lugar de dispensación del servicio de alimentos, deberán de pasar el Canet institucional por el lector de código de barra y dejar el stiker en el área de recepción.
En caso de que el interno requiera contenedor para llevar el alimento, deberá de pagar el valor del empaque biodegradable, al servicio tercerizado.

Tabla Nº45: MINUTA PATRON DIETA NORMAL INTERNOS 2800 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCIÓN	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	Mayor de 90 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	MERMELADA O MANTEQUILLA	1 PORCIÓN	5 - 10 g
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	240 - 260 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	150 - 160 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 – 100 gramos
	POSTRE NATURAL DE PREPARACIÓN	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
COMIDA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	DOBLE PORCIÓN	150 - 160 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
REFRIGERIO NOCTURNO	BEBIDA DE FACIL TRANSPORTE	1 PORCIÓN	180 – 220 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	60 – 80 gr

Tabla Nº46: FICHA TECNICA DERIVACION DE LA DIETA PARA PERSONAL DE PLANTA 800 KCAL

1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA PERSONAL DE PLANTA
2	Descripción:	Es una dieta normal en la cual se ajusta el aporte de proteína aumentando la porción servida del alimento proteico.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	800 calorías, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50-55 %

Copia Controlada

4	Características y composición:	Esta dieta se caracteriza por ser alta proteína en relación con el valor calórico de una dieta normal. Compuesta por todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Suministrando proteínas de alto valor biológico a través de mayores porciones de carnes, pescado, aves, huevos y productos lácteos. Se deben incrementar, los aportes de energía a través del aumento de las porciones de carbohidratos y grasas los cuales aseguran el aprovechamiento de las proteínas. Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. Tener opciones de bebidas con azúcar y sin azúcar
5	Dirigida a:	Personal de planta del HUSRT
6	Observaciones:	Se suministra el tiempo de comida: Almuerzo

Tabla Nº47: MINUTA PATRON DIETA PERSONAL DE PLANTA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	240 – 260 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	150 – 160 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 – 100 gramos
	POSTRE NATURAL DE PREPARACIÓN	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
		DE PREPARACION	
	GRASA - SAL - AZUCAR		

Tabla Nº48. FICHA TECNICA DE LA DIETA PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL

1	Nombre de la dieta:	Plan de alimentación especial
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, sujeta a modificaciones en cuanto a aporte calórico y distribución porcentual según planeación previa, acorde a fechas especiales o conveniencia particular en el manejo terapéutico del paciente.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Se ajusta según prescripción y/o características de la dieta normal o terapéutica.
4	Características:	Se caracteriza por su flexibilidad en cuanto a cambio de porciones, presentación y forma de preparación de los alimentos, con el ánimo de favorecer la pronta recuperación del paciente. Teóricamente debe contener todos los grupos de alimentos, con todas las propiedades organolépticas y nutricionales. Se suministrarán los aportes de nutrientes de acuerdo con la etapa de la vida y requerimientos energéticos que necesite el paciente.
5	Compuesta por:	Todos los grupos de alimentos tales como: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; Proteína: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares.
6	Dirigida a:	Pacientes Valorados por el servicio de nutrición clínica, que requieran ajustes en el formato solicitud de dietas según condición clínica, gustos y preferencias del paciente. Se solicitar en formato de plan de alimentación especial a pacientes con previa valoración nutricional, que requieran más de 3 ajustes en la alimentación.
7	Alimentos no permitidos:	Según prescripción dada por el área de nutrición.
8	Prescripción dietaria:	Plan de alimentación especial (Menú especial) Formato código SMN-F-45
9	Observaciones:	* Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente no se ajuste a los patrones de alimentación definidos; la nutricionista dietista tratante dará una prescripción individual denominada "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" formato con código SMN-F-45. * Con este nombre figurará en el Kardex de enfermería y en la historia clínica sistematizada. * El contratista debe cumplir estrictamente todas las dietas solicitadas en el formato "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" formato con código SMN-F-45. * Los ajustes de dietas que no requieran más de dos observaciones se manejaran en los formatos de solicitud de dietas actuales. * Debe quedar claro que siempre se debe brindar prioridad a la prescripción de la Nutricionista Dietista y si se tiene alguna duda sobre el menú se debe preguntar al área de nutrición en forma oportuna.

NOTA: Dicha ración de alimento no tendrá sobre costo alguno para el HUSRT.

Copia Controlada

7.3. Control de Líquidos

En pacientes que ameriten restricción hídrica, se han de tener en cuenta las siguientes especificaciones:
La restricción hídrica se dejará escrito en observaciones de ordenes de dietas por Servinte.
Se deberá tener estricto cumplimiento a la restricción de líquido solicitada.
La restricción hídrica aplica para todas las preparaciones del día.

Tabla Nº49 CONTROL DE LIQUIDOS

VOLUMEN MAXIMO AL DÍA	TIEMPO DE COMIDA	VOLUMEN POR DISTRIBUIR
600 A 800 CC MAXIMO AL DÍA	Desayuno	Bebida 90 cc (no caldos)
	Nueves y Onces	Bebida 90 cc en gelatina
	Almuerzo	Bebida 90 cc (no sopas) O Sopa seca
	Cena	Bebida 90 cc Sopa seca
	Trasnocho	Bebida 90 cc

1000 CC MAXIMO AL DÍA	Desayuno	Bebida 4 onzas
	Nueves y Onces	Bebida 4 onzas
		Bebida 4 onzas
	Almuerzo	Sopa 90 cc de líquido
	Cena	Bebida 4 onzas
		Sopa 90 cc de líquido
	Trasnocho	Bebida 4 onzas
1200 a 1500 CC MAXIMO AL DÍA	Desayuno	Bebida 150 cc
	Nueves y Onces	Bebida 4 Onzas en gelatina o fruta
	Almuerzo	Bebida 150 cc
		Sopa 150 cc
	Cena	Bebida 150 cc
		Sopa 150 cc
	Trasnocho	Bebida 4 Onzas en gelatina o fruta

7.4 CICLO DE MENÚ

Se ha de establecer con el contratista que deberá entregar un ciclo de menú de una semana para dietas Terapéuticas, Además un ciclo de menú rápido de un día, para cada una de las fechas especiales por calendario y normatividad institucional, a continuación:

TABLA N°50: DÍAS ESPECIALES

	Días especiales
Para cada día “un menú especial”	Cumpleaños
	Semana santa
	Día del niño
	Día de la madre
	Día del padre
	Cumpleaños de los pacientes
	Halloween
	Navidad
	Dia del mundial de corazón y/o de la diabetes
	Día mundial de la alimentación
	Día del servidor público

- Para internos y personal de planta, deberán entregar un ciclo de menú de 2 semanas.
- También se solicita un ciclo de menú de 5 días para las nueves u onces destinadas a madres del programa madre canguro.
- Para las dietas blanda quirúrgica, líquida total, papilla se solicita un ciclo de menús de 7 días, tener en cuenta que para la dieta complementaria pediátrica 1, deberán ofrecer consistencia triturado, macerado, alimento por alimentos al momento del servido. NO LICUADO, Si papilla solicitada por el servicio de Nutrición, no se permitirá la repetición de preparaciones en ningún tiempo de comida, esto con el ánimo de garantizar variedad en la preparación de los alimentos.
- El ciclo de menú será propuesto con el aporte calórico, de macro y micronutrientes basados en la Tabla de Composición de Alimentos del Instituto Colombiano de Bienestar familiar y/o GABAS vigentes.
- Si alguna preparación es muy repetitiva dentro del menú, esta se deberá modificada previo visto bueno por área de nutrición clínica.
- También puede solicitarse revisión y cambios de las recetas estandarizadas en caso de detectar incumplimiento en las características sensoriales y composición de la preparación del día propuesto por el ciclo de menú.
- En caso de que el área de nutrición clínica requiera revisar el ciclo del menú, el servicio de alimentación lo mantendrá a disposición.
- La Dilución de la leche en polvo se deberá realizar teniendo en cuenta la dilución estándar que

Copia Controlada

refiere modo de preparación del producto, ejemplo: 25 gr polvo en 200 ml de agua para un volumen final de 220 ml.

- Para enriquecer las preparaciones, el servicio de alimentos podrá utilizar complemento calórico instantáneo a base de maltodextrinas como espesantes o módulos calóricos o proteicos
- El servicio de alimentación deberá garantizar el suministro de alimentos de excelente calidad e inocuidad.

En cuanto a la dieta con observación sin liberadores de histamina

Entiéndase que es una patología que se produce cuando hay un desequilibrio entre una ingesta excesiva de histamina a través de los alimentos a nivel intestinal y hepático. Para lo anterior se omitirá los siguientes alimentos: Productos fermentados: chucrut, derivados de la soja, Chocolate, vainilla, Frutas: cítricos, kiwi, frutos secos, fresas, piña, papaya Verduras y hortalizas: espinacas, tomate fresco o en salsa, berenjenas, huevo.

TABLA 51: Alimentos con posible contenido de histamina

Grupos de alimentos	Alimentos
Pescado en conserva	Caballa, arenque, sardina, atún, anchoas
Quesos madurados	Gouda, Camembert, Cheddar, Emmental, Suizo, Parmesano
Cárnicos curadas	Embutidos fermentados, salami, jamón fermentado, salchichon, chorizo
Vegetales	Chucrut, espinacas, berenjenas, salsa de tomate, alcachofas, guisantes, champiñones, ruibarbo, aceitunas, pimientos
Otros	Aditivos alimentarios (E100-E1518, conservantes o colorantes artificiales, potenciadores del sabor, edulcorantes), regaliz, especias
Alimentos con capacidad de liberar histamina	
Derivados de plantas	Cítricos, papaya, fresas, piña, plátano, nueces, cacahuates, tomates, espinacas, chocolate
Derivados de animales	Pescado, mariscos, crustáceos, carne de cerdo, clara de huevo

Fuente: Dieta baja en pseudoalérgenos e histamina: un enfoque terapéutico en pacientes con urticaria crónica espontánea, Rev. alerg. Méx. vol.72 no.2 Ciudad de México abr./jun. 2025 Epub 22-Ago-2025, https://doi.org/10.29262/ram.v72i2.1452

Copia Controlada

7.5 FLEXIMENÚ GASTRONÓMICO

El fleximenú forma parte de una propuesta del programa NUTRE, la iniciativa nace de analizar las encuestas de satisfacción aplicada a los pacientes hospitalizados, evaluando la percepción de los alimentos suministrados por el servicio de alimentos, que las preparaciones son muy repetitivas y poco variadas, problemática que, en la mayor parte de los casos, genera inconformidad y baja ingesta de la dieta, entre los pacientes.

Con lo anterior, se pretende migrar de este tipo de alimentación no selectiva, a una alimentación particularizada en la que se tenga en cuenta los hábitos alimentarios y la aceptación de los pacientes, con el fin de ser consecuentes con las políticas del manejo individualizado del paciente, de ahí la importancia de contar con un chef con experiencia que pueda contribuir en el éxito de esta propuesta.

Para la elaboración de los menús se ha de tener en cuenta la gastronomía colombiana boyacense; de esta manera el Hospital Universitario San Rafael de Tunja, ofrecerá platos típicos como el cocido boyacense, el ajiaco, platos cartageneros con maricos/pecados, sobre barriga al horno, carne en posta y platos con otras denominaciones como: Lasaña, Goulash Húngaro y filete Napolitano, entre otros.

PROCESO PARA APLICAR EL FLEXIMENÚ.

Se debe ofertar el Fleximenú a pacientes con dieta normal, hipoglucida, hiposódicas e hiperprotéica que estén hospitalizados, siendo mayores de 2 años, se excluyen pacientes psiquiátricos y pacientes en urgencias que no estén hospitalizados dada la alta rotación de dicho servicio.

El contratista ofertara Flexi menú de 1 semana, con dos (2) opciones de menú para el tiempo del

desayuno, almuerzo y cena, aclarando que en la cena se ofrecerá cena ligera como segunda opción de menú y esta no aplicará para dieta hiperprotéica, lo anterior en común acuerdo con el nutricionista del hospital universitario san Rafael de Tunja.
Las Auxiliares de Dietas del contratista (con previa educación por Nutricionistas clínicas), en la jornada de la tarde acompañará al paciente en la selección del Fleximenú que llegará a su habitación al día siguiente

7.5. Características de la materia prima para la preparación de alimentos y bebidas:

- Las preparaciones poseerán "características organolépticas", en cuanto a olor, sabor, consistencia y apariencia, estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del área de nutrición clínica.
- La materia prima será de excelente calidad para lo cual se deberán presentar proveedores reconocidos y lista de especificaciones con la que el contratista hace seguimiento a los mismos.
- Para garantizar que las porciones de servido sean uniformes, deberán garantizar utensilios estandarizados para la servida.

Leche y Derivados

- Leche de vaca, puede ser en presentación polvo o liquida pasteurizada, de marcas reconocidas en el mercado, preferiblemente deslactosado y descremado.
- Yogurt o Kumis: tanto normal como dietético, deberán ser de marcas reconocidas en el mercado, con procesos de elaboración tecnificados.
- Quesos: deben ser elaborados con leche pasteurizada, bajo procesos de elaboración tecnificados, con marcas reconocidas en el mercado.
- Los productos en mención deben de contar con fecha de vencimiento y registro sanitario INVIMA vigente.

Carnes de res, pollo, cerdo y pescado

Todas las carnes serán magras con menos del 10% de grasa y adquiridas de proveedores reconocidos en el mercado, con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente.

El peso de la proteína no considera el peso del hueso, piel, ni las adiciones de harinas o verduras, se deberá garantizar entonces un gramaje cocido acorde con lo establecido en la minuta patrón para cada dieta.

La presentación de la carne: Se sugiere preparaciones enteras, tipo rollo, desmechadas, albóndigas, molidas, soufflé, croquetas, etc. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día.

El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: muslo, contramuslo, pechuga, muslito de alita etc. variando su preparación incluyendo apanado, al horno, a las finas hierbas, con champiñones, asado, con salsa, etc.

El pescado será en filete magro tales como: tilapia, mojarra, trucha, merluza, bagre, salmón, SIN ESPINAS acompañado, con salsa tártara o un acompañante afín a la preparación si no hay contraindicación en la dieta. No se permite pescado preformado industrialmente para dieta normal o terapéuticas.

En caso de que en el ciclo del menú prepararen costilla se debe ofrecer carnuda, con un peso final preparado de 140 gr.

Para solicitud de dietas altas en hierro, se deja la posibilidad de preparaciones con vísceras: hígado de pollo, o de res, pajarilla, morcilla, etc. Frutas y verduras altas en hierro como: mora, agras.

Copia Controlada

La proteína para los pacientes psiquiátricos no deberá llevar hueso o espina.

Embutidos (Carnes procesadas)

Las carnes frías que se brinden serán de marca reconocida, reducidas en su porcentaje de sodio y reducidas en grasa con respecto a otras presentaciones, con fechas de vencimiento, registro sanitario INVIMA vigentes y empacadas al vacío.

Para las preparaciones como tortas, hamburguesas o albóndigas caseras y rollos se puede emplear el uso de entendedor de carne como texturizados de soya “Carve”

El huevo debe ofrecerse como mínimo 3 veces a la semana en diferentes preparaciones, antes de su preparación lavar y desinfectar. Para la preparación puede emplear: aceite de origen vegetal, margarina de canola o leche.

Cereales y energéticos

Se deberán variar los alimentos energéticos acorde al tiempo de comida, es decir: Al desayuno, nueves y onces, refrigerio nocturno: se podrán ofrecer galletas variadas, ponqués o magdalenas, tortas en porción, arepas de maíz blanco o amarillo, arepa de choclo, pan integral, pan danés, mogollas, pan de queso, pan de bono, Buñuelo, pan de maíz o yuca, etc.

Al almuerzo y Cena: se deberán ofrecer energéticos del grupo de cereales y/o tubérculos como: arroz, pasta, papa, plátano, yuca, arracacha o nabo, en diferentes preparaciones.

Sopas

- Se servirán sopas de leguminosas 2 a 3 veces por semana.
- Se debe garantizar que las cremas y sopas sean elaboradas de alimentos naturales. No se aceptará el uso de sopas instantáneas de sobre.
- El consomé debe ser preparado con carnes magras, pollo sin piel.
- No se recomienda espesar las sopas con harinas, solo con vegetales, plátanos o tubérculos.

Postres

- Al almuerzo se servirán postres caseros y/o comerciales para dietas normales, internos y de planta: dulces de fruta, dulces de leche, flan, gelatina, panelita, arequipe, bocadillo, brownie, galletas, helado, panaderito, tortas esponjosas o pasteles, etc.

Salsas y aderezos

- las dietas deberán tener condimentos y aderezos propios de sus características organolépticas, emplear hierbas y especias naturales para resaltar su sabor.

  Se deberán ofrecer porciones de mantequilla, margarina y/o mermelada en empaque individuales.

  Para las salsas que llevan miel de abejas, se solicita que esta sea pura y de muy buena calidad, debe existir una opción para los patrones Hipoglucido, como endulzantes no calóricos como estevia.

Bebidas calientes y jugos

  - Las bebidas del desayuno que no esté restringida la leche entera y/o descremada liquida o en polvo, esta se prepara de acuerdo con dilución estándar ej: (25 gr polvo en 200 ml de agua para un volumen final de 220 ml o según indicación de la tabla nutricional del

Copia Controlada

empaque)

- las preparaciones deberán variarse con: café instantáneo, bebidas achocolatadas, avena o maicena o kumis, agua de panela, aromática de frutas, cocoa o chocoexpres (con clavos y canela opcional), entre otros.
- Para las bebidas Hipoglucido o restringidas en carbohidratos simples, deberán ir acompañadas de edulcorante en sobre individual, preferiblemente Stevia.
- Cuando las dietas tienen restricción de lácteos éstos se reemplazarán por otros tipos de preparaciones como: agua de panela, chocolate cocoa o chocoexpres con clavos y/o canela, Aromática con frutas o de hierbas, café o té, etc.
- El contratista deberá suministrar a cada paciente que requiera, agua en jarra con tapa de material policarbonato o acrílicas transparentes con vasos desechables en material biodegradable transparentes. Las jarras deben permanecer en perfecto estado. Para pacientes neutropénicos 1 botella de agua.
- Para conservar la temperatura de las bebidas frías a temperatura de refrigeración (inferior a 12 grados), se recomienda que la bebida se conserve en el refrigerador antes del ensamble y/o licuar las frutas congeladas para darle continuidad a la cadena de frio.
- Se deberán ofrecer jugos de fruta con pulpa natural, en óptimo punto de maduración, además disponer de una tabla de relación pulpa y agua para su preparación, garantizando una adecuada consistencia.
- Los jugos después de preparados se deberán conservarse en refrigeración, en jarras de policarbonato, acrílicas transparentes

Ensaladas y/o Verduras

- Las ensaladas y verduras deben ser frescas, variadas, no repetitivas

  Las verduras tales como: calabaza, calabacín, ahuyama, guatila, se emplearán para las preparaciones de sopas o cremas para espesar la dieta en papilla o para preparaciones en tortas horneadas. Con el fin de disminuir desperdicios e incrementar ingesta de verduras o ensalada en los pacientes hospitalizados.

  No vegetales verdes en pacientes con tratamiento anticoagulante Warfarina (acelga, espinaca, brócoli, perejil)

Frutas

- Se deberán suministrar frutas frescas, con características organolépticas adecuadas para el consumo según lista de especificaciones.
- Cuando la fruta sea porcionada, se servirá según indicación de cada dieta terapéutica.

7.6. Estandarización de Recetas

Todas las recetas ofrecidas deben tener su estandarización actualizada, se debe asegurar que parrilleros, auxiliares y chef utilicen las tarjetas de estandarización, las cuales deben permanecer en perfecto estado y en un lugar visible.

Los utensilios de servida tales como pocillos, cucharas, vasos, jarras, cucharas, cucharones y demás utensilios deberán presentar medidas en ml o gr, para control de líquidos o ensambles estandarizados.

La estandarización de recetas debe cumplir necesariamente con criterios puntuales de: control de tiempo, temperatura, cantidad, medidas caseras, utensilios de servido acorde con lo propuesto en la minuta patrón, descripción de procesos teniendo en cuenta: análisis nutricional de macronutrientes, por porción y

Copia Controlada

análisis en calorías y gramaje de macronutrientes.

El servicio de alimentación deberá dar cumplimiento a los gramajes establecidos en la minuta patrón del presente manual; además se deberá dar cumplimiento al suministro de alimentos en los rangos de temperatura establecidos como seguros (temperatura frio inferior a 15°C o temperatura caliente superior a 60°C).

Cabe mencionar que no se permitirán temperaturas superiores a 15°C en alimentos fríos, ni temperaturas inferiores a 65°C en alimentos calientes.

Las dietas ensambladas deberán cumplir una temperatura superior a 40° grados, para aumentar ingesta de alimentos en los pacientes, esto aplica para todos los servicios incluyendo áreas de urgencias.

7.7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO TERCERIZADO

7.7.1 Condiciones del Personal

Todo el personal necesario para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista; incluyendo su vinculación y desvinculación. Asimismo, el adiestramiento de tareas, exámenes médicos y microbiológicos requeridos con la periodicidad exigida por ley y programas de capacitación desarrollados durante la ejecución del contrato, en temas relacionados con buenas prácticas de manufactura, relaciones humanas, cursos de desarrollo personal y atención al cliente y todo lo concerniente según la norma establecida.

Todos los manipuladores de alimentos deben contar con certificado de manipulación de alimentos o el documento que exija la normatividad vigente.

El trato que el personal del servicio de alimentos será amable y cordiales con los pacientes y personal del hospital. En situaciones especiales, como agresión verbal o física, entre ambas partes se pasará el evento adverso al personal de apoyo a la supervisión de la institución para que haga seguimiento.

El personal tendrá excelente presentación personal, uniformes de color claro y limpios, no uso de joyas, maquillaje o esmalte de uñas y deberá portar identificación visible.

- El contratista deberá respetar y adherirse al reglamento interno, guías, manuales, procedimientos y protocolos de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael Tunja.
- Se debe contar con el promedio del personal para el correcto funcionamiento del servicio de alimentación.

Una vez el servicio de alimentos identifique aumento de pacientes e incremento en la solicitud de dietas, es decir “alerta roja”, deberán tomar las medidas pertinentes en cuanto a disposición de personal y materia prima con el fin de garantizar la oportunidad en la entrega de dietas.

7.7.2. Presentación del menaje

- La presentación del menaje será en loza de porcelana, en buen estado, sin grietas o desportillados, ajustado a requerimientos y necesidades de los pacientes de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael Tunja.
- No se permite menaje plástico de colores, está la posibilidad de que sirvan el jugo en vaso plástico transparente de melanina.
- Para los pacientes psiquiátricos ubicados en urgencias o demás áreas del hospital, deberán recibir sus alimentos en platos de melamina, las bebidas en vaso biodegradables, con cuchara de goma y/o biodegradable, no tenedores, ni cuchillo, proteína sin hueso, con el ánimo de disminuir el riesgo de auto o hetero agresión.
- Para garantizar y dar continuidad al menaje de porcelana en adecuadas condiciones de pacientes hospitalizados, quedara a consideración de la interventora del contrato y representante legal del servicio tercerizado.

Copia Controlada

7.7.4. Solicitud de Dietas

- Las ordenes de dietas, serán cargadas al sistema SERVINTE, por los especialistas, médicos, nutricionistas y demás personal que apoyan en generar la orden de dietas.
- Luego las ordenes serán transcritas al DRIVE, que tiene adaptado el formato de solicitud de dietas, código ND-F-05 por el área de nutrición clínica y auxiliares de apoyo, para los siguientes tiempos de comida: desayuno, Almuerzo, Nueves y onces, Cena y refrigerios nocturnos.
- Los jefes de enfermería del turno nocturno, con pacientes hospitalizados, se encargarán de actualizar las ordenes de dietas en el formato drive.
- Cuando la solicitud de dietas queda con signo de interrogación (?), la auxiliar de dietas debe de confirmar con enfermera jefe y/o médico de turno, si el paciente puede comer o no, solicitando la respectiva firmar de la confirmación de esta.
- **Para el suministro y/o entrega de las dietas ordenadas, estas deberán ser descargadas desde SERVINTE, para lo anterior el Contratista deberá cumplir los siguientes requisitos:**
- El equipo de cómputo debe tener sistema operativo Windows 10 o 11 profesional licenciado
- El equipo de cómputo si utiliza debe tener Microsoft office licenciado
- El equipo de cómputo debe tener como obligación un antivirus licenciado
- El equipo de cómputo debe tener un usuario avanzado y un usuario estándar el cual los dos usuarios deben tener contraseña para los dos usuarios
- Para la conexión a sistema de información Servinte se debe adjuntar formato [C-F-43] ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN - V2
- Para la conexión a sistema de información Servinte se debe adjuntar formato [S-F-39] GESTIÓN DE ACCESO A SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y/O PLATAFORMAS INSTITUCIONALES - V4. Cualquier novedad cambio o requerimiento deberá ser informado a Tic

Nota: Lo anterior aplica para conexión de equipos externos a red Hospital Universitario San Rafael de Tunja.
Luego el contratista deberá de ingresar nuevamente a Servinte, por servicio ejecutor, seleccionar las ordenes de dietas de cada servicio o piso, luego le damos clic derecho para darle desayuno o almuerzo o cena entregado, según corresponda el caso.

Al final, nutrición deberá ingresar a revisar a que paciente no se le entrego la dieta, para definir qué orden continuar

7.7.5. HORARIO PARA LA IMPRESIÓN DE LAS DIETAS, POR PARTE DEL CONTRATISTA

- Durante la atención hospitalaria se ha de tener en cuenta los diferentes horarios de solicitud de dietas, es fundamental un estricto cumplimiento a los siguientes horarios:

TABLA N° 52: HORARIO PARA LA IMPRESION DE LAS ORDENES DE DIETAS

Tiempo de comida	Hora de impresión de las ordenes de dietas
Desayuno y nueves	6:00 am
Almuerzo y onces	11:00 am
Cena y trasnocho	4:00 pm

- El servicio de alimentos tendrá acceso al archivo drive y/o Servinte, para imprimir las ordenes de dietas solicitadas para los 3 tiempos de comida.

7.7.6. HORARIO PARA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS

TABLA N° 53: Horario de solicitud de dietas

Tiempo de alimentación pacientes	Hora inicio distribución	Hora fin distribución
Desayuno	7:00 am	8:30 am

Copia Controlada

Nueves	9:30	10:30 am
Almuerzo	12:00 m	1:30 pm
Onces	3:30 pm	4:30 pm
Cena	5:30 pm	6:30 pm
Trasnocho	7:00 pm	7:30 pm

- Después de entregada la alimentación al paciente, este contara con media hora de más para el consumo de la alimentación, después de este tiempo el servicio de alimentos pasara recogiendo el menaje sucio, evitando que se vuelva un foco de contaminación.

Tabla 54: NUEVES Y ONCES, ¿PARA QUE TIPO DE PACIENTE APLICA?

Nueves y onces	Tipo de paciente
	Pediátricos menores de 18 años Gestantes Madres lactantes con hijos menores de 1 año Diabéticos Pacientes psiquiátricos Los pacientes valorados por el servicio del programa NUTRE que así lo requieran

Para los demás pacientes serán solicitados de acuerdo con la recomendación nutricional. Estas deberán estar ordenas por el sistema drive, y a la vez deben de estar solicitadas en el formato drive.

- **7.7.7. Alimentación para Médicos Internos:**

El contratista debe presentar la minuta patrón y el ciclo de menús de 14 días, a la coordinación encargada de los médicos internos que realizan rotación en la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja. Preparaciones debidamente estandarizadas con las porciones y gramajes establecidos. Los horarios establecidos para brindar la alimentación a los médicos internos serán:

TABLA N°55: HORARIO PARA LA SOLICITUD DE LAS DIETAS DE LOS INTERNOS

TIEMPO DE ALIMENTACION A INTERNOS	HORA INICIO DISTRIBUCION	HORA FIN DISTRIBUCION
Desayuno	6:30 am	8:30 am
Almuerzo	12:00 m	2:30 pm
Cena + Refrigerio nocturno	6:00 pm	8:00 pm

7.7.8 REQUERIMIENTOS PUNTUALES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

- Las dietas que inevitablemente no puedan ser utilizadas en los servicios de hospitalización para el paciente solicitado por diferentes circunstancias, como: fallecimiento, suspensión de vía oral, alta, etc. deberán ser utilizadas para el apoyo alimentario **(LABOR SOCIAL).**
- Si se hace solicitud de tinto (infusión de café en agua) para pacientes hospitalizados, el servicio de alimentos tercerizado dispondrá de esta preparación.
- El servicio de Fonoaudiología podrá solicitar alimentos como: banano, compota, ponqué, queso, bombombum, jugo de caja, destinados para realizar la terapia deglutoria del paciente, se deberán garantizar unidades específicas de alimentos en forma de kit, que se dispondrán a necesidad en la unidad de preparación de fórmulas nutricionales a saber:
    - Compota comercial
    - Ponqués gala
    - Jugo de caja
    - Paleta de agua
    - Botella de agua pequeña
    - Cucharitas

Copia Controlada

Nota: Lo anterior será solicitado de manera semanal por parte del personal de la unidad de preparación de formula a administradora del servicio de alimentos, la cantidad depende de la rotación, además justificada en FORMATO DE RECEPCIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS Y/O ALIMENTOS código: ND-F-50

- Cuando se identifique un paciente con alergias alimentarias, el servicio de nutrición deberá registrar en el formato de solicitud de dietas (código ND-F-05), en casilla de observación, Resaltado con color llamativos. Asimismo; se debe actualizar en historia clínica sistematizada apartado ALERGIAS con el ánimo de favorecer la seguridad del paciente, quien deberá ser debidamente identificado con manilla roja, su tablero de identificación también deberá tener escrita la alergia específica.
- El área de la Unidad de Preparación de Formula Nutricional (UPFN), reconstituyen formulas infantiles en polvo, por lo tanto, hacen uso de la licuadora y demás utensilios, para la respectiva limpieza, requiere de jabón lavaplatos desengrasante.
- La UPFN solicitan al servicio de alimentos como: te, gelatina en polvo, aceite, azúcar, lo anterior hace parte del tratamiento y/o apoyo terapéutico, contribuyendo en el proceso de recuperación nutricional de los pacientes pediátricos y adultos.
- El área de la Unidad de Preparación de Formula Nutricional (UPFN), reconstituyen formulas en polvo, ordenadas por nutrición, para algunos casos requieren de algunos alimentos e insumos tales como:

TABLA N°56. INSUMOS Y/O ALIMENTOS

Insumo y/o alimento	**uso**
Té	Va mezclado con el módulo de proteína de los pacientes de las ucis, con el fin de disminuir las deposiciones diarreicas.
Clight	Para adicionar a los módulos
Gelatina en polvo	Para adicionar al enterex hepatic y mejorar el sabor.
Esencia de banano o caramelo	Para adicionar a los módulos
Café instantáneo descafeinado.	Para adicionar a los módulos
Maicena	A solicitud de indicación
Azúcar	En caso de que la UCI Neonatal requieran de Glucosa diluida al 3%.
Gelatina sin sabor	Para endurecer las preparaciones
Maní, uvas pasas, ripio de coco	A solicitud de nutrición para las fórmulas nutricionales
Jabón lavaplatos	Para lavar la licuadora

- **Rotulado de Dietas Hospitalarias, un pilar para una nutrición segura y personalizada:** El rotulado de dietas hospitalarias desempeña un rol crucial en asegurar que cada paciente reciba una alimentación adecuada, adaptada a sus necesidades médicas específicas. Este proceso no solo facilita la correcta entrega de alimentos, sino que también permite una mayor seguridad alimentaria al detallar la información de la dieta del paciente, minimizando el riesgo de errores, mejorando la calidad del servicio alimentario en el entorno hospitalario.

Así, se minimizan los errores y se mejora la eficiencia en la atención. Algunos de los elementos clave que se incluyen en el rotulado de dietas hospitalarias son:

 Nombre del paciente

 cama asignada

 Tipo de dieta prescrita

 Observaciones (Posibles alergias alimentarias)

Copia Controlada

Ejemplos de impresora térmica para imprimir etiquetas adhesivas para dietas.

7.8. APOYO A LA SUPERVISIÓN

La E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja, contará con el personal idóneo para realizar el seguimiento al contrato mediante equipo humano calificado.

El apoyo a la supervisión, llevarán a cabo la ejecución de los aspectos pactados, la legislación vigente y las condiciones técnicas para asegurar la calidad de prestación del servicio, su alcance contempla aspectos técnico, administrativo, financiero y legal.

De igual forma realizaran un estricto control dentro del cumplimiento técnico que contempla desde la compra de la materia prima o insumos utilizados para la preparación de los alimentos, hasta el almacenamiento, la preparación, ensamble, presentación y condiciones de distribución y entrega a los usuarios, así como las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento de las áreas físicas, contratación de personal y cumplimiento de ley, adquisición y estado de equipos y menaje, disposición de desechos sólidos y líquidos.

La visita externa de inspección a la planta de producción del contratista se hará de manera mensual y/o trimestral, para la verificación del cumplimiento de los planes establecidos por la resolución 2674/2013. Para realizar esta visita, se contará con el apoyo de las siguientes áreas:

a. Representante del Comité de Infección
b. Representante de Seguridad y salud en el trabajo
c. Representante de Gestión Ambiental
d. Representante de Habilitación
e. Representante del Área de nutrición

También se realizará visitas internas, al área de ensamble de dietas.

Por otra parte, nutrición como apoyo a la vigilancia ejercerá los mecanismos necesarios para el control de la calidad del servicio ofrecido, tales como: análisis sensoriales (color, olor, sabor, textura – consistencia, apariencia – presentación, temperatura) y paneles de degustación, verificación de gramaje.

La supervisión deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y velar que, en ningún momento se viole lo consignado en la Ley 100 del 93 y sus decretos sobre alimentos; la Ley 09 de 1979, Capítulo V; Resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76; Código Sanitario Nacional, decreto 60 de 2002 y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

Para verificar la seguridad microbiológica de la alimentación se realizará por parte del contratista, como mínimo 3 rastreos microbiológicos, de alimentos y aéreas como: Superficie, Ambiente y personal, cada mes.

Como norma de seguridad el contratista debe conservar una muestra (contramuestra de alimentos) de 100 g, almacenados y rotulados como mínimo 72 horas (fecha, hora, tipo de alimento, firma), con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria. Llegado el caso si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, corroborando la muestra de alimentos y con su respectivo análisis microbiológico, el apoyo a la supervisión realizara su respectivo análisis; en caso de que el Contratista tenga parte en el proceso asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere dicha causa.

El contratista deberá acatar las indicaciones, sugerencias, observaciones e instrucciones que imparta el personal correspondiente al apoyo de la supervisión, para lograr una respuesta rápida y oportuna para el

Copia Controlada

mejoramiento de este.

Se deberá consolidar un informe, con el cual se hará seguimiento a la ejecución del contrato, este estará a disposición del contratista para realizar plan de mejora.

7.8.1. Manejo de Sobras y Desperdicios

Para efecto de este contrato; se entenderá como sobras los alimentos o preparaciones limpias que restan después de una distribución y servida de cada comida. El desperdicio son restos de alimentos que deja un paciente después de consumir su alimentación.

Se deberá llevar registro diario de residuos generados por no consumo de los paciente e internos, con el ánimo de evaluar la aceptación del menú del día. Debe trabajarse en conjunto con los criterios y protocolos de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael Tunja y el área de gestión ambiental, a ser evaluados por medio de indicadores de desperdicios a especificarse en otro apartado.

Los carros recolectores de vajillas destinados para dicha tarea deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, los recipientes que se utilicen para dicha recolección deben ser transparentes, de 50 L (litros), tener tapa.

7.8.2 Programas de Limpieza y Desinfección

El contratista, debe de adherirse a los protocolos y manuales vigentes de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA que apliquen al servicio de alimentación. Ejemplo el PROTOLOCO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTACION EN AREAS DE ENSAMBLE código: INT-PT-01.
En la UCI-Pediatría se dispondrá de un recipiente transparente con tapa para recolectar el menaje que no se logró recolectar en el tiempo destinado para tal fin.

7.8.3. Seguridad del paciente y satisfacción:

Con base en el MANUAL DE REPORTE, ANÁLISIS Y GESTIÓN DE SUCESOS DE SEGURIDAD RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN EN SALUD, código CA-M-09, se le puede llamar a posibles eventos adversos, que puedan ocurrir en los pacientes tales como: paciente equivocado, dieta incorrecta, cantidad incorrecta, frecuencia incorrecta, consistencia y almacenamiento incorrectos, paciente sin dieta.

Para disminuir posibles eventos adversos, se deberá tener en cuenta “los 14 correctos”, ver tabla N°58 # verificación para la entrega de dieta segura.

A todo evento adverso se le deberá realizar análisis del evento será el medico encargado de análisis por seguridad del paciente, el grupo de apoyo a la supervisión del tercerizado, el servicio de alimentos y coordinación del área de nutrición clínica.
En caso de que el paciente y/o familiar soliciten una orden de ingreso de alimentos, se dispondrá de un formato llamado ORDEN DE SEVICIO, identificado con Código: UI-F-55 (disponible en almera) para que el profesional medico del servicio y/o nutricionista diligencie los datos del paciente, especificando para cuanto tiempo la orden y posiblemente que tipos de alimentos. El formato orden de servicio, antes se identificaba con código: F-36

Lo único que se exige al paciente y/o familiar, es que deberá de ingresa los alimentos en recipiente de materiales sostenibles y no en desechable.

NOTA: En caso de que el paciente sea psiquiátrico o que el paciente tenga algún tipo de aislamiento los alimentos deberán de ingresar en un en recipiente biodegradable.

Lo anterior respaldado por el Decreto No.0383 del 21 de Junio de 2019 por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido (icopor) en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá, con lo anterior busca fomentar la adopción de prácticas sostenibles y el uso de materiales biodegradables o reutilizables en Boyacá.
Ejemplo: Luego de diligenciar la parte superior con los datos del pacientes y demás información solicitada, en clase de servicio o producto escribir “Se diligencia orden de ingreso de alimentos para paciente en mención, durante estancia hospitalaria”, el tiempo lo define entre el paciente y/o familiar y profesional.

Copia Controlada

TABLA N° 57. LOS 14 CORRECTOS

TABLA N° 57: PARA LA ENTREGA DE DIETA SEGURA VERIFICAR "LOS 14 CORRECTOS"			
1. Orden de dieta y Registro correcto	**2. Alistamiento correcto**	**3. Nombre del Paciente correcto**	**4. Cama correcta**
Especialistas, Médico Nutricionista, personal de apoyo	**Servicio de alimentación**		
Los profesionales deben de ordenar la dieta en la historia clínica, Nutrición debe ajustar y diligenciar en el drive, que contiene el formato de solicitud de dietas ND-F-05.	Con el formato de solicitud de dietas el servicio de alimentación debe alistar y ensamblar la dieta.	La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe verificar que esta corresponda con el nombre del paciente.	Antes de entregar la dieta, la auxiliar de dietas debe de verificar que esta corresponda con la cama paciente.
5. Dieta correcta	**6. Consistencia correcta**	**7. Observación completa**	**8. Alergias**
Servicio de alimentación			
La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe verificar que esta corresponda con la dieta solicitada.	La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe verificar que esta corresponda con la consistencia ordenada	La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe leer todas las observaciones escritas en el formato y verificar que la dieta a entregar las cumpla	La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe revisar si el paciente tiene alergias alimentarias en las siguientes barreras: Tablero del paciente, manilla de color roja, formato de solicitud de dietas y etiqueta de la dieta.
9. Tiempo de comida correcto	**10. Estado de conciencia**	**11. Riesgo de broncoaspiración**	**12. Dietas que quedan preguntar (?)**
Servicio de alimentación	Nutrición Médico Servicio de alimentación	Fonoaudiología Nutrición	Servicio de alimentación, Enfermero jefe Médico Hospitalario
La auxiliar de dietas debe Verificar que el tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, nueves y onces) a entregar corresponda con lo solicitado	Al momento de la revista el Medico, Nutricionista, debe de verificar estado de conciencia del paciente y si hay alteración informar a fonoaudiología para valoración de la deglución. La auxiliar de dieta antes de entregar la dieta debe saludar al paciente y verificar si esta alerta, en caso de que no esté alerta consultar al médico o enfermera de turno si le deja la dieta.	La fonoaudióloga si considera que el paciente presenta riesgo de broncoaspiración debe colocar la etiqueta en el tablero de identificación del paciente y registrarlo en la historia clínica para que Nutrición solicite o no dieta según sus recomendaciones.	Si alguna solicitud de dietas queda con el signo de interrogación (?), la auxiliar de dietas, antes de entregar la bandeja, deberá confirmar con el médico o enfermera jefe, si se le deja dieta o no al paciente, estos deberán firmar la confirmación de la dieta.

Copia Controlada

13. Informar la dieta entregada al paciente	14. Asistencia de dieta de la manera correcta

Servicio de alimentación	**Auxiliar de enfermería**
La auxiliar de dieta, antes de entregar la dieta debe informar al paciente o familiar el tipo de dieta solicitada.	La auxiliar de enfermería, antes de asistirle la dieta debe verificar que esta corresponda con la dieta de consistencia ordenada.

TABLA N°58. RESUMEN DEL MANUAL DE PREPARACIONES Y PROCEDIMIENTOS DIAGNOSTICO CE-M-03 Y DEL MANUAL DE PREPARACIONES PARA AYUDAS DIAGNOSTICAS RX-M-03 (Disponibles en Almera)

PROCEDIMIENTO O AYUDA DIAGNOSTICA	TIEMPO DE AYUNO SEGÚN CE-M-03	PREPARACIÓN DIETARIA SEGÚN RX-M-03
ECOGRAFIA DE MAMA HISTEROSALPINGOGRAFIA TAC SIMPLE: CEREBRAL, SENOS PARANASALES, CARA, ORBITAS, EXTREMIDADES, ARTICULARES, ABDOMINAL Y TORAX, UROTAC. ECOCARDIOGRAMA TRANSTORÁCICO RESONANCIA NUCLEAR MAGNETICA CISTOGRAFIA MICCIONAL, URETROGRAFIA COMBINADA, URETROCISTOGRAFIA RETROGRADA. CINEDEGLUCIÓN ADULTOS (Niños si requiere ayuno) COLANGIOGRAFIA Y FISTULOGRAFIA PARACENTESIS Y TORACENTESIS Y/O BAJO VISIÓN ECOGRÁFICA	NO REQUIERE AYUNO	NO REQUIERE
RADIOGRAFIA DE COLON POR ENEMA	NO REQUIERE AYUNO	DIA ANTERIOR: DIETA LIQUIDA CLARA
COLANGIOGRAFIA POST - OPERATORIA O POR TUBO EN "T"	NO REQUIERE AYUNO	DIETA BAJA EN GRASA DOS DIAS ANTES DE LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO. EVITAR CONSUMO DE LAXANTES 24 HORAS ANTES DEL ESTUDIO.
COLOSTOGRAMA	NO REQUIERE AYUNO	AYUNO DE MINIMO 6 HORAS DIA ANTERIOR: DIETA LIQUIDA **NO GRASA,** EVITAR LACTEOS Y DERIVADOS, GASEOSA, TINTO, VERDURAS GASEOSAS, LEGUMINOSAS, NI ENSALADAS. NO FUMAR NI MASTICAR CHICLE.
TRANSITO INTESTINAL CONVENCIONAL Y CON MARCADORES	NO REQUIERE AYUNO	DIA ANTERIOR: DIETA LIQUIDA, NO GRASA, EVITAR LACTEOS Y DERIVADOS, GASEOSA, TINTO, VERDURAS GASEOSAS, LEGUMINOSAS NI ENSALADAS. NO FUMAR NI MASTICAR CHICLE.
* TAC CONTRASTADO: CEREBRAL, ABDOMEN, TORAX, CUELLO. * UROTOMOGRAFIA * ANGIOTAC * ENTEROTOMOGRAFIA * PRUEBA DE ESFUERZO CARDIOVASCULAR	AYUNO MINIMO DE 4 HORAS DE AYUNO	NO REQUIERE
ESOFAGOGRAMA, RADIOGRAFIA DE VIAS DIGESTIVAS ALTAS Y/O ESTUDIO DE DEGLUCIÓN (CINEDEGLUCIÓN) NEONATOS Y LACTANTES	LACTANTES MINIMO 4 HORAS DE AYUNO	LLEVAR DOS TETEROS, UNO VACIO Y EL OTRO CON AGUA PURIFICADA O HERVIDA AZUCARADA, SI ES POSIBLE TIBIA (SI NO HAY CONTRAINDICACIÓN)

Copia Controlada

ECOGRAFIA ABDOMINAL Y HEPATOBILIAR	PACIENTES MAYORES DE 10 AÑOS AYUNO MINIMO DE 6 HORAS	EL DIA ANTERIOR EVITAR LACTEOS Y LEGUMINOSAS
TAC ABDOMINAL CON RECONSTRUCCIÓN TRIDIMENSIONAL CON MEDIO DE CONTRATE (ANGIOTAC ABDOMINAL) UROGRAFIA EXCRETORA RADIOGRAFIA DE ABDOMEN Y COLUMNA LUMBOSACRA COLON POR ENEMA	AYUNO MINIMO DE 6 HORAS	DIA ANTERIOR TOMAR ABUNDANTE LIQUIDO SI NO EXISTE CONTRAINDICACIÓN MÉDICA REALIZAR PREPARACIÓN DE COLON* DIETA LIQUIDA CLARA.
RESONANCIA BAJO SEDACIÓN. ECOCARDIOGRAMA STRESS EJERCICIO. ECOCARDIOGRAMA STRESS FARMACOLÓGICO. PRUEBA DE ALIENTO.	AYUNO MINIMO DE 8 HORAS	NO REQUIERE
RESONANCIA PARA PACIENTES AMBULATORIOS. PROCEDIMIENTOS PARA: HEMODINAMIA, CARDIOLOGIA INTERVENCIONISTA, ELECTROFISIOLOGIA, CIRUGIA VASCULAR, NEUROINTERVENCIONISMO. MIELOTAC Y CISTERNOTOMOGRAFIA. ESOFAGOGRAMA, RADIOGRAFIA DE VIAS DIGESTIVAS ALTAS ADULTOS. BIOPSIA TIROIDES, HEPATICA, MAMARIA, RENAL, TORACICA, OSEA Y OTRAS, DRENAJES. DRENAJES Y/O COLOCACIÓN DE CATETER MULTIPROPOSITO. TEST DE MESA BASCULANTE O TILL TEST. RESONANCIA CON MEDIO DE CONTRASTE.	AYUNO MINIMO DE 6 HORAS	NO REQUIERE
COLONOSCOPIA - RESECCIÓN DE LESIONES EN EL COLON	NO ESPECIFICA EN EL MANUAL AYUNO MINIMOS DE 6 A 8 HORAS	DIA ANTERIOR AL EXAMEN: DIETA TOTALMENTE LIQUIDA (CALDOS NEGROS, AROMATICAS, JUGOS SIN LECHE, AGUA DE PANELA, GELATINA AMARILLA) NO GELATINA ROJA, GATORADE O BEDIDAS CON COLORANTES
LIGADURA DE HEMORROIDES-COLOSTOMIA-RECTOSIGMOIDOSCOPIA ECOENDOSCOPIA DE RECTO	NO ESPECIFICA EN EL MANUAL AYUNO MINIMO DE 6 A 8 HORAS	DIA ANTERIOR AL EXAMEN: DIETA NORMAL CON APLICACIÓN DE TRES ENEMAS CON TRAVAD 1000 ML
ECOENDOSCOPIA BILIOPANCREÁTICA-ESTÓMAGO-ESÓFAGO	NO ESPECIFICA EN EL MANUAL AYUNO DE 6 A 8 HORAS	DIA ANTERIOR AL EXAMEN: NO INGERIR ALIMENTOS CON PIGMENTOS ROJOS COMO REMOLACHA, JUGO DE MORA, O COLORANTES DE ALIMENTOS. CENA SUAVE: AROMÁTICA, CONSOMÉ, GALLETAS
OTRAS OBSERVACIONES		

Copia Controlada

PREPARACIÓN DE COLON

PACIENTES MENORES DE 14 AÑOS:
* 0-2 AÑOS: NO PREPARACIÓN
* 3-11 AÑOS: DIA ANTERIOR DIETA LIQUIDA (2 LITROS EN EL DIA DE LIQUIDOS)
* NO CONSUMIR LÁCTEOS, VERDURAS, GASEOSA, NI GRASAS.

PACIENTES MAYORES A 14 AÑOS, DIA ANTERIOR DIETA LIQUIDA, ASI:
DESAYUNO: CALDO O CONSOME SIN GRASA, SIN RESIDUOS SOLIDOS + INFUSIÓN DE TÉ O AROMATICAS O AGUA DE PANELA O AGUA + GELATINA AMARILLA
ALMUERZO: CALDO O CONSUME CON SABOR A CARNE O POLLO SIN GRASA, SIN RESIDUO SOLIDO + GELATINA AMARILLA + TÉ O AROMATICA.
COMIDA: CALDO O CONSUME CON SABOR A CARNE O POLLO SIN GRASA, SIN RESIDUO SOLIDO + GELATINA AMARILLA + TÉ O AROMATICA.
*NO CONSUMIR: LACTEOS, VERDURAS GASEOSAS, ALIMENTOS GRASOS, TINTO, CIGARRILLO O CHICLES, FRUTAS, JUGOS.

Evaluación / Seguimiento - Medición

A continuación encontrarán los items para la evaluación y seguimiento del cumplimento del presente manual.

INDICADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Para la verificación del cumplimiento del presente manual de dietas se plantearon indicadores de resultado y de control de riesgo, con el objetivo de garantizar una atención nutricional segura, oportuna, suficiente y de calidad, que contribuya a la recuperación clínica del paciente, la prevención de la desnutrición hospitalaria y la mejora de los resultados en salud, en concordancia con los estándares de acreditación y de mejora continua de la institución.

El diligenciamiento de los indicadores está a cargo del grupo de apoyo a la supervisión del contrato y/o nutrición clínica; dichos indicadores son los siguientes:

1. Indicadores de Seguridad Alimentaria: Garantizar que los alimentos suministrados al paciente hospitalizado sean inocuos, seguros y aptos para el consumo humano, minimizando el riesgo de eventos adversos asociados a la contaminación, manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, y contribuyendo a la seguridad del paciente y la calidad de la atención en salud.
a. Cumplimiento de Temperaturas de Distribución: Porcentaje de carrotermos que cumplen con el rango de temperatura durante la distribución de alimentos:
Formula: N° de Carrotermos en pisos que mantienen temperaturas correctasTotal de carrotermos ×*100*

$$\frac{\text{N° de Carrotermos en pisos que mantienen temperaturas correctas}}{\text{Total de carrotermos}} \times 100$$

Meta: ≥95% Mide la seguridad térmica de los alimentos desde el centro de ensamble hasta la distribución de las dietas.

- **Momento de medición:** para el tiempo de distribución del almuerzo y/o cena.
- **Rango de temperatura:** se aceptará temperaturas calientes ≥65 °C
- **Frecuencia:** 3 veces x semana

Para lo anterior el carro termo que transporta los alimentos en los pisos, deberá conectarse a un enchufe, para garantizar la temperatura caliente del alimento.

2. Indicadores de Calidad Nutricional y Sensorial: el principal objetivo es verificar que las muestras evaluadas durante la liberación de alimentos cumplan con los gramajes establecidos para cada tipo de dieta, como requisito previo a la distribución. Tamaño de la muestra: Promedio de 32 registros de evaluación sensorial al mes. Evaluación sensorial/liberación de alimentos del servicio de alimentación: Se deberá contar en promedio 32 registros de evaluación sensorial.

Copia Controlada

El formato se diligenciará por parte del equipo de nutrición clínica como apoyo a la supervisión en el formato de evaluación de Sensorial, código SMN–F–41.

a. **Cumplimiento de Gramajes por Tipo de Dieta:**

Formula: preparaciones con gramajes correctos segun dietaTotal de preparaciones evaluadas ×*100*

$$\frac{\text{preparaciones con gramajes correctos según dieta}}{\text{Total de preparaciones evaluadas}} \times 100$$

Meta: ≥ 90%, Va enfocado a que las porciones entregadas correspondan a lo prescrito en la minuta patrón de cada derivación de la dieta normal.
Criterio de aceptación:

- No se permiten gramajes inferiores a los establecidos para ningún tipo de dieta.
- Gramajes iguales o superiores al estándar se consideran conformes.

Frecuencia de evaluación: Se realizará de manera diaria y/o día intermedio, ya sea en el tiempo de desayuno, almuerzo o cena.

b. **Evaluación Sensorial del Alimento:**

Formula: Tipo de dieta con evaluacion sensorial aceptableTotal de dietas

$$\frac{\text{Tipo de dieta con evaluación sensorial aceptable}}{\text{Total de dietas evaluado}} \times 100$$

evaluado×*100*

Parámetros: color, consistencia, textura, sabor, temperatura al servir
Meta: ≥ 90%

c. **Satisfacción del Paciente con la Alimentación:**

Formula: Respuestas satisfechas o muy satisfechasTotal encuestas

$$\frac{\text{Respuestas satisfechas o muy satisfechas}}{\text{Total encuestas aplicadas}} \times 100$$

aplicadas×*100*
Instrumento: Encuesta mensual. **Meta:** ≥ 85%

3. Indicadores de Seguridad del Paciente: Monitorear, evaluar y mejorar de manera continua la seguridad del paciente durante la atención en salud, mediante la identificación, prevención y reducción de riesgos y eventos adversos, promoviendo prácticas seguras, atención centrada en el paciente y el cumplimiento de los estándares de calidad y acreditación institucional.

a. Incidencia de Eventos Adversos por Alimentación:

Formula: Número de eventos (alergias, intolerancias, errores de dieta) por período
Meta: ≤ 1 evento por 1000 servicios

b. Reporte de Quejas por Error en Dietas

N° de quejas validas por errorTotal de servicios alimentarios×*100*

Copia Controlada

$$\frac{\text{N° de quejas válidas por error}}{\text{Total de servicios alimentarios}} \times 100$$

Meta: ≤ 2%

Kilogramos de residuos sólidos de alimentos generados por no consumo de pacientes: El registro de sobras de alimentos de los pacientes se evaluará a través del formato de residuos generados por no consumo código SMN–F–43, a aplicarse por parte de las auxiliares de dietas del servicio de alimentación en los momentos indicados. Se debe hacer el registro en kilogramos de residuos sólidos por tiempo de comida, día a día hasta completa el mes. Con esta información se construirá la línea base en 6 meses de aplicado el indicador. El administrador del servicio de alimentos suministrara al área de ambiental y al área de coordinación de nutrición para alimentar el indicador en el Sistema de Gestión Integral Almera.

Nota: El área de ambiental, hará auditoria a los registros de manera aleatoria.

Kilogramos de residuos sólidos de alimentos generados por no consumo de internos y particulares: El registro de sobras de alimentos de los médicos internos se evaluará a través del formato de residuos generados por no consumo código SMN –F–43, a aplicarse por parte de las auxiliares de dietas del servicio de alimentación en los momentos indicados. Se debe hacer el registro en kilogramos de residuos sólidos por tiempo de comida, día a día hasta completa el mes. Con esta información se construirá la línea base en 6 meses de aplicado el indicador. El administrador del servicio de alimentos suministrara al área de ambiental y al área de coordinación de nutrición para alimentar el indicador en el Sistema de Gestión Integral Almera.

Nota: El área de ambiental, hará auditoria a los registros de manera aleatoria, Nutrición clínica se encargará de subir los datos a almera para llevar la trazabilidad.

Satisfacción de los pacientes relacionada con la alimentación (1328):

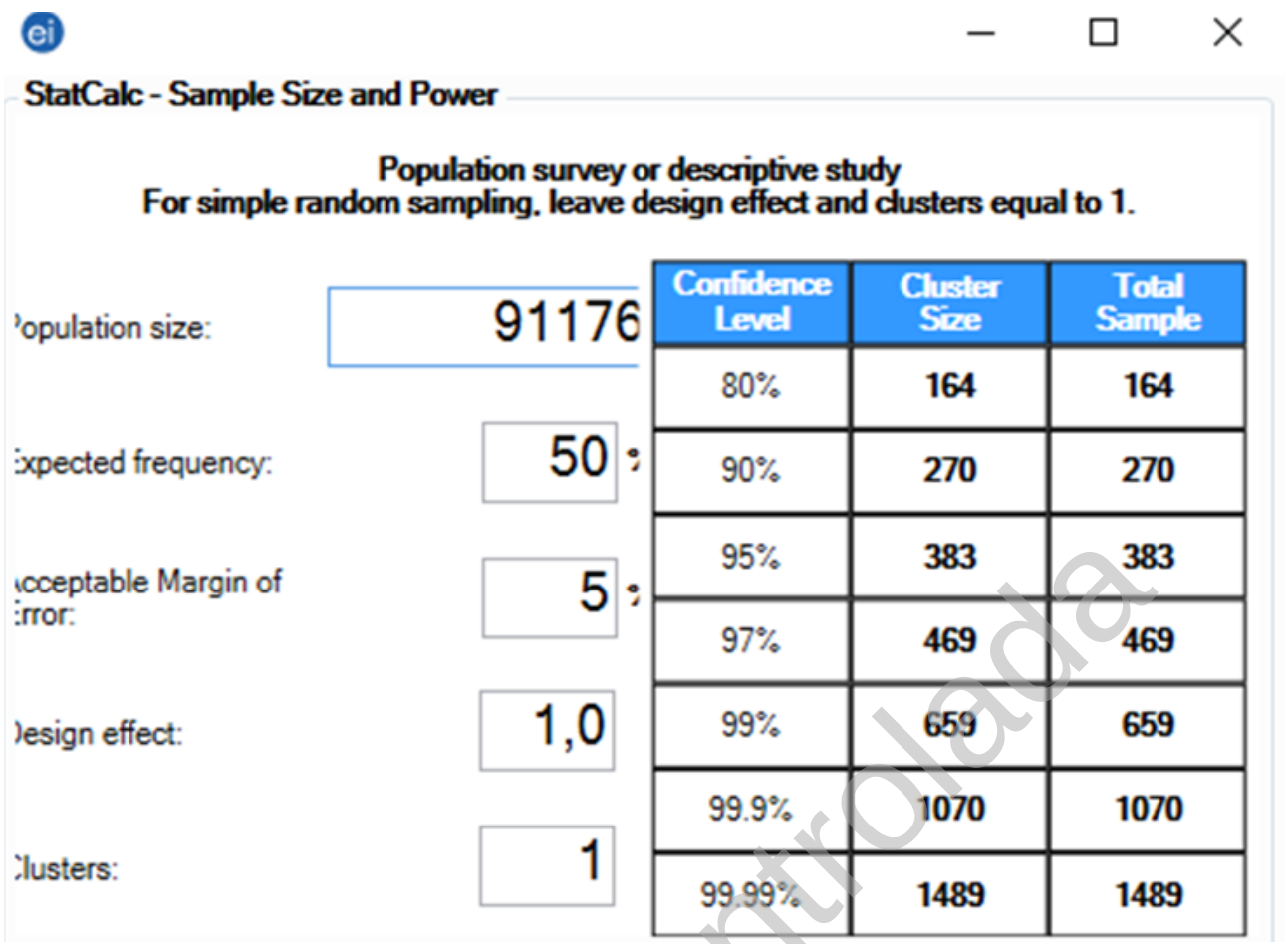
La solicitud de muestras para aplicación de la encuesta de satisfacción en el servicio de alimentación para los usuarios se tomó un universo total de 91176 esto teniendo en cuenta que mensualmente en promedio se entregan 7598 dietas normales, entre desayuno, almuerzo y cena. Se calcula la muestra con un 95% de confianza, 5% de erros y una frecuencia del 50% calculada mediante el software epiinfo; para una muestra de 383 anuales que se realizaran con una frecuencia mensual de 32 encuestas. Es decir que mensualmente se deberá tomar una muestra aleatoria de 32 paciente con dieta normal.

La aplicación de las encuestas de satisfacción se encuentra a cargo del equipo de Nutrición clínica de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja, Con el ánimo de medir la satisfacción del consumo de alimentos por parte de los pacientes, Empleara el formato encuesta de satisfacción a pacientes, identificado con código SMN-F-42. Con los resultados obtenidos, el servicio de nutrición reportara los datos en el Sistema de Gestión Integral Almera, con conocimiento al servicio de alimentos.

Lectura del indicador: N° de pacientes satisfechos con el servicio de alimentación dividido entre N° total de la muestra de pacientes x 100, con una satisfacción esperada de más del 80%.

Nota: la encuesta de satisfacción se realizará para paciente normal, se excluye los pacientes con dietas terapéuticas de consistencia liquida o papilla.

Copia Controlada



Copia Controlada

N° de quejas relacionadas con el servicio de alimentación (SIAU): Para dar seguimiento a este indicador, el apoyo a la supervisión deberá solicitar trimestralmente con SIAU, con el ánimo de obtener el reporte de N° de quejas relacionadas con el servicio de alimentación dividido entre N° total de quejas en el mismo periodo de tiempo X 100 a registrarse en el formato de sugerencias, quejas y felicitaciones código SIAU-F-01, se deberá construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador.

Incidentes relacionados con el servicio de alimentación: Mensualmente el área de nutrición y el apoyo a la supervisión deberán hacer los reportes pertinentes en cuanto a incidentes relacionados con el servicio de alimentación teniendo en cuenta el N° de incidentes relacionados reportados (según listado predeterminado) con el servicio de alimentos en el mes dividido entre N° total de dietas despachadas por el servicio de alimentos en el mismo periodo, esperando construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador. De ser necesario, dichos reportes deberán diligenciarse en el Sistema de Gestión Integral Almera, Según el MANUAL DE REPORTE, ANÁLISIS Y GESTIÓN DE SUCESOS DE SEGURIDAD RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN EN SALUD, código CA-M-09.

Documento Soporte /Anexos

ND-PT-02 Protocolo de nutrición infantil de 0 a 18 años, basado en las guías alimentarias para la población colombiana.
ND-F-05 Formato de solicitud de dietas.
SMN-F-41 Formato evaluación sensorial/liberación de alimentos del servicio de alimentación
SMN-F-42 Formato de satisfacción de alimentación a pacientes con el servicio de alimentación
SMN-F-43 Formato de residuos generados por no consumo
SMN-F-45 Formato de plan alimentación especial
SIAU-F-01 Formato de sugerencias, quejas y felicitaciones
CA-M-09 Manual de Sistema de Reporte y Gestión de Eventos Relacionados con la Atención en Salud

El servicio tercerizado se debe de adherirse a los protocolos y manuales vigentes de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA que apliquen al servicio de alimentación.

Bibliografía

1. ICBF. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos –GABA. Documento Técnico. Páginas 5-320.
2. 2020. https://www.icbf.gov.co/system/files/guias_alimentarias_basadas_en_alimentos_para_la_poblacion_colombiana_mayor_

de_2_anos_0.pdf, TEJADA, Blanca Dolly. Administración de servicios de alimentación. 2° edición Páginas 147-194. 2007. 978-958-655-994-2
3. CUERVO, Martha, Aranza Ruiz de las Heras de la Hera, 2013, Alimentación Hospitalaria 2, dietas hospitalarias. Páginas 367-467. 978-84-9969-661-4.
4. GONZALEZ Isabel,Troadio L. González Pérez. Manual de dietoterapia, La Habana: Ciencias médicas, Páginas 10-192. 2001. 959-7132-56-7.
5. Organización Panamericana de la Salud. La alimentación del lactante y del niño pequeño: capitulo modelo para libros de texto dirigidos a estudiantes de medicina y otras ciencias de la salud.Washington D.C.: Organización Panamericana de la Salud; Páginas 475-490. 2010.https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young- child-feeding.
6. LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESCRIPCIÓN DE DIETAS EN HOSPITALES. Páginas 3-51; 2014.
7.
http:/aspp.salud.gob.svregulacionnpdff/lineamientos/Lineamientos_tecnicos_para_la_prescripcion_de_dietas_hospitalarias_RIISpdff
8. El marco y los descriptores de laIDDSII. (InternationalDysphagiaDietStandardisationInitiativee). Páginas 3-23. 2019. https:/iddsiiorg/

Términos y Definiciones

Alimento: el Codex Alimentarius define alimento como toda sustancia elaborada,semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquier otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solo como medicamentos.

Alimento energético: son los que proveen energía en términos de macronutrientes carbohidrato, grasa y proteína) para la realización de diferentes procesos y funcionamiento del organismo.

Alimento Proteico: todo alimento que tiene como misión principal el aportar materiales para la construcción o renovación de tejidos, es decir, una función plástica o formador.

Alimento Regulador: todo alimento fuente de vitaminas y minerales.

Bebida chocolatada: La bebida chocolatada es una bebida caliente que preparada con leche líquida, cocoa y se espesa preferiblemente con pan integral o tostadas integrales, por el aporte de fibra y micronutrientes.

Carbohidratos: Son sustancias naturales compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno. Antiguamente se les conocía como “hidratos de carbono”.
En la actualidad se definen como aldehídos o cetonas polihidroxilados, o bien, derivados de ellos.

Coladas: Son bebidas preparadas en leche, y espesadas con fécula de maíz, banano, cereal de arroz, entre otros. Se saboriza con especias como la canela, vainilla, anís y se preparan frías o calientes.

Consistencia de alimentos: Asociado a la solidez o la calidad requerida en términos de firmeza y complemento del alimento.

Dieta Hospitalaria o Terapéutica: El termino se refiere a la Alimentación por vía oral con alimentos y nutrientes adecuados a las necesidades de los pacientes según estado fisiopatológico, será complementaria a un tratamiento o pauta dentro de una atención multidisciplinaria.

Espesantes: Son espesantes naturales aquellos procedentes de los almidones y aquellos procedentes de las proteínas. Los primeros basan su funcionamiento en que al entrar en contacto con el líquido caliente se transforman, aportando espesor. Proceden de la familia de los cereales, avena, maíz, pero también la harina, la patata, las pastas, el pan o el cuscús entre otros. Los espesantes de naturaleza proteica son principalmente, yogurt, el kumis y la leche en polvo, entre otros.

Filete: rebanada ancha, alargada y de poco gros de carne, ave o pescado, libre de grasa visible, piel, espina o hueso. Por lo cual, la merluza procesada no entra en la categoría de filete.

Grasas y lípidos: Las grasas son necesarias para mantener el funcionamiento apropiado de las membranas celulares, para aislar las vísceras contra el choque, para mantener estable la temperatura corporal y para mantener saludable el cabello y la piel. El organismo no fabrica ciertos ácidos grasos (llamados ácidos grasos esenciales) y la dieta debe suplirlos.

MACRONUTRIENTES: sustancias como los hidratos de carbono, las grasas, proteínas y el agua presente en grandes cantidades en la mayoría de las dietas. Los hidratos de carbono y las grasas proporcionan energía a las células del cuerpo, mientras que las proteínas ayudan a construir células y tejidos.

Minuta patrón: Es el estándar que especifica los grupos de alimentos que
integran el menú, con sus respectivas porciones, asegurando el aporte energético-nutricional calculado en uno o varios

Copia Controlada

tiempos de comida para un individuo o grupo.

NUTRICIÓN: Conjunto de procesos por los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos, constituyendo los componentes necesarios y esenciales para mantener la vida. Ciencia que se ocupa del valor nutritivo de los alimentos, de sus modificaciones y de los requerimientos del organismo.

Proteína: Las proteínas son compuestos orgánicos que consiste en aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. El organismo no puede fabricar alguno de los aminoácidos (llamados aminoácidos esenciales). Las proteínas crean enzimas, queratina, energía, anticuerpos, aumenta el sistema inmune y ayudan al crecimiento y desarrollo celular.

Requerimiento nutricional: son las necesidades que el ser humano tiene de los diferentes nutrientes para su óptimo crecimiento, mantenimiento y funcionamiento en general. Estas cantidades varían dependiendo de el sexo y la edad, y del momento del desarrollo del individuo.

Sorbetes o batidos de frutas: Los sorbetes son frutas que se licúan y se espesan con leche en polvo, helado, kumis o yogurt para darles una consistencia viscosa. En Plenitud Otoñal los hacemos generalmente de mango, papaya, banano, fresa, pera, manzana y de mezcla de estas frutas.

Valor Calórico Total o VCT: se refiere a la cantidad de energía suficiente para satisfacer las exigencias calóricas del organismo.

Archivos adjuntos

- SMN-M-02 DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS Renovacion 3 enero 2026 1.docx

Copia Controlada

Historial

Versión 12

Devolvió a elaboración	Elaboró	Revisión Técnica	Socializó	Revisó socialización	Revisión General	Aprobó
Ana María Moya de La Hoz Apoyo procesos prioritarios I (Gestión de calidad) 2026-02-04 09:40 AM	Luz Yesmith Valencia Certiga Líder Nutricionistas (Apoyo Terapéutico) 2026-02-04 12:31 PM	Ana María Moya de La Hoz Apoyo procesos prioritarios I (Gestión de calidad) 2026-02-04 05:15 PM	Luz Yesmith Valencia Certiga Líder Nutricionistas (Apoyo Terapéutico) 2026-02-04 06:01 PM	Ana María Moya de La Hoz Apoyo procesos prioritarios I (Gestión de calidad) 2026-02-04 06:16 PM	Adriana Ximena Galindo Subgerente de Servicios de Salud (Subgerencia de servicios de salud) 2026-02-04 06:24 PM	German Francisco Pertuz González Gerente (Gerencia) 2026-02-04 06:41 PM
Cordial saludo Posterior a la revisión por Revisar la normatividad, se evidencia que la normatividad registrada no esta vigente Gracias Quedo atenta	Cordial saludo, Reenvió documentación ajustada con las normatividades.	Cordial saludo, Se aprueba documento, realizar socialización del documento con el personal necesario de cuerdo a alcance en formato establecido de acuerdo a lineamientos de calidad (TH-F-15 y/o Almera), Quedo atenta Gracias	Cordial saludo Comparto socialización actualización del manual de dietas	Coordial saludo Continuar con ciclo documental Gracias		SE APRUEBA DOCUMENTO

Copia Controlada