Espacio para
Logo Corporativo

SUMINISTROS NUTRITIVOS SAS
NIT 901.768.671-7
Calle 37 No 36 171 Barrio Yarima
Tel: (607) 3144545088
Barrancabermeja - Colombia
shirleyjgm@hotmail.com

Factura electrónica de venta
No. SN 67

Señores	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO		
NIT	900.136.865-3	**Teléfono**	(607) 3187079824
Dirección	Carrera 17 # 57 119 Barrio Pueblo Nuevo	**Ciudad**	Barrancabermeja - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	30/04/2026, 12:46
Expedición	30/04/2026, 12:46
Vencimiento	30/04/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	DESAYUNOS PACIENTES	1,611.00	18,803,592.00
2	REFRIGERIO MEDIA MAÑANA PACIENTES	1,611.00	12,443,364.00
3	ALMUERZOS PACIENTES	1,672.00	27,231,864.00
4	ALMUERZOS INTERNOS	202.00	3,289,974.00
5	REFRIGERIO MEDIA MAÑANA INTERNOS	201.00	1,552,624.00
6	REFIRGERIO MEDIA TARDE PACIENTES	1,373.00	11,174,847.00
7	CENA PACIENTES	1,375.00	22,394,625.00

Retención 2,5% → 2 422.270
Reteica 0,8 → 775.126
Neto → 93. 693. 394
OC 2604: 226

Total ítems: 7

Total Bruto	96,890,790.00
Total a Pagar	96,890,790.00

Valor en Letras:
Noventa y seis millones ochocientos noventa mil setecientos noventa pesos m/cte

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Otro - Transferencia $ 96,890,790.00

Observaciones:
Servicio de Alimentación Pacientes Hospitalizados e Internos del 01 al 30 de Abril de 2026, contrato No. CD-216-2026

Fabricante Software y Proveedor tecnológico Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software Siigo Nube. Firma electrónica ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764082818316 aprobado en 20241105 prefijo SN desde el número 1 al 100 Vigencia: 24 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: ebfc816adbce46bdce81764e3c941a4e0d498a858a629dc05789b5922cd30373cd3f8d12e1fb459be1ad1e5cbbd61478

ACTA PARCIAL No. 01

En la ciudad de Barrancabermeja (Santander), a los treinta (30) días del mes de abril de 2026, se reunió la Ing. **NELSON MEZA HERRERA**, Subgerente Administrativo y Financiero de la E.S.E. HRMM en calidad de **SUPERVISOR** del Contrato de suministros No. **216-2026** de fecha treinta y uno (31) de marzo de 2026 y **WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ** identificada con cédula de ciudadanía No. 1.096.216.808 de Barrancabermeja (Santander), quien actúa como Representante Legal de **SUMINISTRO NUTRITIVOS S.A.S** de NIT. No. 901.768.671-7 como **CONTRATISTA**, con el fin de suscribir la presente **ACTA PARCIAL No. 01** que se dan por recibidos los servicios ejecutados del Contrato de prestación de servicios No. **216-2026** así:

No. CONTRATO	216-2026
PERIODO EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ACTA	MES ABRIL DE 2026
CONTRATISTA	SUMINISTRO NUTRITIVOS S.A.S.
NIT o CC	No. 901.768.671-7
OBJETO	"SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO Y RACIONES FAMILIARES EN EL ENTORMO INTRAMURAL EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 68007562025 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y EL HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO"
VALOR INICIAL	TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($350.000.000.oo) M/CTE
VALOR ADICION	N.A
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($350.000.000.oo) M/CTE
INTERVENTOR O SUPERVISOR	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PLAZO INICIAL	TRES (03) MESES O HASTA AGOTAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
TIEMPO DE LA PRORROGA	N.A
TIEMPO DE DURACIÓN TOTAL DEL CONTRATO	TRES (03) MESES O HASTA AGOTAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
FECHA DE SUSCRIPCION	TREINTA Y UNO (31) MARZO DE 2026
FECHA DE INICIO	PRIMERO (01) ABRIL DE 2026
FECHA DE ADICION	N.A
FECHA PRORROGA	N.A
FECHA DE TERMINACIÓN	TREINTA (30) DE JUNIO DE 2026 O HASTA AGOTAR DISPONIBIIDAD PRESUPUESTAL
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	**RUBRO PRESUPUESTAL: 2.4.5.02.06** SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS ALIMENTACION
	CDP No. 26-00447 de fecha 30-03-2026
	RP No. 26-00690 de fecha 01-04-2026
	ADICIÓN N.A
GARANTIA ÚNICA	**POLIZA NO.** B-100077519
	COMPAÑÍA: SEGUROS MUNDIAL

	CONCEPTO DEL AMPARO: CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
	VIGENCIA: DESDE 01-04-2026 HASTA 31-12-2026
	CONCEPTO DEL AMPARO: PAGOS Y SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES
	VIGENCIA: DESDE 01-04-2026 HASTA 01-07-2029
	POLIZA NO. B-100021816
	COMPAÑÍA: SEGUROS MUNDIAL
	CONCEPTO DEL AMPARO: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL
	VIGENCIA: DESDE 01-04-2026 HASTA 30-06-2026
	ADICION: N.A
SEGURIDAD SOCIAL	Según certificación de fecha de 30 de abril de 2026 suscrita por el contador público de la empresa; donde se soporta pago por conceptos de aporte del sistema de seguridad social integral en concordancia a lo establecido por la ley, dando cumplimiento a la CLAUSULA TRIGESIMA CUARTA del contrato. El contratista aporta copia de la planilla de pago a seguridad social integral, pensión, y riesgos profesionales No. 9502785260 y 6008174407 correspondiente al mes de ABRIL, se realiza validación de todos los empleados vinculados en la misma, relacionada en cinco (05) folios.
INFORME	La presente Acta parcial No. 01 se expide para certificar el cumplimiento del contrato dentro del periodo comprendido en ella y realizar el PRIMER pago del contrato No. 216-2026; para lo cual el Ing. NELSON MEZA HERRERA en calidad de Subgerente Administrativo y Financiero, procede a certificar el periodo del mes de ABRIL de 2026. Se anexa Informe de Actividades desarrolladas por el contratista, las cuales han sido verificadas y aprobadas por el supervisor del contrato.

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO		
VALOR DEL CONTRATO	**$350.000.000.oo**	
ACTA PARCIAL No. 01 FACTURA No. SN 67		$96.890.790.oo
SALDO POR EJECUTAR		$253.109.210.oo
SUMAS IGUALES	**$350.000.000.oo**	**$350.000.000.oo**

En constancia de lo anterior, se firma en la ciudad de Barrancabermeja D.E (Santander) a los treinta (30) días del mes de abril de 2026, por las personas que en ella intervinieron.

NELSON MEZA HERRERA
Subgerente Administrativo y Financiero de la ESE HRMM
Supervisor (a) Contrato No 216-2026

WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ
C.C. No. 1.096.216.808 de Bca/bja (Santander)
R/L: **SUMINISTRO NUTRITIVOS S.A.S**
Nit No. 901.768.671-7

INFORME Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN 01		
FECHA: 30 DE ABRIL DE 2026		
CONTRATISTA: SUMINISTRO NUTRITIVOS S.A.S	**SUPERVISOR:** NELSON MEZA HERRERA	
NIT No. 901.361.241-5	**CARGOS:** SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINNCIERO	
NÚMERO DE CONTRATO: 216-2026	**FECHA:** 31-03-2026	
OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO Y RACIONES FAMILIARES EN EL ENTORMO INTRAMURAL EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 68007562025 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y EL HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO		
RUBRO PRESUPUESTAL	**2.4.5.02.06** SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS ALIMENTACION	
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**NÚMERO**	26-00447 de fecha 30-03-2026
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL ADICIONAL	**NÚMERO**	N.A
REGISTRO PRESUPUESTAL	**NÚMERO**	26-00690 de fecha 01-04-2026
REGISTRO PRESUPUESTAL ADICIONAL	**NÚMERO**	N.A
VALOR DEL CONTRATO	TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($350.000.000.oo) M/CTE	
VALOR ADICIONAL	N.A	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($350.000.000.oo) M/CTE	
DURACION DEL CONTRATO	TRES (03) MESES O HASTA AGOTAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	
PRORROGA	N.A	
DURACION TOTAL DEL CONTRATO	TRES (03) MESES O HASTA AGOTAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	
FECHA DE INICIO	PRIMERO (01) ABRIL DE 2026	
FECHA DE TERMINACION	TREINTA (30) DE JUNIO DE 2026 O HASTA AGOTAR DISPONIBIIDAD PRESUPUESTAL	
GARANTIA ÚNICA	**POLIZA NO.** B-100077519	
	COMPAÑÍA: SEGUROS MUNDIAL	
	CONCEPTO DEL AMPARO: CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	
	VIGENCIA: DESDE 01-04-2026 HASTA 31-12-2026	
	CONCEPTO DEL AMPARO: PAGOS Y SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	
	VIGENCIA: DESDE 01-04-2026 HASTA 01-07-2029	
	POLIZA NO. B-100021816	
	COMPAÑÍA: SEGUROS MUNDIAL	
	CONCEPTO DEL AMPARO: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	
	VIGENCIA: DESDE 01-04-2026 HASTA 30-06-2026	
	ADICION N.A	
SEGURIDAD SOCIAL	**PERIODO DE COTIZACÓN**	ABRIL DE 2026
	No. PLANILLA	Según certificación de 30 de abril de 2026 suscrita por Revisoría Fiscal de la empresa; donde se

		soporta pago por conceptos de aporte del sistema de seguridad social integral en concordancia a lo establecido por la ley, dando cumplimiento a la CLAUSULA TRIGESIMA CUARTA del contrato. El contratista aporta copia de la planilla de pago a seguridad social integral, pensión, y riesgos profesionales 9502785260 y 6008174407 correspondiente al mes de ABRIL, se realiza validación de todos los empleados vinculados en la misma, relacionada en cinco (05) folios.
DIAS A COBRAR	MES DE ABRIL DE 2026	
VALOR A COBRAR	$96.890.790.oo	

INFORME DE ACTIVIDADES

Durante la vigencia del contrato, EL CONTRATISTA cumplió a satisfacción con las obligaciones pactadas y a continuación se detalla los resultados más relevantes de la ejecución contractual:

No. 1

ACTIVIDADES

Preparar y suministrar alimentación a los pacientes así: Desayunos a las 6:30 a.m. a 7:00 a.m., refrigerio de la mañana 9:30 a.m., Almuerzo a las 11:30 a.m. a 12:00 p.m., refrigerio de la tarde 3:00 pm, Cena a las 4:30 p.m. a 5:00 p.m., en cantidad conforme a las minutas establecidas y de acuerdo a las prescripciones médicas de los pacientes hospitalizados, para las dietas fraccionadas el horario de dispensación será el estipulado por el médico tratante, así:

MINUTA PATRON SEMANAL DESAYUNO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA cc/g.	CALORIAS
			PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.		
FRUTA	Fruta en porción	Todos los días	100	80	80	33.80
BEBIDA CALIENTE: (CALDO CON PAPA)	Papa, cebolla, cilantro.	Todos los días	30	30	250	40.20
ALIMENTO PROTEICO	Huevo	Cinco veces/semana	60	60	60	106.92
	Queso	Dos veces/semana	60	60		
ALIMENTO ENERGETICO	Pan, arepa, entre otros	Todos los días	50	50	50	130.5

EJECUTADO

BEBIDA LÁCTEA	Leche Liquida	Todos los días	100	100	250	14.34
	Avena, maicena		15	15		
AZUCAR	Azúcar, panela, chocolate	Todos los días	20	20		76.8
GRASA	Aceite	Todos los días	10	10		88.4
TOTAL CALORIAS						**490.96**

MINUTA PATRON SEMANAL ALMUERZO

GRUPO DE ALIMENTO	GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.	PORCION SERVIDA cc/g.	CALORIAS
SOPA	Verduras	Todos los días	30	30	250	146.76
	Cereales (arroz, avena, pasta, cebada, harina de trigo, maíz)		30	30		
	Papa o plátano		10	10		
PROTEINA (carnes)	Carnes rojas	Todos los días	150	120	120	186.00
	Pollo (pernil, pechuga)		150	120		
	Verduras preparación		15	15		
VERDURAS	Toda variedad	Todos los días	80	80	80	67.25
LEGUMINOSAS	Frijoles, arvejas, lentejas, garbanzos	Tres veces/semana	30	80	80	103.54
	verduras		15			
CEREAL	Arroz	Seis veces/semana	50	100	100	168.85
	Pastas	Una vez/semana	30			
	verduras		10			
RPT	plátanos, papa, yuca, ñame	Todos los días	120	80	80	114.33
FRUTA (Jugo)	Toda variedad (jugo)	Todos los días	100	70	250	27.1
AZUCARES	Azúcar ó panela	Todos los días	15	15		57.6
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	12	12		104.86
TOTAL CALORIAS						**918.69**

NO SE EJECUTO EN ESTE PERIODO

MINUTA PATRON SEMANAL COMIDA						
GRUPO DE ALIMENTO	**GRUPOS DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA SEMANAL**	**PESO BRUTO cc/g.**	**PESO NETO cc/g.**	**PORCION SERVIDA**	**CALORIAS**
CALDO	Carne	Todos los días	20	20	250	80.82
	Papa o plátano		10	10		
	verdura		10			
PROTEINA (carnes)	Carnes rojas	Todos los días	150	120	120	186.00
	Pollo (pernil, pechuga)		150	120	120	
	verduras		15	15		
VERDURAS	Toda variedad	Todos los días	80	80	80	67.25
CEREAL	Arroz	Seis veces/semana	50	100	100	168.85
	pastas	Una vez/semana	30			
	verduras		10			
RPT	plátanos, papa, yuca, ñame	Todos los días	120	80	80	114.33
FRUTA (Jugo)	Toda variedad (jugo)	Todos los días	100	70	250	27.1
AZUCARES	Azúcar ó panela	Todos los días	15	15		57.6
	Aceite o mantequilla	Todos los días	10	10		88.4
TOTAL CALORIAS						**790.35**

TIEMPO DE COMIDA - FORMULA SINTETICA						
TIEMPO DE COMIDA	**CALORIAS**	**PORCENTAJE (%)**	**FORMULA SINTETICA**			
			NUTRIENTES	**%**	**CALORIAS**	**GRAMOS**
DESAYUNO	490.96	22.31	**PROTEINAS**	17	374	93.5
ALMUERZO	918.69	41.75	**GRASAS**	28	616	68.44
COMIDA	790.35	35.92	**CHO**	55	1210	302.5
CALORIAS TOTALES	2200.00	100.00%	**TOTAL**	100	2200	

REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTO**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCION SERVIDA**
			PESO BRUTO cc/g.	**PESO NETO cc/g.**	
BEBIDA LACTEA	Leche Líquida, yogurt	cuatro veces/semana	100	100	200
	Arroz,		15	15	Preparado

		avena, maicena				con el lácteo
	CEREAL	Galletas dulce, waffer, Sal.	Todos los días	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados
	FRUTA	En porción	dos veces/semana	70	70	Una porción pequeña
		En jugo	Una vez/semana	70	70	200
	AZUCAR	Azúcar, panela	cínco veces/semana	20	20	

REFRIGERIO DE LA TARDE					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTO**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCION SERVIDA**
			PESO BRUTO cc/g.	**PESO NETO cc/g.**	
AZUCARES	Gelatina para preparar,	Cuatro veces/semana	9	9	50
	Bocadillo o Panelita.		30	30	Una porción mediana
	Mermelada para untar		10	10	
CEREAL	Galletas dulces, waffer, sal,	Tres veces/semana	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados

2

Preparar y suministrar alimentación a los niños según raciones autorizadas por el ICBF, en casa recuperación- convenio icbf y hospital regional del magdalena en cantidad conforme a las minutas establecidas y de acuerdo a las minutas patron del ICBF, así:

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
						Calorias	Proteina g g	Grasa g	Carbo h. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		309	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
	CARNE DESMECHADA MACHACADA	542	Carne de res, magra	20,00	20	49,8	3,44	4	0	0,0	1,2	0,5	0,0	0,0
		129	Ajo	0,53	0,5	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	AREPA DE MAIZ	5	Arepa de maiz blanco, con sal	15,00	15	24,15	0,495	0,135	5,25	0,0	2,6	0,1	0,0	28,2
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETA SEMISALADA	32	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4
	PAPAYA EN PORCION	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5

NO SE EJECUTO EN ESTE PERIODO

ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,75	15	6,6	0,21	0	1,44	0,0	4,8	0,1	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	HIGADO ASADO	570	Higado de res	20,00	20	26	4	0,9	0,46	2017,6	1,8	1,2	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA EN CUADROS	191	Papa común, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,475	0,025	4,825	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
		958	Lenteja	10,00	10	32,5	2,35	0,06	5,65	0,0	7,0	1,0	0,0	2,7
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,036	0,006	0,109	15,6	4,7	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	2,00	2	0,66	0,026	0,002	0,13	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL AJILLO	11	Arroz blanco, crudo	13,00	13	45,37	0,871	0,052	10,374	0,0	1,7	0,1	0,2	2,2
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		129	Ajo	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
	NARANJADA	340	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1,0	16,5	0,7	0,3	1,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGUR	649	Yogurt entero, con dulce	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,5	63,0
	BANANO	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
	PAN DE ROLLO	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	POLLO SALTEADO	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		244	Tomate, pulpa	1,25	1	0,18	0,009	0,001	0,033	1,1	4,6	0,0	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL CILANTRO	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		159	Cilantro, hojas	5,56	5	2,6	0,21	0,02	0,4	19,5	13,0	0,4	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	2,50	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PALITOS DE YUCA	249	Yuca, cruda	31,25	25	38,25	0,225	0,025	9,275	0,3	1,8	0,2	0,0	7,5
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	175	Habichuela, cruda	16,67	15	4,65	0,315	0	0,84	2,6	9,0	0,2	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,25	105,0	4,1	0,1	0,1	5,3
	JUGO DE GUAYABA	309	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5

1. SEMANA 3 MARTES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
						Calorias	Proteina s g	Grasa g	Carboh. g	VIT A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE MANGO EN LECHE	632	Leche de Vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0
	TORTILLA DE HUEVO	675	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,9	0,7	60,0
	PAN DE BOLA	79	Pan de queso	15,00	15	43,2	1,56	1,05	6,87	0,3	32,1	0,3	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	galleta rondalla	30	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	patilla en cubos	346	Patilla, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15,0	2,0	0,2	0,0	0,0
ALMUERZO	ENSALADA ROJA	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	12,50	10	4,4	0,14	0	0,96	0,0	3,2	0,1	0,0	0,0

		251	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
	CARNE ASADA	542	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	6,68	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PLATANO AMARILLO ASADO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE FIDEOS	11	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		97	Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	88,5	4,5	0,9	0,0	0,0
	PAN DE QUESO	79	Pan de queso	20,00	20	57,6	2,08	1,4	9,16	0,4	42,8	0,4	0,0	0,0
CENA	Higado encebollado	570	Higado de res	40,00	40	52	8	1,8	0,92	4035,6	3,6	2,4	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	1,50	1,5	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	1,88	1,5	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1,0	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	arroz blanco	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		150	Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa criolla frita	194	Papa criolla, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,55	0,025	4,725	0,0	0,3	0,3	0,0	4,5
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Pure de auyama	126	Auyama, cocida	20,00	20	6,6	0,14	0,02	1,48	218,6	2,8	0,0	0,0	33,4
		150	Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	Jugo de piña	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5

2. SEMANA 3 MIERCOLES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g							
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	
DESAYUNO	SORBETE DE BANANO EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	
		269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	
	HUEVO EN PERICO	675	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,9	
		244	Tomate, pulpa	2,50	2	0,36	0,018	0,002	0,066	2,2	9,1	0,0	
		150	Cebolla cabezona	2,00	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0,0	1,3	0,0	
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	
	PAN	79	Pan de queso	15,00	15	43,2	1,56	1,05	6,87	0,3	32,1	0,3	
REFRIGERIO DE LA	GALLETAS DUCALES	30	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	

MAÑANA	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5		0,1		1,5
ALMUERZO	ENSALADA FRESCA	179	Lechuga común	18,18	10	0,8	0,08	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1		0,0		0,6
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2		0,0		0,0
		216	Pimentón verde	6,25	5	1	0,045	0,005	0,195	1,0	0,6	0,0		0,0		0,0
		150	Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0		0,0		0,0
	PECHUGA DORADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3		0,3		25,2
		215	Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1		0,0		0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	194	Papa criolla, con cáscara, cruda	20,00	20	17,2	0,44	0,02	3,78	0,0	0,2	0,2		0,0		3,6
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
	ARROZ AL AJILLO	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2		0,4		3,5
		129	Ajo	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,0	0,8	0,0		0,0		0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0		0,0		0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE GUAYABA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	91	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5		0,0		78,0
		309	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4		0,0		5,5
	MANTECADA	712	Mantecada	20,00	20	81	1,58	3,26	11,32	0,8	17,6	0,3		0,0		0,0
CENA	POLLO EN CROQUETAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3		0,3		25,2
		47	Harina de trigo	5,00	5	17,4	0,62	0,035	3,645	0,0	1,1	0,1		0,1		9,5
		374	Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
		129	Ajo	0,53	0,5	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0		0,0		0,0
	ESPAGUETTI	91	Pasta alimenticia	20,00	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0,0	4,2	0,2		0,0		0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0		0,0		0,0
		244	Tomate, pulpa	1,25	1	0,18	0,009	0,001	0,033	1,1	4,6	0,0		0,0		0,0
	PLATANO MADURO COCIDO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0		0,0		8,3
	RODAJAS DE TOMATE	244	Tomate, pulpa	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33,0	136,8	0,5		0,0		0,0
		320	Limón, pulpa	10,00	5	2,05	0,015	0,015	0,465	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
	JUGO DE LULO	321	Lulo, maduro, pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3		0,0		0,5

3. SEMANA 3 JUEVES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
						Calorias	Proteina g	Grasa g	Carbo h. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	91	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		357	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
	SANWICH DE POLLO	527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,6
		150	Cebolla cabezona	1,00	1	0,33	0,014	0,001	0,065	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0

		374	Aceite, de soya	0,20	0,2	1,8	0	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		74	Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETA RIZADA	30	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MELON EN CUBOS	338	Melón, maduro, pulpa	100,00	50	10	0,35	0	2,15	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5
ALMUERZO	GUISO DE BERENJENA EN TROZOS PEQUEÑOS	142	Berenjena, cocida	10,00	10	2,1	0,08	0,02	0,41	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	5,4	0,1	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	POLLO DESMECHADO EN TROZOS PEQUEÑOS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		150	Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	TAJADA DE PLATANO AMARILLO	225	Plátano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	6,3
	ARROZ DE FIDEOS	11	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		97	Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		153	Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE LULO	321	Lulo, maduro, pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3	0,0	0,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MANGO EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	61	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0
	PAN DE ROLO	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	carne molida	543	Carne de res, molida	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		150	Cebolla cabezona	5,00	5,0	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz verde	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		170	Espinaca, cruda	8,33	5	1	0,145	0,01	0,08	26,7	6,2	0,1	0,1	3,3
		129	Ajo	0,83	1	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	papa cocida	190	Papa común, con cáscara, cocida	25,00	25	20,25	0,4	0	4,675	0,0	0,8	0,1	0,1	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ensalada de remolacha	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,75	15	6,6	0,21	0	1,44	0,0	4,8	0,1	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	jugo de tomate de arbol	357	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0

4. SEMANA 3 VIERNES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE PAPAYA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,9	0,7	60,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAN DE ROLLO	74	Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MOGOLLA	71	Mogolla integral	20,00	20	61,2	1,44	0,38	13,02	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	124	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	23,08	15	6	0,135	0,06	1,23	51,0	3,9	0,0	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	12,50	5	1,4	0,06	0,005	0,275	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PECHUGA ASADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA AL VAPOR	191	Papa comun, con cascara, cruda	25,00	25	21,5	0,475	0,025	4,625	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
	ARROZ PERLA	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		150	Cebolla cabezona	0,80	0,8	0,264	0,0112	0,0008	0,052	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE LULO	321	Lulo, maduro, pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3	0,0	0,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE MORA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		339	Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,6	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
	MANTECADA	712	Mantecada	20,00	20	81	1,58	3,26	11,32	0,8	17,6	0,3	0,0	0,0
CENA	CARNE MOLIDA	543	Carne de res, molida	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		244	Tomate, pulpa	1,25	1	0,18	0,009	0,001	0,033	1,1	4,6	0,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,00	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0,00	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ NEVADO	11	Arroz blanco, crudo	13,00	13	45,37	0,87	0,052	10,374	0,0	1,7	0,1	0,2	2,2
		150	Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,00	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MONEDITAS DE PLATANO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,3	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA DE AGUACATE	244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		252	Aguacate hass, maduro, pulpa	10,00	10	17	0,13	1,64	0,41	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0
	NARANJADA	340	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1,0	16,5	0,7	0,3	1,0

5. SEMANA 3 SABADO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE MORA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		339	Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
	CARNE MOLIDA	543	Carne de res, molida	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,1
		150	Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ROSQUETES DE MAIZ	43	Harina de maíz blanco, grano trillado	15,00	15	54,75	1,365	0,555	11,085	0,0	2,7	0,4	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MEDIA MAÑANA	GALLETAS DE SODA	32	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4
	MANGO EN TIRAS	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
ALMUERZO	ENSALADA FRESCA	179	Lechuga común	18,18	10	0,8	0,09	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		216	Pimentón verde	6,25	5	1	0,045	0,005	0,195	1,0	0,6	0,0	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
	ALBONDIGAS	543	Carne de res, molida	40,00	40	80	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		244	Tomate, pulpa	1,68	1,5	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	TAJADAS MADURAS	223	Platano hartón, maduro, cocido	25,00	25	31	0,25	0,05	7,4	0,0	2,3	0,1	0,1	0,0
		374	Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PASTAS	91	Pasta alimenticia	20,00	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0,0	4,2	0,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	1,25	0,5	0,14	0,006	0,0005	0,0275	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	86,5	4,5	0,9	0,0	0,0

REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		309	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	60	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
	PAN DE BOLA	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	CARNE EN SALSA CRIOLLA	542	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	6,88	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	1,88	2	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	1,50	2	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	0,20	0,2	1,8	0	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL PIMENTON	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		215	Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	6,25	2,5	0,7	0,03	0,0025	0,1375	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA CRIOLLA FRITA	193	Papa criolla, con cáscara, cocida	25,00	25	16,75	0,35	0,025	3,825	0,0	1,0	0,1	0,1	0,5
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	VERDURAS SALTEADAS	251	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,64	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		215	Pimentón rojo	5,88	5	1,5	0,095	0,015	0,27	39,0	11,9	0,2	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		147	Calabaza, sin cáscara, cruda	5,56	5	1,05	0,04	0	0,225	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE CURUBA	374	Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	100,00	50	17,5	0,3	0,05	3,9	85,0	3,5	0,5	0,0	42,5

6. SEMANA 3 DOMINGO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
DESAYUNO	SORBETE DE BANANO EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
	SANDWICH DE POLLO	527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,6
		150	Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		74	Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PAN DE QUESO	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
	MELON EN CUBOS	338	Melón, maduro, pulpa	100,00	50	10	0,35	0	2,15	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5
ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA	209	Pepino cohombro, sin	13,33	10	1	0,05	0,01	0,18	0,2	5,1	0,1	0,0	0,0

	CON PEPINO Y TOMATE		cáscara											
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
	POLLO GUISADO	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	12,50	5	1,4	0,06	0,005	0,275	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0
		215	Pimentón rojo	1,18	1	0,32	0,019	0,003	0,054	7,6	2,4	0,0	0,0	0,0
	YUCA FRITA	247	Yuca, cocida	25,00	25	35	0,175	0,05	8,475	0,0	4,0	0,1	0,2	36,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE PIMENTON	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		215	Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,82 5	0,035	0,0025	0,1625	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE MORA	339	Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE CURUBA EN LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,6	0,0	78,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	100,00	50	17,5	0,3	0,05	3,9	65,0	3,5	0,5	0,0	42,5
	MOGOLLA	70	Mogolla	20,00	20	62	1,76	0,9	11,72	0,0	6,6	0,5	0,0	0,0
CENA	PECHUGA EN JULIANAS CON VERDURAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		175	Habichuela, cruda	0,22	0,2	0,06 2	0,0042	0	0,0112	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,24	0,2	0,07 4	0,0014	0,0002	0,0168	1,4	0,1	0,0	0,0	0,1
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		153	Cebolla junca, tallos	3,75	1,5	0,42	0,018	0,0015	0,0825	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MONDITAS DE PLATANO	228	Plátano hartón, verde, crudo	38,46	25	39,5	0,3	0,05	9,45	26,5	2,0	0,1	0,0	6,5
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA ROJA	233	Remolacha, cocida	10,00	10	3,6	0,2	0	0,69	0,5	1,7	0,1	0,1	5,8
		150	Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	358	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	83,33	50	21	1	0,1	3,9	18,0	5,0	0,0	0,0	0,0

7. SEMANA 2 LUNES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE PAPAYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,6	0,0	78,0
		Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5
	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	89,5	26,5	0,9	0,7	60,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAN DE ROLLO	Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1

REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MOGOLLA	Mogolla integral	20,00	20	61,2	1,44	0,38	13,02	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2
	BANANO EN RODAJAS	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	23,08	15	6	0,135	0,06	1,23	61,0	3,9	0,0	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	12,50	5	1,4	0,06	0,005	0,275	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA AL VAPOR	Papa común, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,475	0,025	4,825	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
	ARROZ PERLA	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,6
		Cebolla cabezona	0,80	0,8	0,264	0,0112	0,0008	0,052	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE LULO	Lulo, maduro; pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3	0,0	0,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
	MANTECADA	Mantecada	20,00	20	81	1,58	3,26	11,32	0,8	17,6	0,3	0,0	0,0
CENA	CARNE MOLIDA	Carne de res, molida	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		Tomate, pulpa	1,25	1	0,18	0,009	0,001	0,033	1,1	4,6	0,0	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,00	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0,00	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ NEVADO	Arroz blanco, crudo	13,00	13	45,37	0,87	0,052	10,374	0,0	1,7	0,1	0,2	2,2
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,00	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,3	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA DE AGUACATE	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		Aguacate hass, maduro, pulpa	10,00	10	17	0,13	1,64	0,41	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0
	NARANJADA	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1,0	16,5	0,7	0,3	1,0

8. SEMANA 2 MARTES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g							
					Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE MORA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
	CARNE MOLIDA	Carne de res, molida	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,1
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ROSQUETES DE MAIZ	Harina de maiz blanco, grano trillado	15,00	15	54,75	1,365	0,555	11,085	0,0	2,7	0,4	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

MEDIA MAÑANA	GALLETAS DE SODA	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4
	MANGO EN TIRAS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
ALMUERZO	ENSALADA FRESCA	Lechuga común	18,18	10	0,8	0,08	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Pimentón verde	6,25	5	1	0,045	0,005	0,195	1,0	0,6	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
	ALBONDIGAS	Carne de res, molida	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		Tomate, pulpa	1,88	1,5	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	TAJADAS MADURAS	Platano hartón, maduro, cocido	25,00	25	31	0,25	0,05	7,4	0,0	2,3	0,1	0,1	0,0
		Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PASTAS	Pasta alimenticia	20,00	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0,0	4,2	0,2	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	1,25	0,5	0,14	0,006	0,0005	0,0275	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	88,5	4,5	0,9	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
	PAN DE BOLA	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	CARNE EN SALSA CRIOLLA	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	6,88	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	1,88	2	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	1,50	2	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	0,20	0,2	1,8	0	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	6,25	2,5	0,7	0,03	0,0025	0,1375	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA CRIOLLA FRITA	Papa criolla, con cáscara, cocida	25,00	25	18,75	0,35	0,025	3,825	0,0	1,0	0,1	0,1	0,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	VERDURAS SALTEADAS	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Pimentón rojo	5,88	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39,0	11,9	0,2	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,56	5	1,05	0,04	0	0,225	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	100,00	50	17,5	0,3	0,05	3,9	65,0	3,5	0,5	0,0	42,5

9. SEMANA 2 MIERCOLES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o	g								
					Calorias	Proteinas g	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio

				cc			g	g	ER	mg	mg	mg	mg
DESAYUNO	SORBETE DE BANANO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
	SANDWICH DE POLLO	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,6
		Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PAN DE QUESO	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
	MELON EN CUBOS	Melón, maduro, pulpa	100,00	50	10	0,35	0	2,15	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5
ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA CON PEPINO Y TOMATE	Pepino cohombro, sin cáscara	13,33	10	1	0,05	0,01	0,18	0,2	5,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	79,0	2,7	0,0	0,0	3,5
	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	12,50	5	1,4	0,06	0,005	0,275	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0
		Pimentón rojo	1,18	1	0,32	0,019	0,003	0,054	7,8	2,4	0,0	0,0	0,0
	YUCA FRITA	Yuca, cocida	25,00	25	35	0,175	0,05	8,475	0,0	4,0	0,1	0,2	36,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE PIMENTON	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,825	0,035	0,0025	0,1625	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE CURUBA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Curuba, maduro, pulpa	100,00	50	17,5	0,3	0,05	3,9	85,0	3,5	0,5	0,0	42,5
	MOGOLLA	Mogolla	20,00	20	62	1,76	0,9	11,72	0,0	6,6	0,5	0,0	0,0
CENA	PECHUGA EN JULIANAS CON VERDURAS	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Habichuela, cruda	0,22	0,2	0,062	0,0042	0	0,0112	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	0,24	0,2	0,074	0,0014	0,0002	0,0168	1,4	0,1	0,0	0,0	0,1
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Cebolla junca, tallos	3,75	1,5	0,42	0,018	0,0015	0,0825	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MONDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, cruda	38,46	25	39,5	0,3	0,05	9,45	26,5	2,0	0,1	0,0	6,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA ROJA	Remolacha, cocida	10,00	10	3,6	0,2	0	0,69	0,5	1,7	0,1	0,1	5,8
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	83,33	50	21	1	0,1	3,9	18,0	5,0	0,0	0,0	0,0

10. SEMANA 2 JUEVES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
	CARNE DESMECHADA MACHACADA	Carne de res, magra	20,00	20	49,8	3,44	4	0	0,0	1,2	0,5	0,0	0,0
		Ajo	0,53	0,5	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	AREPA DE MAIZ	Arepa de maiz blanco, con sal	15,00	15	24,15	0,495	0,135	5,25	0,0	2,6	0,1	0,0	28,2
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETA SEMISALADA	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4
	PAPAYA EN PORCION	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5
ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,75	15	6,6	0,21	0	1,44	0,0	4,8	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	HIGADO ASADO	Higado de res	20,00	20	26	4	0,9	0,48	2017,8	1,8	1,2	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA EN CUADROS	Papa común, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,475	0,025	4,925	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
		Lenteja	10,00	10	32,5	2,35	0,06	5,65	0,0	7,0	1,0	0,0	2,7
		Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,7	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,00	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL AJILLO	Arroz blanco, crudo	13,00	13	45,37	0,871	0,052	10,374	0,0	1,7	0,1	0,2	2,2
		Aceite, de soya	2,00	2	19	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	1,05	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
	NARANJADA	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1,0	16,5	0,7	0,3	1,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGUR	Yogurt entero, con dulce	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,5	63,0
	BANANO	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
	PAN DE ROLLO	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	POLLO SALTEADO	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Tomate, pulpa	1,25	1	0,18	0,009	0,001	0,033	1,1	4,5	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL CILANTRO	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Cilantro, hojas	5,55	5	2,6	0,21	0,02	0,4	19,5	13,0	0,4	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	2,50	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PALITOS DE YUCA	Yuca, cruda	31,25	25	38,25	0,225	0,025	9,275	0,3	1,8	0,2	0,0	7,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA DE	Habichuela, cruda	16,67	15	4,65	0,315	0	0,84	2,6	9,0	0,2	0,0	0,0

	ZANAHORIA Y HABICHUELA	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105,0	4,1	0,1	0,1	5,3
	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5

11. SEMANA 2 VIERNES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0
	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,9	0,7	60,0
	PAN DE BOLA	Pan de queso	15,00	15	43,2	1,56	1,05	6,87	0,3	32,1	0,3	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	galleta rondalla	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	patilla en cubos	Patilla, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15,0	2,0	0,2	0,0	0,0
ALMUERZO	ENSALADA ROJA	Remolacha, sin cascara, cruda	12,50	10	4,4	0,14	0	0,96	0,0	3,2	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
	CARNE ASADA	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	6,88	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PLATANO AMARILLO ASADO	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	26,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	86,5	4,5	0,9	0,0	0,0
	PAN DE QUESO	Pan de queso	20,00	20	57,6	2,08	1,4	9,16	0,4	42,8	0,4	0,0	0,0
CENA	Higado encebollado	Higado de res	40,00	40	52	8	1,8	0,92	4035,6	3,6	2,4	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	1,50	1,5	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	1,88	1,5	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1,0	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	arroz blanco	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,95	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa criolla frita	Papa criolla, con cascara, cruda	25,00	25	21,5	0,55	0,025	4,725	0,0	0,3	0,3	0,0	4,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Pure de auyama	Auyama, cocida	20,00	20	6,6	0,14	0,02	1,48	218,6	2,8	0,0	0,0	33,4
		Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0

	Jugo de piña	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5

12. SEMANA 2 SABADO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE BANANO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
	HUEVO EN PERICO	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	89,5	26,5	0,9	0,7	60,0
		Tomate, pulpa	2,50	2	0,36	0,018	0,002	0,066	2,2	9,1	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,00	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAN	Pan de queso	15,00	15	43,2	1,56	1,05	6,87	0,3	32,1	0,3	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETAS DUCALES	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	BANANO EN RODAJAS	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
ALMUERZO	ENSALADA FRESCA	Lechuga común	18,18	10	0,8	0,08	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1	0,0	0,8
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Pimentón verde	6,25	5	1	0,045	0,005	0,195	1,0	0,6	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
	PECHUGA DORADA	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	Papa criolla, con cáscara, cruda	20,00	20	17,2	0,44	0,02	3,78	0,0	0,2	0,2	0,0	3,6
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL AJILLO	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Ajo	2,11	2	2,7	0,094	0,002	0,576	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	26,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
	MANTECADA	Mantecada	20,00	20	81	1,58	3,26	11,32	0,8	17,6	0,3	0,0	0,0
CENA	POLLO EN CROQUETAS	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Harina de trigo	5,00	5	17,4	0,62	0,035	3,645	0,0	1,1	0,1	0,1	9,5
		Aceite, de soya	1,50	2	13,6	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,53	0,5	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
	ESPAGUETTI	Pasta alimenticia	20,00	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0,0	4,2	0,2	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	1,25	1	0,18	0,009	0,001	0,033	1,1	4,6	0,0	0,0	0,0
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
	RODAJAS DE TOMATE	Tomate, pulpa	37,50	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33,0	136,8	0,5	0,0	0,0

		Limón, pulpa	10,00	5	2,05	0,015	0,015	0,465	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3	0,0	0,5

13. SEMANA 2 DOMIGO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
	SANWICH DE POLLO	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,6
		Cebolla cabezona	1,00	1	0,33	0,014	0,001	0,065	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	0,20	0,2	1,8	0	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETA RIZADA	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MELON EN CUBOS	Melón, maduro, pulpa	100,00	50	10	0,35	0	2,15	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5
ALMUERZO	GUISO DE BERENJENA EN TROZOS PEQUEÑOS	Berenjena, cocida	10,00	10	2,1	0,09	0,02	0,41	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	POLLO DESMECHADO EN TROZOS PEQUEÑOS	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	TAJADA DE PLATANO AMARILLO	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
	ARROZ DE FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3	0,0	0,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	79,0	7,5	0,3	0,1	2,0
	PAN DE ROLO	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	CARNE MOLIDA	Carne de res, molida	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		Cebolla cabezona	5,00	5,0	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Espinaca, cruda	8,33	5	1	0,145	0,01	0,08	26,7	6,2	0,1	0,1	3,3
		Ajo	0,53	1	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA COCIDA	Papa común, con cáscara, cocida	25,00	25	20,25	0,4	0	4,675	0,0	0,8	0,1	0,1	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

	ENSALADA DE REMOLACHA	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,75	15	6,6	0,21	0	1,44	0,0	4,8	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0

14. SEMANA 1 LUNES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE CURUBA CON LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Curuba, maduro, pulpa	100,00	50	17,5	0,3	0,05	3,9	85,0	3,5	0,5	0,0	42,5
	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,9	0,7	60,0
		Tomate, pulpa	0,63	0,5	0,09	0,0045	0,0005	0,0165	0,6	2,3	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAN DE QUESO	Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	MANTECADA	Mantecada	20,00	20	81	1,58	3,26	11,32	0,8	17,6	0,3	0,0	0,0
	DELICIA FRUTAL	Fresa, maduro, fruto entero	26,32	25	8,75	0,2	0,125	1,725	1,0	5,3	0,4	0,1	1,0
		Mango, maduro, pulpa	50,00	25	16,5	0,15	0,025	3,975	35,0	3,8	0,1	0,0	1,0
ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA CON PEPINO Y TOMATE	Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,5	0,2	0,0	0,0
		Pepino cohombro, sin cáscara	13,33	10	1	0,05	0,01	0,18	0,2	5,1	0,1	0,0	0,0
		Vinagre	2,50	2,5	0,6	0	0	0,1475	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
	CARNE MOLIDA MACHACADA	Carne de res, molida	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,1
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	FRIJOLES GUISADOS	Fríjol rojo	10,00	10	33,6	2,04	0,22	5,66	0,0	10,0	0,7	0,0	1,5
		Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0

		Tomate, pulpa	0,63	0,5	0,09	0,0045	0,0005	0,0165	0,6	2,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ AL AJILLO	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Ajo	0,84	0,8	1,08	0,0376	0,0008	0,2304	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,40	2	21,6	0	2,4	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
	MOGOLLA	Mogolla integral	20,00	20	61,2	1,44	0,38	13,02	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2
CENA	PECHUGA A LA PLANCHA EN	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,01	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,00	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0,0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA CHORREADA	Papa común, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,5	0,025	4,825	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	0,63	0,5	0,09	0,0	0,0005	0,0165	0,6	2,3	0,0	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	1,25	0,5	0,14	0,006	0,0005	0,0275	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA VERDE	Pepino cohombro, sin cáscara	13,33	10	1	0,05	0,01	0,18	0,2	5,1	0,1	0,0	0,0
		Lechuga común	16,18	10	0,6	0,06	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	83,33	50	21	1	0,1	3,9	18,0	5,0	0,0	0,0	0,0

15. SEMANA 1 MARTES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE MORA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
	CARNE MOLIDA EN PURE	Carne de res, molida	20,00	20	30	3,84	1,62	0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,1
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	AREPA DE MAIZ	Arepa de maíz blanco, con sal	15,00	15	24,15	0,495	0,135	5,25	0,0	2,6	0,1	0,0	28,2
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MEDIA MAÑANA	Galleta de soda	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4

	PAPAYA EN TROZOS PEQUEÑOS	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	25,00	10	2,8	0,12	0,01	0,55	0,0	3,5	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Auyama, cocida	10,00	10	3,3	0,07	0,01	0,74	109,3	1,4	0,0	0,0	16,7
	PECHUGA DORADA	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
	YUCA FRITA	Yuca, cruda	31,25	25	38,25	0,225	0,025	9,275	0,3	1,8	0,2	0,0	7,5
		Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		Cebolla junca, tallos	1,25	0,5	0,14	0,006	0,0005	0,0275	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,50	2	13,5	0	1,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	6,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGUR	Yogurt entero, con dulce	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,5	63,0
	BANANO	Banano bocadillo, pulpa	62,50	50	57,5	0,6	0,05	13,7	10,0	2,5	0,2	0,0	0,0
	PAN DE BOLA	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	Carne de res asada en julianas	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	6,88	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
	Pasta en salsa roja	Pasta alimenticia	20,00	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0,0	4,2	0,2	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,825	0,035	0,0025	0,1625	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	3,13	2,5	0,45	0,0225	0,0025	0,0825	2,8	11,4	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	YUCA FRITA	Yuca, cruda	31,25	25	38,25	0,225	0,025	9,275	0,3	1,8	0,2	0,0	7,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Guiso de habichuela y zanahoria	Habichuela, cruda	11,11	10	3,1	0,21	0	0,56	1,7	6,0	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	5,88	5	1,85	0,035	0,005	0,42	35,0	1,4	0,0	0,0	1,8
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	5,4	0,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5

16. SEMANA 1 MIERCOLES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE BANANO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11,0	4,0	0,5	0,1	1,5
	SANDWICH DE POLLO	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,6
		Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0

		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Pan blanco	15,00	15	49,65	1,02	0,51	10,245	0,0	13,2	0,5	0,0	2,1
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	Galleta rondalla	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Mango en tiras	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0
ALMUERZO	GUISO VEGETALES	Brócoli, crudo	12,50	5	1,7	0,2	0,015	0,185	3,8	5,3	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Habichuela, cruda	5,56	5	1,55	0,105	0	0,28	0,9	3,0	0,1	0,0	0,0
		Tomate chonto, jugo	5,00	5	0,9	0,03	0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	HIGADO EN BISTECK	Higado de res	40,00	40	52	8	1,8	0,92	4035,6	3,6	2,4	0,0	0,0
		Tomate chonto, jugo	5,00	5	0,9	0,03	0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	5,00	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PLATANO AMARILLO ASADO	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE PIMENTON	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Pimentón rojo	2,94	2,5	0,8	0,0475	0,0075	0,135	19,5	5,9	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,825	0,035	0,0025	0,1625	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	8,5	0,4	0,0	5,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE CURUBA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Curuba, maduro, pulpa	4,00	2	0,7	0,012	0,002	0,156	3,4	0,1	0,0	0,0	1,7
	PAN DE QUESO	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	Pechuga salteada	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	68	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	arroz de zanahoria	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Zanahoria, cruda	1,76	1,5	0,555	0,0105	0,0015	0,126	10,5	0,4	0,0	0,0	0,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PURE DE PAPA PASTUSA	Papa común, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,475	0,025	4,825	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ensalada mixta	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140,0	5,4	0,1	0,1	7,0
		Mango, maduro, pulpa	60,00	30	19,8	0,18	0,03	4,77	42,0	4,5	0,2	0,0	1,2
		Repollo, hojas frescas	14,29	10	3,5	0,18	0,03	0,64	2,4	4,4	0,1	0,1	3,4
	Jugo de mora	Mora de castilla, pulpa	22,22	20	12,6	0,2	0,02	2,92	0,0	9,4	0,3	0,0	0,0

17. SEMANA 1 JUEVES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g							
					Calorías	Proteinas g	Grasa	Carboh.	Vit A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio

								g	g	ER	mg	mg	mg	mg
DESAYUNO	SORBETE DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0
	CARNE DESMECHADA MACHACADA	Carne de res, magra	20,00	20	49,8	3,44	4	0	0,0	1,2	0,5	0,0	0,0
		Ajo	0,53	0,5	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	AREPA DE MAIZ	Arepa de maíz blanco, con sal	15,00	15	24,15	0,495	0,135	5,25	0,0	2,6	0,1	0,0	28,2
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	Galletas dulces	Galleta, dulce	20,00	20	90,2	1,28	2,56	15,5	0,0	7,6	0,8	0,1	146,4
	patilla en cubos	Patilla, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15,0	2,0	0,2	0,0	0,0
ALMUERZO	ENSALADA ROJA	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,75	15	5,6	0,21	0	1,44	0,0	4,8	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,75	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,185	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	FRECASSE DE POLLO	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Tomate, pulpa	1,88	1,5	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		Cebolla junca, tallos	3,75	1,5	0,42	0,018	0,0015	0,0825	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0
		Habichuela, cruda	1,67	1,5	0,465	0,0315	0	0,084	0,3	0,9	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	1,76	1,5	0,555	0,0105	0,0015	0,126	10,5	0,4	0,0	0,0	0,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	CASQUITOS DE PAPA	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,0	1,0	0,3	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ PERLA	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	BATIDO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	83,33	50	28,5	0,85	0,05	5,2	288,5	0,0	0,0	0,0	0,0
	MANTECADA	Mantecada	20,00	20	81	1,58	3,26	11,32	0,8	17,6	0,3	0,0	0,0
CENA	Carne de res encebollada	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	5,88	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	1,00	1	0,33	0,014	0,001	0,065	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0
	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		Cebolla junca, tallos	2,50	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	TAJADA DE PLATANO AMARILLO EN TROZOS PEQUEÑOS	Plátano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA DE	Lechuga común	18,18	10	0,8	0,08	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6

	TOMATE, LECHUGA Y ZANAHORIA EN TRZOS PEQUEÑO	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,75	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	6,5	0,4	0,0	5,5

18. SEMANA 1 VIERNES

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Guayaba, maduro, pulpa	66,67	50	19,5	0,45	0,15	4,1	53,5	6,5	0,4	0,0	5,5
	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	55,56	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,9	0,7	60,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	FRITAS DE TRIGO	Harina de trigo	15,00	15	52,2	1,86	0,105	10,935	0,0	3,3	0,3	0,4	28,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETAS DE SODA	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4
	MELON EN CUBOS	Melón, maduro, pulpa	100,00	50	10	0,35	0	2,15	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	25,00	25	3,6	0,18	0,02	0,66	22,0	91,2	0,3	0,0	0,0
		Pepino cohombro, sin cáscara	13,33	10	1	0,05	0,01	0,18	0,2	5,1	0,1	0,0	0,0
	GOULASH DE CARNE	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	6,68	8	0	0,0	2,4	1,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	3,13	2,5	0,45	0,0225	0,0025	0,0825	2,8	11,4	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,825	0,035	0,0025	0,1625	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	1,76	1,5	0,555	0,0105	0,0015	0,126	10,5	0,4	0,0	0,0	0,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	TAJADAS AMARILLAS	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ DE ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Zanahoria, cruda	1,76	1,5	0,555	0,0105	0,0015	0,126	10,5	0,4	0,0	0,0	0,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	NARANJADA	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1,0	16,5	0,7	0,3	1,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	86,5	4,5	0,9	0,0	0,0
	PAN	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,86	0,0	17,8	0,6	0,0	2,8
CENA	CARNE DE POLLO EN GOULASH	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Habichuela, cruda	1,67	1,5	0,495	0,0315	0	0,084	0,3	0,9	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	1,76	1,5	0,555	0,0105	0,0015	0,126	10,5	0,4	0,0	0,0	0,5
		Cebolla cabezona	1,50	1,5	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,55	0,025	4,725	0,0	0,3	0,3	0,0	4,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ENSALADA AGRIDULCE	Lechuga común	18,18	10	0,8	0,08	0,01	0,12	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6
		Piña, maduro, pulpa	54,55	30	14,4	0,18	0,03	3,36	2,4	4,8	0,2	0,1	0,9
		Mango, maduro, pulpa	40,00	20	13,2	0,12	0,02	3,18	28,0	3,0	0,1	0,0	0,8

	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	33,33	20	8,4	0,4	0,04	1,55	7,2	2,0	0,0	0,0	0,0

19. SEMANA 1 SABADO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorías	Proteinas g	Grasa	Carboh.	VIT A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
							g	g	ER	mg	mg	mg	mg
DESAYUNO	SORBETE DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	66,5	4,5	0,9	0,0	0,0
	CARNE DESMECHADA MACHACADA	Carne de res, magra	20,00	20	49,8	3,44	4	0	0,0	1,2	0,5	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	0,20	0,2	0,066	0,0028	0,0002	0,013	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
	PALITOS DE YUCA	Yuca, cocida	15,00	15	21	0,105	0,03	5,085	0,0	2,4	0,1	0,1	21,6
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETA DE LECHE	Galleta, dulce	20,00	20	90,2	1,26	2,58	15,5	0,0	7,6	0,6	0,1	146,4
	PATILLA EN CUBOS	Patilla, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15,0	2,0	0,2	0,0	0,0
ALMUERZO	CREMA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	50,00	30	6	0,87	0,06	0,48	159,9	36,9	0,7	0,3	19,8
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	HIGADO EN BISTECK	Hígado de res	40,00	40	52	8	1,8	0,92	4035,6	3,6	2,4	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	3,13	2,5	0,45	0,0225	0,0025	0,0825	2,8	11,4	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,825	0,035	0,0025	0,1625	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0
	YUCA COCIDA	Yuca, cruda	31,25	25	38,25	0,225	0,025	9,275	0,3	1,8	0,2	0,0	7,5
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ARROZ PERLA	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	55,56	50	31,5	0,5	0,05	7,3	0,0	21,0	0,9	0,0	0,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0
	MOGOLLA	Mogolla integral	20,00	20	51,2	1,44	0,38	13,02	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2
CENA	Albondigas	Carne de res, molida	40,00	40	60	7,68	3,24	0	0,0	4,4	0,6	1,8	24,2
		Cebolla cabezona	1,50	2	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	1,88	2	0,27	0,0135	0,0015	0,0495	1,7	6,8	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,53	0,5	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz nevado	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano maduro cocido	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	6,3
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Ensalada salteada	Calabaza, sin cáscara, cruda	11,11	10	2,1	0,08	0	0,45	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Jugo de maracuyá	Maracuyá, maduro, pulpa	50,00	50	29,5	0,75	0,25	6	66,5	4,5	0,9	0,0	0,0

20. SEMANA 1 DOMINGO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								
					Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	VIT A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
DESAYUNO	SORBETE DE PAPAYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5
	POLLO DESMECHADO MACHACADO	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,8
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
	AREPA DE MAIZ	Arepa de maiz blanco, con sal	15,00	15	24,15	0,495	0,135	5,25	0,0	2,6	0,1	0,0	28,2
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	GALLETA DE SODA	Galleta, de soda	20,00	20	82,4	1,92	1,4	15,54	0,0	7,6	1,3	0,1	268,4
	PAPAYA EN CUBOS	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12,0	0,2	0,2	2,5
ALMUERZO	GUISO DE BERENJENA	Berenjena, cocida	10,00	10	2,1	0,08	0,02	0,41	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0
		Cebolla cabezona	10,00	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0,0	6,4	0,1	0,0	0,0
		Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11,0	45,6	0,2	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	POLLO DESMECHADO	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Cebolla cabezona	0,50	0,5	0,165	0,007	0,0005	0,0325	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PLATANO COCIDO	Plátano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	13,5	0,0	0,0	0,0	8,3
	ARROZ DE FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,00	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,0	2,0	0,1	0,3	2,6
		Pasta fina	5,00	5	19,5	0,51	0,02	4,325	0,0	1,5	0,1	0,1	22,5
		Cebolla junca, tallos	0,50	0,2	0,056	0,0024	0,0002	0,011	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	83,33	50	18,5	0,45	0,05	4,1	18,5	5,0	0,3	0,0	0,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	78,0
		Curuba, maduro, pulpa	4,00	2	0,7	0,012	0,002	0,156	3,4	0,1	0,0	0,0	1,7
	PAN DE QUESO	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0,0	17,6	0,6	0,0	2,8
CENA	Pechuga apanada	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2
		Harina de trigo	2,50	2,5	8,7	0,31	0,0175	1,8225	0,0	0,6	0,0	0,1	4,8
		Ajo	0,21	0,2	0,27	0,0094	0,0002	0,0576	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz verde	Arroz blanco, crudo	20,00	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,0	2,6	0,2	0,4	3,5
		Espinaca, cruda	8,33	5	1	0,145	0,01	0,08	26,7	6,2	0,1	0,1	3,3
		Ajo	0,53	1	0,675	0,0235	0,0005	0,144	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
		Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	PAPA A LA FRANCESA	Papa común, con cáscara, cruda	25,00	25	21,5	0,475	0,025	4,825	0,0	17,5	0,1	0,0	0,0
		Aceite, de soya	1,00	1	9	0	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	ensalada de remolacha	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,75	15	6,6	0,21	0	1,44	0,0	4,8	0,1	0,0	0,0
		Zanahoria, cruda	11,76	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70,0	2,7	0,0	0,0	3,5
		Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,1	0,0	0,0
	Jugo de piña	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5

Se deberá contar con un profesional en dietética y nutrición para que elabore las minutas de los pacientes hospitalizados con una periodicidad diaria y de acuerdo a la dieta indicada por el médico tratante, como también disponer de un carro termo para el transporte de los alimentos a los diferentes servicios como medida de

<table>
<tr><td>3</td><td>preservación y conservación de la temperatura, auxiliares de cocina para la manipulación de alimentos con los siguientes perfiles:
<table>
<tr><th>PERFIL REQUERIDO</th><th>DISTRIBUCION DELPERSONAL</th><th>DISTRIBUCION DELPERSONAL</th><th>ACTIVIDAD</th></tr>
<tr><td>Nutricionista Dietista 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.</td><td>Profesional en dietética y nutrición. 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.</td><td>Apoyo al proceso</td><td>Elaborar, dirigir y revisar la preparación del menú y dietas.</td></tr>
<tr><td>Coordinador Proceso y/o Jefe de Cocina</td><td>Experiencia mínima de tres años de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25 dos (2) años de experiencia especifica certificada en servicios de alimentos (1) Nutricionista</td><td>Apoyo al proceso</td><td>Coordinar y revisar el desarrollo de procesar, preparar, transportar y entregar los alimentos hospitalarios</td></tr>
<tr><td>Operadoras de alimentos</td><td>Experiencia en manipulación de alimentos Mínimo de 6 meses de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.</td><td>Disponibilidad de tiempo en el servicio de alimentación 12 horas dia, de lunes a domingo con disponibilidad de 24 horas en caso que se amerite</td><td>Preparar, distribuir los alimentos y recoger la loza de las habitaciones.</td></tr>
</table></td><td>X</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Preparar y suministrar almuerzo a médicos internos autorizados por la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Suministrar las raciones requeridas por cada servicio de hospitalización y urgencias</td><td>X</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Elaborar y dispensar las raciones para cada paciente hospitalizado, según orden médica bajo la dirección permanente de la Nutrición y Dietética</td><td>X</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Suministrar la alimentación en el número que le sea requerido según los contenidos, variedad, volumen y pesos especificados en la propuesta y aceptados por el contratante</td><td>X</td></tr>
<tr><td>8</td><td>El CONTRATISTA se obliga a suministrar los alimentos destinados a los pacientes en condiciones óptimas de higiene, calidad y seguridad, garantizando que el empaque utilizado cumpla con criterios sanitarios y ambientales. Para los servicios de hospitalización y demás áreas asistenciales, los alimentos deben ser entregados en recipientes plásticos reutilizables, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección, que cumplan con la normatividad sanitaria vigente aplicable. En el caso de pacientes atendidos en el servicio de urgencias, así como aquellos que se encuentren en condiciones de aislamiento (por cualquier tipo de precaución), el CONTRATISTA deberá utilizar empaques de un solo uso elaborados en material biodegradable, garantizando su disposición final segura y conforme a la normatividad ambiental vigente</td><td>X</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Suministrar la ración en porciones de producción y de servida uniformes que correspondan al gramaje establecido según la dieta</td><td>x</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Dispensar el menú en los recipientes o empaques totalmente cerrados o sellados hasta las camas de los pacientes en sus respectivas habitaciones y de acuerdo al régimen dietético señalado por los Médicos y/o dietista al servicio de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio</td><td>X</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Cumplir los ciclos de minutas propuestas por EL CONTRATISTA, aceptados por EL CONTRATANTE y las observaciones que sobre el mismo le formule EL CONTRATANTE</td><td>X</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Cumplir con los requisitos legales para los manipuladores de alimentos en cuanto a uniformes, elementos de protección, certificación médica, exámenes y el respectivo carné</td><td>X</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Retirar los recipientes y los demás elementos de las habitaciones máximo una (01) hora después de haber suministrado los alimentos</td><td>X</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Variar el menú diario de la alimentación conforme a la propuesta y de acuerdo a los requerimientos nutricionales adecuados para una alimentación balanceada</td><td>X</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Responder por los tratamientos dieto-terapéuticos de los pacientes hospitalizados</td><td>X</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Suministrar las raciones alimentarias con calidad, idoneidad, y recomendaciones e instrucciones necesarias contenidas en las minutas elaboradas por el nutricionista</td><td>X</td></tr>
<tr><td>17</td><td>El lugar que el contratista designe para almacenar los insumos debe ser acuerdo a su exigibilidad de conservación (refrigeración, empaque, bodega, etc.) y este podrá ser inspeccionado y visitado por el SUPERVISOR en cualquier</td><td>X</td></tr>
</table>

	momento, por lo cual se debe conocer la dirección y ubicación del mismo	
18	Responder por la limpieza integra de la infraestructura física, interna y externa del servicio de Nutrición, y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el lugar de preparación de las raciones alimentarias, a los cuales se les podrá realizar inspección por parte del SUPERVISOR en cualquier momento por lo que se debe informar la dirección y ubicación del mismo, en caso de realizar un cambio de lugar este se debe informar al SUPERVISOR quien verificara las condiciones del mismo y aprobará dicho cambio	X
19	Realizar jornada de fumigación en el centro de producción y bodegas de almacenamiento con los que cuente el contratista y que sean utilizados para la ejecución del presente contrato los cuales deben ser reportados a la entidad	X
20	Suministrar los elementos necesarios como bolsas plásticas, canecas y otros elementos para realizar una correcta recolección y clasificación de basuras al momento del retiro de las losas y elementos postconsumo de los alimentos suministrados	X
21	EL CONTRATISTA entregará el objeto contractual únicamente a pacientes hospitalizados y médicos internos, excepcionalmente y por orden del gerente podrá incluirse la entrega de raciones alimentarias a otro personal de la institución	X
22	EL CONTRATISTA se compromete a entregar las raciones alimentarias requeridas en el mes, entendiéndose por ración *(desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y cena)*	X
23	Almacenar los alimentos en lugares dispuestos para tal fin sin que se presente cruce de ambientes	X
24	Realizar pesaje de alimentos de acuerdo a las técnicas nutricionales establecidas para cada dieta	X
25	Atender cualquier llamado de urgencia que se le haga durante el tiempo de ejecución del contrato	X
26	Garantizar que el personal que desarrolle las actividades suscritas en objeto contractual cumpla con los requisitos de aptitud, idoneidad y experiencia necesarias y legales para el desarrollo de las actividades	X
27	De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos	X
28	Responder directamente por la pérdida de bienes y por los daños que se causen a los mismos o a las instalaciones donde se desarrolle el objeto contractual y que fueren causados por el personal que desarrolle las actividades suscritas en objeto contractual aportados por EL CONTRATISTA cuando se establezca la responsabilidad luego de surtirse cada una de las etapas del proceso disciplinario a que haya lugar.	X
29	Asumir de manera total y exclusiva, la responsabilidad derivada de la calidad e idoneidad de suministro objeto del contrato, así como de los actos u omisiones de sus colaboradores. En consecuencia, se compromete a mantener libre a la ESE Hospital Regional Magdalena Medio de cualquier responsabilidad por este aspecto y a salir siempre en defensa de la entidad contratante frente a reclamaciones judiciales o extrajudiciales, acciones de tutela, acciones de cumplimiento que le instaure personas afectadas en razón del desarrollo del objeto contractual y a reconocerle a EL CONTRATNTE, cualquier suma que esta entidad deba pagar por tal concepto	X
30	Colaborar con EL CONTRATANTE para que lo contratado se cumpla con calidad, oportunidad y eficacia, en procura del buen desempeño de la actividad encomendada y para el buen funcionamiento del servicio	X
31	Aceptar las instrucciones que la supervisión del contrato les realice sin que ello pueda interpretarse como subordinación o dependencia y deberá dar contestación por escrito de cada una de las observaciones que aquel les presente en un término no mayor de 48 horas contadas a partir del momento en que se haga la observación	X
32	Asistir a las capacitaciones y reuniones convocadas por el gerente y los líderes de los procesos	X
33	Propender por la seguridad en el desarrollo de las actividades	X
34	Dotar al personal de los implementos de bioseguridad necesarios para el ejercicio de sus labores	X
35	Identificar a cada uno de sus colaboradores mediante una escarapela y uso de la misma	X
36	EL CONTRATISTA deberá garantizar la supervisión y control periódico (coordinador) sin que esto genere costo adicional para la entidad	X
37	EL CONTRATISTA mediante su coordinador designado junto con la NUTRICIONISTA designada por la supervisión del contrato, deberán realizar diariamente conciliación y conteo de las cantidades de raciones alimentarias suministradas durante el día	X
38	Velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes y elementos entregados por EL CONTRATANTE, para el ejercicio de las actividades contratadas y no utilizarlos para fines y en lugares diferentes a los contratados	X
39	Cumplir con las instrucciones establecidas por el Hospital en cuanto a guías, protocolos, procesos, procedimientos, proyectos, programas, planes y demás aspectos relacionados con el objeto contractual	X

40	Presentar los informes que le sean requeridos y que se relacionen con el suministro de alimentos contratado	X
41	Brindar siempre y en todo lugar, un trato respetuoso, cordial y amable a las personas vinculadas con la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio y en especial a los usuarios del servicio de salud	X
42	Abstenerse de realizar cualquier otra actividad, dentro del Hospital, diferente a la de suministrar alimentos	X
43	Presentar del personal que presta el servicio los certificados en donde conste la realización de exámenes médicos ocupacionales y esquemas de vacunación (Hepatitis B, Toxoide tetánico)	X
44	El personal utilizado por EL CONTRATISTA debe estar dotado de uniformes completos, y se sugiere que la vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos	X
45	Se deberá dotar el personal de los elementos de protección personal determinados por las normas de bioseguridad y manejo de residuos de acuerdo a las áreas en donde se suministre las raciones alimentarias	X
46	Cumplir las políticas y el reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional y los procedimientos seguros de trabajo	X
47	Acatar las recomendaciones e instrucciones del supervisor del contrato	X
48	El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social	X
49	Presentar el carné de manipulación de alimentos de todo el personal que participará en la ejecución del contrato	X
50	Presentar mensualmente los recibos de pago al sistema de seguridad social integral y demás que por ley corresponda	X
51	Efectuar la distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente (carros térmicos, desechables etc.)	X
52	Realizar de forma bimensual la revisión entre el CONTRATANTE y el CONTRATISTA, de las raciones suministradas y presentar a la supervisión la estadística de dietas hospitalarias suministradas	X
53	Preparar y suministrar alimentación a los niños y acompañante según raciones autorizadas por el ICBF, en casa recuperación- convenio icbf y hospital regional del magdalena	X
54	Preparar y suministrar alimentación a los niños según minuta patron autorizada por el ICBF	
55	Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato	

Así mismo se deja constancia que los soportes de las actividades desarrolladas se entregan por parte del Contratista en medio impreso y/o magnético y que estas cumplen con las calidades y cantidades exigidas en el contrato. Además, se anexa el informe del contratista donde se deja constancia de las actuaciones surtidas.

CONTROL DE FACTURACION		
VALOR DEL CONTRATO	**$350.000.000.oo**	
ACTA PARCIAL No. 01 FACTURA No. SN 67		$96.890.790.oo
SALDO POR EJECUTAR		$253.109.210.oo
SUMAS IGUALES	**$350.000.000.oo**	**$350.000.000.oo**

ANEXOS

DOCUMENTO	SI	NO	N/A	FOLIOS
Planilla de Pago Seguridad Social	X			Doce (12) folios
Estampillas Departamentales			X	
Certificado Cuenta Bancaria (solo aplica para la primera cuenta)	X			Un (01) folio
Copia del contrato (solo aplica para la primera cuenta)			X	
Acta de inicio de la ejecución contractual (solo aplica para la primera cuenta)			X	

Evidencias	X			MINUTAS E INFORMES DE PERSONAL
Factura	X			Un (01) folio
Acta parcial 01	X			Dos (02) folios

RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

OBSERVACIONES

WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ
C.C. No. 1.096.216.808 de Barrancabermeja (Santander)
R/L: **SUMINISTRO NUTRITIVOS S.A.S**
Nit No. 901.768.671-7

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR

En mi calidad de Supervisor del contrato arriba relacionado, certifico que EL CONTRATISTA cumplió a cabalidad con las obligaciones y actividades descritas en el contenido clausular del mismo y conforme a aquellas desarrolladas y descritas en el informe por el presentado; lo anterior conforme a lo dispuesto en la Cláusula Decima del anexo de Condiciones 216-2026 y el Manual de Interventoría y Supervisión contenido en el Acuerdo No. 005 de 2013 expedida por la ESE HRMM en lo que respecta a las funciones de verificación, vigilancia y control frente a la ejecución del contrato.

Por lo anterior resulta procedente autorizar y que se continúen con las gestiones de pago respectivas del Acta parcial 01, correspondiente al periodo cobrado por EL CONTRATISTA.

Dada en Barrancabermeja a los treinta (30) de abril de 2026, por las personas que en ello intervinieron.

NELSON MEZA HERRERA
Supervisor

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901768671	7	SUMINISTROS NUTRITIVOS SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 37 # 36 - 171 BARRIO YARIMA	BARRANCABERMEJA-SANTANDER	6021045	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-03	2026-04	248348791	95027852 60	E	2026/04/20	2026/04/24	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	4	$2,388,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (5 Afiliados)						$9,003,620	$1,440,800			$9,003,620	$360,400			$9,003,620	$360,400			$9,003,620	$219,600		$0	$0
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)						$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$42,700		$0	$0
Ciudad: BARRANCABERMEJA Depto: SANTANDER (1 Afiliados)						$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$70,100			$1,750,905	$42,700		$0	$0
1	CC	1096216808	ROJAS GUTIERREZ WENDY YURANI	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF38	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
Centro de Trabajo: RIESGO 3 (4 Afiliados)						$7,252,715	$1,160,600			$7,252,715	$290,300			$7,252,715	$290,300			$7,252,715	$176,900		$0	$0
Ciudad: BARRANCABERMEJA Depto: SANTANDER (4 Afiliados)						$7,252,715	$1,160,600			$7,252,715	$290,300			$7,252,715	$290,300			$7,252,715	$176,900		$0	$0
2	CC	37581546	BAUTISTA ACOSTA MILDRED	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF38	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
3	CC	63555739	DUARTE URIBE YERIKA MARCELA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF38	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
4	CC	1096250826	HERNANDEZ JARAMILLO CAROLINA	230201	30	$2,000,000	$320,000	EPS010	30	$2,000,000	$80,000	CCF38	30	$2,000,000	$80,000	14-11	30	$2,000,000	$48,800	30	$0	$0
5	CC	49671137	JAIMES RIVERA DEICY	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF38	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
Total Afiliados(5)						$9,003,620	$1,440,800			$9,003,620	$360,400			$9,003,620	$360,400			$9,003,620	$219,600		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				5	$1,440,800	$4,100	$0	$1,444,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$560,400	$1,600	$0	$562,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$800	$0	$281,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$600,200	$1,700	$0	$601,900
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$219,600	$600	$0	$220,200
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	5	$219,600	$600	$0	$220,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$360,400	$1,000	$0	$361,400
CAFABA	CCF38	890,270,275	5	5	$360,400	$1,000	$0	$361,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				5	$360,400	$1,100	$0	$361,500
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$80,000	$300	$0	$80,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$140,200	$400	$0	$140,600
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$70,100	$200	$0	$70,300
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$70,100	$200	$0	$70,300
TOTAL				5	$2,381,200	$6,800	$0	$2,388,000

Verificar planilla

Ingresa la siguiente información

Tipo de documento

Cédula de ciudadanía

Número de documento

37581546

EPS

SALUD TOTAL

Valor aportado a EPS

70100

Clave de pago

9502785260

Período de cotización (salud)

2026 04

No soy un robot

Planilla válida

Importante: La información suministrada es correcta y corresp
registrado en nuestro sistema.

Aceptar

¿Tienes otro tipo de solicitud
Selecciona la opción que más se ajuste a ti

Liquida y paga tu planilla

Verificar planilla

Ingresa la siguiente información

Tipo de documento

Cédula de ciudadanía

Número de documento

63565739

EPS

NUEVA E.P.S.

Valor aportado a EPS

78100

Clave de pago

9502785260

Periodo de cotización (salud)

2020 04

No soy un robot

¿Tienes otro tipo de solicitud

Selecciona la opción que más se ajuste a t

Liquida y paga tu planilla

Planilla válida

Importante: La información suministrada es correcta y corresp
registrado en nuestro sistema.

Aceptar

Ingresa la siguiente información

Tipo de documento

Cedula de ciudadanía

Número de documento

1096250820

EPS

EPS SURA (ANTES SUSALUD)

Valor aportado a EPS

80000

Clave de pago

9502785260

Periodo de cotización (salud)

2026 04

No soy un robot

Planilla válida

Importante: La información suministrada es correcta y corresp
registrado en nuestro sistema.

Aceptar

¿Tienes otro tipo de solicitud?

Selecciona la opción que más se ajuste a tu solicitud

Liquida y paga tu planilla

Verifica tu planilla

Ingresa la siguiente información

Tipo de documento

Cédula de ciudadanía

Número de documento

49671137

EPS

NUEVA EPS MOVILIDAD

Valor aportado a EPS

70100

Clave de pago

9502785260

Periodo de cotización (salud)

2026 04

No soy un robot

Planilla válida

Importante: La información suministrada es correcta y corresp
registrado en nuestro sistema.

Aceptar

¿Tienes otro tipo de solicitud
Selecciona la opción que más se ajuste a t

Liquida y paga tu planilla

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

BBVA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

:ACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	63301604
ZÓN SOCIAL:			ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO
IPIO:	BARRANCABERMEJA	DEPARTAMENTO:	SANTANDER
	CARRERA 36 NO. 35-19	TELÉFONO:	1111111
ITE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
ESENTACIÓN:	ÚNICO		
ONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		6008174407	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES marzo	AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES marzo AÑO 2026
DÍAS DE MORA:		0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/03/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	168444192

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS005-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 437.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 437.500	$ 0	$ 0	$ 437.500
												$ 437.500	$ 0	$ 0	$ 437.500

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 85.300	$ 85.300	$ 0	$ 0	$ 85.300
								$ 85.300	$ 0	$ 0	$ 85.300

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
IAZ ARMENTO OCIO DEL ARMEN	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	REO CUMP PENS	$ 4.500.000			NO								01-30									

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD

ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
EPS005-SANITAS S.A	30	$ 3.500.000	$ 437.500	$ 0	$ 437.500

SEGURIDAD SOCIAL — ARP

ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	$ 3.500.000	63301604	$ 85.300

PARAFISCALES

DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 522.800

CERTIFICADO DE PAGO PARA EL COTIZANTE

Bancolombia

Certificamos que ROCIO DEL CARMEN con documento CEDULA DE CIUDADANIA 63301604, realizó el pago de aportes a la seguridad social del Señor (a) ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO con documento CC 63301604, como se detalla a continuación:

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
Número de Planilla	6012940297	Tipo de Planilla	I-INDEPENDIENTES
Periodo Cotizado Otros	ABRIL/2026	Periodo Cotización Salud	ABRIL/2026
Fecha Pago	2026/04/17	Número de Autorización	232093131

APORTES REALIZADOS A SEGURIDAD SOCIAL			
SALUD		Administradora	EPS005 - SANITAS S.A.
Días	30	Tarifa	12,500 %

RIESGOS PROFESIONALES		Administradora	14-23 - POSITIVA COMPAÑIA DE
Días	30	Tarifa	2,436 %
Clase de Riesgo	3		

Cotizante exonerado pago aportes salud, SENA e ICBF (Reforma Tributaria).NO

Planilla Pagada

aci SOI

Planilla Pagada

Barrancabermeja, 30 de Abril de 2026

Señores
HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO
Barrancabermeja- Santander.

Yo, WENDI YURANIS ROJAS GUTIERREZ, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 1.096.216.808 de Barrancabermeja, en mi condición de Representante Legal de **SUMINISTROS NUTRITIVOS S.AS.** identificada con Nit 901.768.671-7, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Barrancabermeja, certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar), pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Yo, **ADRIANA PATRICIA SERPA MENCO**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. 28020162 de Barrancabermeja – Santander, y Tarjeta Profesional 109079-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Contador de **SUMINISTROS NUTRITIVOS S.AS.** identificada con Nit 901.768.671-7 certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar), pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

NOTA 1: Para relacionar el pago de los aportes correspondientes a los Sistemas de Seguridad Social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24. Así mismo, en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, ICBF y SENA, se deberá tener en cuenta el plazo dispuesto para tal efecto, en el artículo 10 de la ley 21 de 1982, reglamentado por el Decreto 1670 de 2007.

NOTA 2: En caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá precisar el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimiento de esta obligación.

Firman,

FIRMA ----------
WENDI YURANIS ROJAS GUTIERREZ
C.C. 1.096.216.808 de Barrancabermeja
Representante Legal

ADRIANA PATRICIA SERPA MENCO
C.C. 28.020.162 de Barrancabermeja
T.P 109079-T
Contador Publico

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

2 0 1 7 7 3 2 2 0 6 7 B C 9 4 6

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ADRIANA PATRICIA SERPA MENCO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 28020162 de BARRANCABERMEJA (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 109079-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

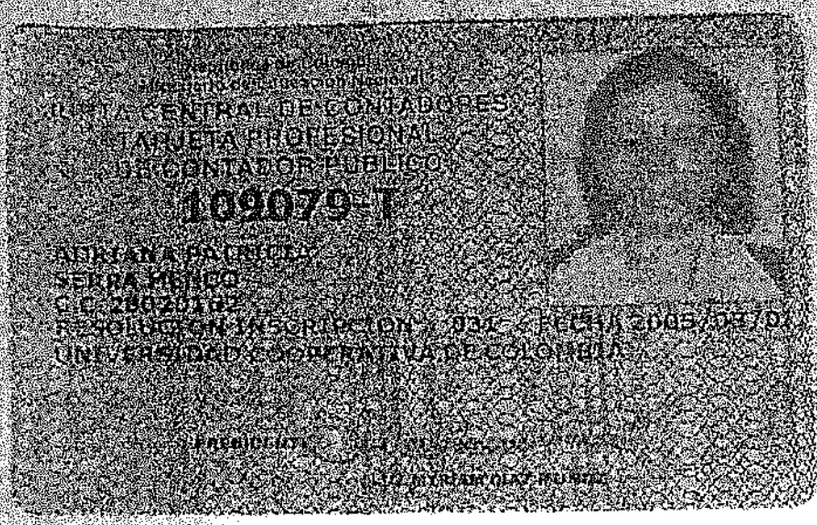
NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

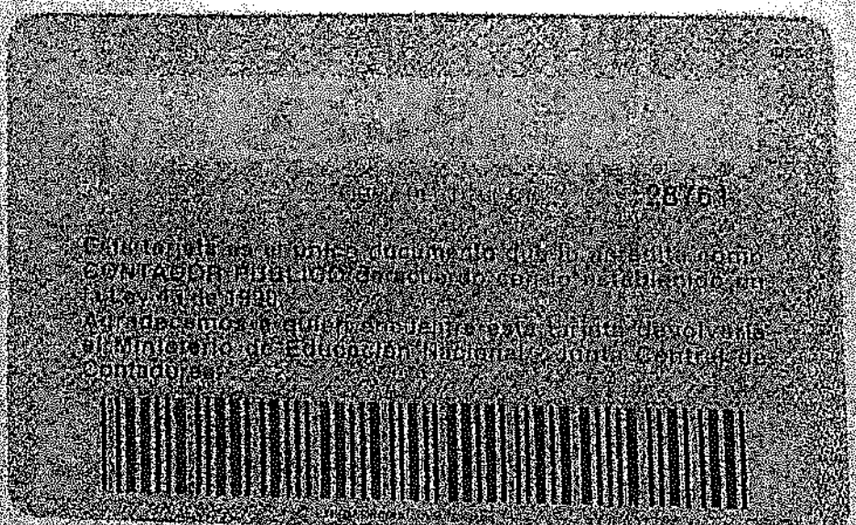
Dado en BOGOTA a los 24 días del mes de Febrero de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

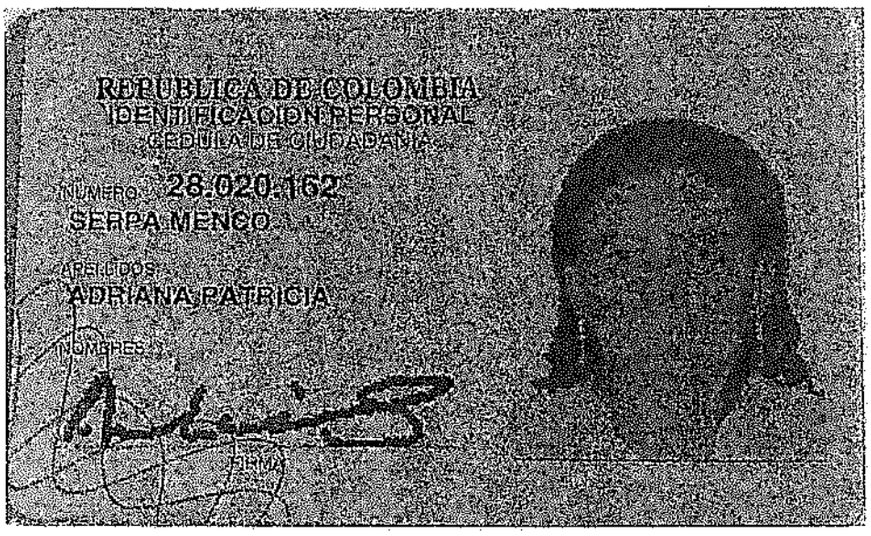
SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

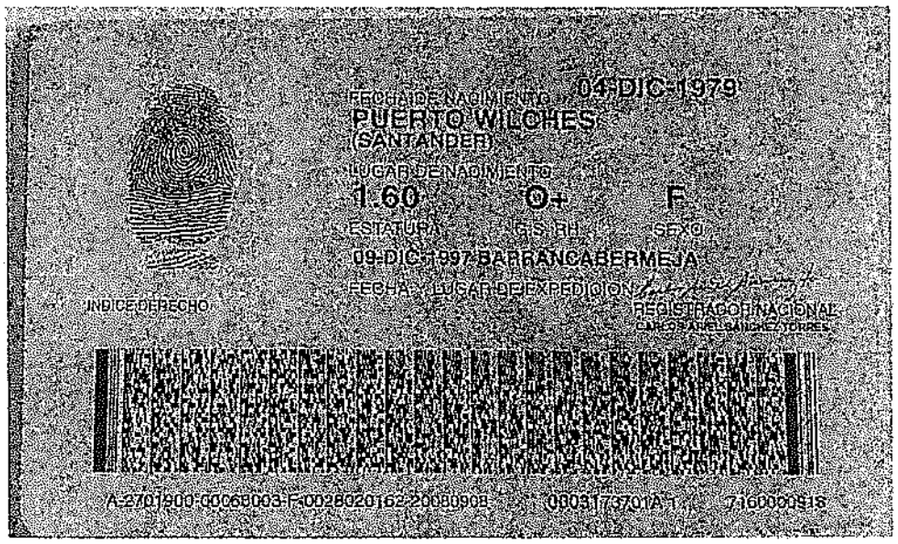
ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado


JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
109079-T
ADRIANA PATRICIA
SERRA MEJICO
C.C. 28020162
RESOLUCION INSCRIPCION 034 FECHA 2005/03/02
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA


28751
CARTOLINA
CONTADOR PUBLICO
Ley 43 de 1990
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla
al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de
Contadores


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 28.020.162
SERPA MENCO
APELLIDOS
ADRIANA PATRICIA
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 04-DIC-1979
PUERTO WILCHES
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
09-DIC-1997 BARRANCABERMEJA
FECHA LUGAR DE EXPEDICION
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL
A-2701900-00060003-F-0028020162-20080908 0003173701A 1 7160000918

Barrancabermeja, 30 de Abril de 2026

Cuenta de cobro

SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S.

NIT 901.768.671-5

DEBE:

ROCIO DEL CAMEN DIAZ SARMIENTO

C.C. 63.301.604

LA SUMA DE: $530.000,oo

(QUINENTOS TREINTA MIL PESOS)

POR CONCEPTO DE

HONORARIOS POR ASESORIA EN NUTRICION Y DIETETICA, DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026.

Atentamente,

ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO
C.C. 63.301.604
TEL

SUMINISTRO NUTRITIVO S.A.S **NIT: 901.768.671-5**		
		RECIBO CAJA MENOR
Ciudad:	Barrancabermeja	
Fecha: 30 / 04 / 2026		Valor $: 530.000,oo
PAGADO A:	ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO	
C.C :	63.301.604	
FORMA DE PAGO:	efectivo ___X___ otro:_____	
LA SUMA DE:	QUINIENTOS TREINTA MIL PESOS	
CONCEPTO	HONORARIOS POR PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES DE NUTRICION Y DIETETICA DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026	
PAGADOR:		FIRMA QUIEN RECIBE
Wendy Rojas		

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S

901.768.671-7

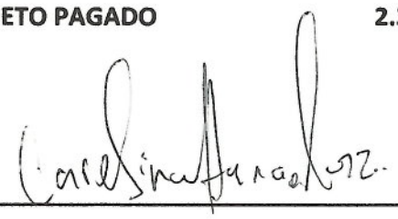
COMPROBANTE DE PAGO DE NOMINA

PERIODO DE PAGO : **Del 01 de Abril al 30 de Abril de 2026**

TRABAJADOR:	Carolina Hernandez Jaramillo	IDENTIFIC.	1.096.250.826
CARGO	Coordinadora	F.INGRESO	01 abr 2026
SALARIO BASICO:	$ 2.300.000,00		
DIAS LAB. PERIODO:	30		

DEVENGADOS:			DEDUCCIONES :	
SUELDO	30	2.300.000	APORTES SALUD	92.000
AUXILIO DE TRANSPORTE	30	249.095	APORTES PENSION	92.000
HEDN	0	-	F.S.P.	-
HDOM	0	-	ANTICIPOS	-
HFEST	0	-	PRESTAMOS	
HEDF	0	-		
OTROS				
TOTAL DEVENGADO ----------->		**2.549.095**	**TOTAL DEDUCCIONES ----------->**	**184.000**
			NETO PAGADO	**2.365.095**

Recibí a satisfacción y acepto en todas sus partes este pago.

Firma y C.C. 

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S

901.768.671-7

COMPROBANTE DE PAGO DE NOMINA

PERIODO DE PAGO : **Del 01 de Abril al 30 de Abril de 2026**

TRABAJADOR:	Yerika Marcela Duarte Uribe	IDENTIFIC.	63.555.739
CARGO	Operario Auxilair de Servicio Alimentación	F.INGRESO	01 abr 2026
SALARIO BASICO:	$ 1.750.905,00		
DIAS LAB. PERIODO:	30		

DEVENGADOS:			DEDUCCIONES :	
SUELDO NORMAL	10	583.635	APORTES SALUD	67.272
SUELDO INCAPACIDAD (66,67%)	20	778.219		
AUXILIO DE TRANSPORTE	10	83.032	APORTES PENSION	67.272
HEDN	4	39.796	F.S.P.	-
HDOM	8	50.936	ANTICIPOS	-
HFEST	16	229.216	PRESTAMOS	
HEDF	0	-		
OTROS				
TOTAL DEVENGADO ----------->		**1.764.834**	**TOTAL DEDUCCIONES ----------->**	**134.544**
			NETO PAGADO	**1.630.290**

Recibí a satisfacción y acepto en todas sus partes este pago.

Firma y C.C. Yerika Marcela

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S

901.768.671-7

COMPROBANTE DE PAGO DE NOMINA

PERIODO DE PAGO : **Del 01 de Abril al 30 de Abril de 2026**

TRABAJADOR:	Deicy Jaimes Rivera	IDENTIFIC.	49.671.137
CARGO	Operario Auxilair de Servicio Alimentación	F.INGRESO	01 abr 2026
SALARIO BASICO:	$ 1.750.905,00		
DIAS LAB. PERIODO:	30		

DEVENGADOS:			DEDUCCIONES :	
SUELDO	30	1.750.905	APORTES SALUD	103.353
AUXILIO DE TRANSPORTE	30	249.095	APORTES PENSION	103.353
HEDN	32	318.368	F.S.P.	-
HDOM	32	203.744	ANTICIPOS	-
HFEST	16	229.216	PRESTAMOS	
HEDF	5	81.580		
OTROS				
TOTAL DEVENGADO ----------->		**2.832.908**	**TOTAL DEDUCCIONES ----------->**	**206.706**
			NETO PAGADO	**2.626.202**

Recibí a satisfacción y acepto en todas sus partes este pago.

Firma y C.C. Deicy Rivera

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S

901.768.671-7

COMPROBANTE DE PAGO DE NOMINA

PERIODO DE PAGO : **Del 01 de Abril al 30 de Abril de 2026**

TRABAJADOR:	Milderd Bautista Acosta	IDENTIFIC.	37.581.546
CARGO	Operario Auxilair de Servicio Alimentación	F.INGRESO	01 abr 2026
SALARIO BASICO:	1.750.905,00		
DIAS LAB. PERIODO:	30,00		

DEVENGADOS:			DEDUCCIONES :	
SUELDO	30	1.750.905	APORTES SALUD	104.546
AUXILIO DE TRANSPORTE	30	249.095	APORTES PENSION	104.546
HEDN	35	348.215	F.S.P.	-
HDOM	32	203.744	ANTICIPOS	-
HFEST	16	229.216	PRESTAMOS	
HEDF	5	81.580		
OTROS				
TOTAL DEVENGADO ----------->		**2.862.755**	**TOTAL DEDUCCIONES ----------->**	**209.092**
			NETO PAGADO	**2.653.663**

Recibí a satisfacción y acepto en todas sus partes este pago.

Firma y C.C. Mildred Bautista.

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA

Empleador:	SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S.
NIT:	901.768.671-7
Trabajador:	YERIKA MARCELA DUARTE URIBE
Identificación:	63.555.739
Cargo a desempeñar:	Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación
Fecha de inicio:	01 de Abril de 2026
Salario base de referencia para la liquidación mensual:	$ 1.750.905
Periodo de Pago:	Mensual
Duración del Contrato:	El contrato individual de trabajo por obra o labor contratada será por la duración de la ejecución del Contrato No. 216-2026, celebrado entre Suministros Nutritivos S.A.S. y la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, durante TRES (03) meses o hasta agotar la disponibilidad presupuestal, con fecha de inicio 02 de Abril de 2026.

Entre el SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S., empresa legalmente constituida, identificada con el NIT. 901.768.671-7, representada legalmente por WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ, identificada con cédula de ciudadanía número 1.096.216.808 de Barrancabermeja, que para efectos del presente contrato se denomina EL EMPLEADOR y el TRABAJADOR, identificado como aparece en el encabezado, hemos convenido celebrar el presente contrato de trabajo previas las siguientes **CONSIDERACIONES**:

1) Que SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S tiene dentro de su misión coadyuvar en la implementación y ejecución de Programas de Alimentación Escolar en beneficio de los niños, niñas y adolescentes.

2) Que SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S suscribió el Contrato No. 216-2026 con la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, para el Suministros de Alimentación, cuyo objeto es: ***"SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO"***.

3) De conformidad con lo anterior, el presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - OBJETO. Prestar servicio como Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación, para la preparación y/o distribución de las raciones diarias programadas a los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, en la ejecución del contrato No. 216-2026, suscrito entre ambas partes.

SEGUNDA. - DURACIÓN. EL TRABAJADOR realizará el cargo u oficio señalado cuya duración será por la ejecución del contrato 216-2026, suscrito ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO y la empresa SUMINISTRO NUTRITIVO S.AS. Se aclara que el trabajo o la labor contratada se prestará todos los días de lunes a domingos, incluidos festivos. **Parágrafo Primero:** El presente contrato de trabajo está sujeto a las vicisitudes que tenga el Contrato No. 216-2026 mencionado y en el evento de que el mismo se suspenda o termine, el presente contrato de trabajo se suspenderá o terminará sin necesidad de preaviso, requerimiento previo o justificación alguna. **Parágrafo Segundo:** En el evento de que por determinación de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio y en atención a la cobertura atendida, se tenga que reducir el personal, se le informará AL TRABAJADOR la terminación de su contrato de trabajo sin necesidad de previo aviso, requerimiento o justificación alguna.

TERCERA. - PERIODO DE PRUEBA. Se pacta como periodo de prueba los Quince (15) primeros días calendario del presente contrato y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado unilateralmente en cualquier momento durante dicho periodo, sin que se cause indemnización alguna.

CUARTA. - OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR. EL TRABAJADOR se obliga, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y, en especial, a: **1.** Cumplir con todas las responsabilidades y compromisos como Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación; **2.**Poner al servicio del empleador toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y las labores anexas y complementarias del mismo; **3.** Acatar y cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta el EMPLEADOR y/o sus representantes; ***4.*** Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento; **5.** Asistir y participar activamente en los programas y actividades especiales de EL EMPLEADOR, independientemente de su fecha, y hora, tales como jornada de capacitación y formación; **6.** Informar de manera oportuna al Empleador y/o sus representantes, las situaciones que amenacen o pongan en riesgo

la vida e integridad física, emocional y mental de los beneficiarios del servicio, de las cuales tengan conocimiento; 7.Guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso, maneje en desarrollo de su actividad o que llegue a conocer en desarrollo del contrato y que no tenga carácter de pública; 8.Cumplir con las funciones del cargo u oficio para el cual fue contratado por lo cual manifiesta expresamente conocer y entender las funciones asignadas; **9.** Velar, controlar, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje, de la institución educativa o del Empleador los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado; **10.** Mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene; **11.** Utilizar única, exclusiva y obligatoriamente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada; **12.** Guardar y mantener máximo cuidado en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral; **13.** Cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con los ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente; **14.** Informar al Supervisor toda anomalía, o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusas o incapacidades médicas la constancia de la misma; **15.** Abstenerse de realizar actos delictivos como el hurto de alimentos crudos o procesados para el cumplimiento de la minuta, así como de equipos o menaje de la institución educativa, los cuales van en contra de la ley y las buenas costumbres; **16.** Avisar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia; **17.** Utilizar los elementos de bioseguridad y de protección personal; **18.** Cumplir con el protocolo de bioseguridad establecido para el control y prevención de la propagación de enfermedades infectocontagiosas; **19.** Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos; **20.** Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico; **21.** Respetar la política medioambiental del EMPLEADOR, que incluye todas las normas sobre el uso de los recursos ambientales, como el agua y la energía, así como el racionamiento de papel. **Parágrafo Primero.** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones mencionadas se considerará como una falta grave y dará lugar a la terminación del contrato de trabajo por justa causa.

QUINTA. - PROHIBICIONES. EL TRABAJADOR no debe: **1.** Fumar, masticar goma de mascar (chicle), comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos; **2.** Llevar puestos objetos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros; **3.** Prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros empleadores, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante el tiempo y en los horarios en lós cuales este prestando el servicio en la ejecución del presente contrato; **4.** Recibir favores, comisiones, intereses, dadivas y demás, por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, bien sea que lo hagan directamente o por intermedio de terceros, para favorecer su posición o perjudicar la de un tercero en cualquier tipo de contratación que realice la empresa; **5.** Retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumple con su función sin autorización previa y por escrito; **6.** Utilizar ni hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, iPod o cualquier instrumento portátil mecánico o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado; **7.** Llegar al lugar de trabajo bajo los efectos, ni consecuencias de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibido la ingesta y/o producción casera de las mismas en las instalaciones donde cumple con la función contratada; **8.** Efectuar rifas, juegos de azar, ni actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, menos aun si su finalidad es el lucro; **9.**Producir, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole ni en el horario de trabajo, ni en las horas de descanso

SEXTA. - OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR **1.** Suministrar la información que previamente requiera **EL TRABAJADOR** para la ejecución del objeto del presente contrato; **2.** Pagar oportunamente el valor de la remuneración pactada en el presente contrato. **3.** Efectuar la supervisión y seguimiento del presente contrato; 4. Suministrar los elementos necesarios para el normal desempeño de las funciones del cargo contratado.

SEPTIMA - REMUNERACIÓN: EL EMPLEADOR pagará AL TRABAJADOR de forma mensual por la labor contratada el valor de $1.423.500, (base de referencia para la liquidación). **Parágrafo Primero.** No se pagará (a quien cumpla con las condiciones) subsidio y/o auxilio de transporte en virtud de lo establecido en el artículo 4 del Decreto 1258 de 1959. **Parágrafo Segundo.** Las partes acuerdan que en los casos en que se le reconozcan al TRABAJADOR beneficios diferentes al salario, por concepto de alimentación dentro de su jornada de trabajo, transporte y/o vestuario, se consideran tales beneficios o reconocimientos como no salariales y por lo tanto no se tendrán en cuenta como factor salarial para la liquidación de acreencias laborales, ni el pago de aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley 50 de 1.990. **Parágrafo Tercero.** Las partes acuerdan que los auxilios de movilidad o financieros no constituyen salario para ningún efecto legal, con fundamento en el Artículo 128 del C.S.T. en concordancia con el artículo 17 de la Ley 344 de 1996; por lo tanto, corresponde a un pago de mera liberalidad que no representa compromiso alguno para el empleador, ni se constituye en condición de compensación económica del contrato de trabajo, y que corresponden al periodo de ejecución del contrato. **Parágrafo Cuarto**: En caso de no cumplir el número de días de trabajo y/o de horas mínimas mensuales de trabajo en su jornada laboral, el empleado autoriza que dichas horas no laboradas le sean descontadas de su pago mensual. **Parágrafo Quinto:** Para proceder a la liquidación y pago correspondiente del salario se verificarán los días y/u horas en que se realizó la obra o labor contratada por parte del EL TRABAJADOR.

OCTAVA. - JORNADA DE TRABAJO. EL TRABAJADOR se obliga a cumplir sus funciones en los horarios establecidos por el EMPLEADOR, pudiendo hacer éste ajustes o cambios cuando lo estime conveniente. El EMPLEADOR no reconocerá ningún

trabajo suplementario o adicional a las horas señaladas en el encabezado o trabajo nocturno o en días de descanso obligatorio que no haya sido autorizado previamente o que, habiendo sido avisado inmediatamente, no haya sido aprobado. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repartirse las horas de la jornada ordinaria en la forma prevista en el Art. 164 del C.S.T, modificado por el Art. 23 de la ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de las misma, según el Art. 167 ibidem. De igual manera las partes podrán acordar que se preste el servicio en los turnos de jornada flexible contemplados en el ART 51 de la ley 789 de 2002.

NOVENA.- CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO. Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato, por cualquiera de las partes, las enumeradas en los articulo 62 y 63 del C.S.T, modificados por el artículo 7 del Decreto 2351 y además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en el reglamento interno de Trabajo y demás reglamentos y documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones o prohibiciones de carácter general o particular, pactos, laudos arbitrales convenciones colectivas y las que expresamente convengan calificar así en escritos que formaran parte integrante del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves el incumplimiento a las obligaciones y prohibiciones contenidas en este contrato. También se dará por finalizado este contrato de forma unilateral por justa causa por:
1. La terminación del contrato de prestación de servicios por parte de la Empresa Contratante por cualquier motivo, hecho éste que, para todos los efectos legales, se entenderá a su vez como terminación el tiempo contratado para la cual EL EMPLEADOR contrata los servicios personales del TRABAJADOR, así como la solicitud que ésta realice para que el TRABAJADOR sea retirado de su puesto de trabajo por causas imputables a las deficiencias en la prestación del servicio. 2. Se podrá dar por terminado este contrato de trabajo por parte del empleador antes del tiempo pactado por el cierre, clausura, o traslado de la Institución Educativa en la que desempeña su labor el trabajador. 3. Por el incumplimiento por parte del trabajador de las funciones y responsabilidades asignadas a su cargo, descritas en la cláusula primera, cláusula cuarta y cláusula quinta del presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El contrato de trabajo se celebra por el tiempo que dure la realización de la obra o labor determinada, y que corresponde al término de la duración descrito en el encabezado. Las partes que suscriben el presente contrato por obra o labor contratada, entienden, desde el momento en que la obra o labor empiece a surtir efectos, que la duración de la labor es temporal o transitoria. De allí que deba existir claridad entre las partes frente a la función específica que cumplirá el empleado durante el desarrollo y/o ejecución del contrato principal, para el caso, el Contrato No.216-2026, suscrito entre la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio el y Suministros Nutritivos S.A.S. El Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación, se obliga a prestar sus servicios por el tiempo que subsista esa labor; se entiende aceptada esa condición desde el inicio de la obligación. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El personal que se vincula laboralmente por Obra o Labor contratada, es única y exclusivamente para la ejecución del Contrato No. 216-2026. Dicho personal, se amplía o disminuye durante la ejecución del contrato según las instrucciones y los requerimientos que tenga la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, para su correcta ejecución. Por tal razón, y por la naturaleza del contrato, una vez finalice el contrato principal, o se cierren Centros y Sedes, los contratos accesorios, como es el presente contrato de trabajo, finalizarán al mismo tiempo por justa causa, ya que el objeto a desarrollar en la obra o labor, se entenderá como finalizado. Por tal razón, las partes aceptan la terminación por justa causa al finalizar la Obra o Labor contratada, reconociendo que no es un despido ni una terminación de contrato sin justa causa. **PARÁGRAFO TERCERO:** Dado que la finalización del contrato de trabajo por obra o labor contratada se dará por cumplimiento de los términos legales pactados, con el cumplimiento de todos los formalismos para este tipo de contrato laboral con aceptación de las partes desde el momento de la firma; al finalizar el término de ejecución, las partes aceptan que la finalización del contrato de trabajo no es un retiro o desvinculación unilateral, ni mucho menos un despido, la finalización está contenida dentro del contrato de trabajo suscrito con la voluntad de las partes.

DECIMA. – INVENTARIO. El EMPLEADOR. Mediante inventario relacionará los implementos y demás objetos que le asigne al TRABAJADOR para el cabal desarrollo de la labor encomendada y con el fin de que EL TRABAJADOR se responsabilice de los mismos. En caso de pérdida o daño de los implementos o herramientas, que el EMPLEADOR suministre al TRABAJADOR para la ejecución de las labores encomendadas, EL TRABAJADOR autoriza con la suscripción del presente contrato al EMPLEADOR para que el valor de estos elementos le sea descontado de sus salarios y/o prestaciones sociales. Esto mismo aplica para los bienes, equipos, muebles y objetos entregados por la entidad contratante.

DÉCIMA PRIMERA - ACTIVOS. Como TRABAJADOR, declaro que los activos relacionados en el inventario o actas de entrega de equipos están bajo mi responsabilidad, por lo cual les daré un uso adecuado al desempeño de mis funciones y a la destinación institucional prevista para cada uno de ellos. En consecuencia, serán asumidos por mí el daño (salvo el deterioro normal de uso) o la pérdida de los mismos debidos a mi negligencia o incumplimiento de los instructivos relacionados con su uso y conservación, así mismo me comprometo a realizar la reposición física al finalizar el mes; me comprometo a informar y diligenciar acta para el movimiento de activos debidamente diligenciado y firmado por el Supervisor asignado, autorizando cualquier tipo de traslado requerido para dichos activos; dado que la omisión de estas disposiciones es considerada como falta por el reglamento interno de trabajo, asumo las consecuencias económicas que conlleven a la perdida de los bienes mencionados si ocurren por mi negligencia o incumplimiento de los instructivos correspondientes y en tal evento autorizo a la empresa a efectuar el descuento correspondiente al valor de reposición del bien afectado, deduciendo de mis salarios y prestaciones sociales o eventuales indemnizaciones a mi favor.

DÉCIMA SEGUNDA. – MODIFICACIONES. EL TRABAJADOR acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR, en ejercicio de su poder subordinante, tales como las jornadas laborales, el lugar de prestación del servicio, las funciones y la forma de remuneración siempre y cuando las modificaciones no

desmejoren sus condiciones laborales o remuneración o impliquen perjuicios para el trabajador, de conformidad con lo dispuesto por el Art. 23 del C.S.T. modificado por el Art. 1° de la Ley 50/90. Los gastos que se originen con el traslado de lugar de prestación del servicio serán cubiertos por el EMPLEADOR de conformidad con el numeral 8° del Art. 57 del C.S.T. **Parágrafo Primero**: MOVILIDAD Y TRASLADOS. El trabajador podrá ser trasladado de su lugar de trabajo a otro que la empresa asigne, ya sea dentro o fuera de la ciudad en la cual se esté ejerciendo la labor, lo anterior debe cumplir en lo que corresponda con lo dispuesto en el art. 57 del Código Laboral.

DÉCIMO TERCERA. - AFILIACIÓN Y PAGO A SEGURIDAD SOCIAL. El empleador, dará estricta aplicación a lo establecido por la ley para el pago de la seguridad social. El trabajador autoriza que se le descuente de su salario, los valores que le corresponda aportar por concepto de seguridad social, en la proporción establecida por la ley.

DÉCIMO CUARTA. - EFECTOS. El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquiera otro contrato, verbal o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo, las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos o más ejemplares del mismo tenor y valor, ante testigos, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADOR en este acto, en Barrancabermeja el día TREINTA Y UN (31) de MARZO DE 2026.

EL EMPLEADOR

Wendy Rojas

WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ
Representante Legal

EL TRABAJADOR

Yenkumercha

C.C. 63555739.

Suministros Nutritivos
Nit 901.768.671-7

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA

Empleador:	SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S.
NIT:	901.768.671-7
Trabajador:	CAROLINA HERNANDEZ JARAMILLO
Identificación:	1.096.250.826
Cargo a desempeñar:	Coordinador
Fecha de inicio:	01 de Abril de 2026
Salario base de referencia para la liquidación mensual:	$ 2.300.000
Periodo de Pago:	Mensual
Duración del Contrato:	El contrato individual de trabajo por obra o labor contratada será por la duración de la ejecución del Contrato No. 216-2026, celebrado entre Suministros Nutritivos S.A.S. y la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, es de TRES (3) meses o hasta agotar la disponibilidad presupuestal, con fecha de inicio 01 de Abril de 2026.

Entre el SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S., empresa legalmente constituida, identificada con el NIT. 901.768.671-7, representada legalmente por WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ, identificada con cédula de ciudadanía número 1.096.216.808 de Barrancabermeja, que para efectos del presente contrato se denomina EL EMPLEADOR y el TRABAJADOR, identificado como aparece en el encabezado, hemos convenido celebrar el presente contrato de trabajo previas las siguientes **CONSIDERACIONES**:

1) Que SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S tiene dentro de su misión coadyuvar en la implementación y ejecución de Programas de Alimentación Escolar en beneficio de los niños, niñas y adolescentes.

2) Que SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S suscribió el Contrato No. 216-2026 con la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, para el Suministros de Alimentación, cuyo objeto es: ***"SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO"***.

3) De conformidad con lo anterior, el presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - OBJETO. Prestar servicio como Coordinador, para la preparación y/o distribución de las raciones diarias programadas a los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, en la ejecución del contrato No. 216-2026, suscrito entre ambas partes.

SEGUNDA. - DURACIÓN. EL TRABAJADOR realizará el cargo u oficio señalado cuya duración será por la ejecución del contrato No. 216-2026, suscrito ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO y la empresa SUMINISTRO NUTRITIVO S.AS. Se aclara que el trabajo o la labor contratada se prestará todos los días de lunes a domingos, incluidos festivos. **Parágrafo Primero:** El presente contrato de trabajo está sujeto a las vicisitudes que tenga el Contrato No. 216-2026 mencionado y en el evento de que el mismo se suspenda o termine, el presente contrato de trabajo se suspenderá o terminará sin necesidad de preaviso, requerimiento previo o justificación alguna. **Parágrafo Segundo:** En el evento de que por determinación de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio y en atención a la cobertura atendida, se tenga que reducir el personal, se le informará AL TRABAJADOR la terminación de su contrato de trabajo sin necesidad de previo aviso, requerimiento o justificación alguna.

TERCERA. - PERIODO DE PRUEBA. Se pacta como periodo de prueba los Quince (15) primeros días calendario del presente contrato y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado unilateralmente en cualquier momento durante dicho periodo, sin que se cause indemnización alguna.

CUARTA. - OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR. EL TRABAJADOR se obliga, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y, en especial, a: **1**. Cumplir con todas las responsabilidades y compromisos como Coordinador; **2**.Poner al servicio del empleador toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y las labores anexas y complementarias del mismo; **3**. Acatar y cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta el EMPLEADOR y/o sus representantes; **4**. Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento; **5**. Asistir y participar activamente en los programas y actividades especiales de EL EMPLEADOR, independientemente de su fecha, y hora, tales como jornada de capacitación y formación; **6**. Informar de manera oportuna al Empleador y/o sus representantes, las situaciones que amenacen o pongan en riesgo la vida e integridad física, emocional y mental de los beneficiarios del servicio, de las cuales tengan conocimiento; **7**.Guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso, maneje en desarrollo de su actividad o que llegue a conocer en desarrollo del contrato y que no

tenga carácter de pública; 8.Cumplir con las funciones del cargo u oficio para el cual fue contratado por lo cual manifiesta expresamente conocer y entender las funciones asignadas; **9.** Velar, controlar, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje, de la institución educativa o del Empleador los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado; **10.** Mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene; **11.** Utilizar única, exclusiva y obligatoriamente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada; **12.** Guardar y mantener máximo cuidado en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral; **13.** Cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con los ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente; **14.** Informar al Supervisor toda anomalía, o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusas o incapacidades médicas la constancia de la misma; **15.** Abstenerse de realizar actos delictivos como el hurto de alimentos crudos o procesados para el cumplimiento de la minuta, así como de equipos o menaje de la institución educativa, los cuales van en contra de la ley y las buenas costumbres; **16.** Avisar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia; **17.** Utilizar los elementos de bioseguridad y de protección personal; **18.** Cumplir con el protocolo de bioseguridad establecido para el control y prevención de la propagación de enfermedades infectocontagiosas; **19.** Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos; **20.** Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico; **21.** Respetar la política medioambiental del EMPLEADOR, que incluye todas las normas sobre el uso de los recursos ambientales, como el agua y la energía, así como el racionamiento de papel. **Parágrafo Primero.** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones mencionadas se considerará como una falta grave y dará lugar a la terminación del contrato de trabajo por justa causa.

QUINTA. - PROHIBICIONES. EL TRABAJADOR no debe: **1.** Fumar, masticar goma de mascar (chicle), comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos, **2.** Llevar puestos objetos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros; **3.** Prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros empleadores, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante el tiempo y en los horarios en los cuales este prestando el servicio en la ejecución del presente contrato; **4.** Recibir favores, comisiones, intereses, dadivas y demás, por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, bien sea que lo hagan directamente o por intermedio de terceros, para favorecer su posición o perjudicar la de un tercero en cualquier tipo de contratación que realice la empresa; **5.** Retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumple con su función sin autorización previa y por escrito; **6.** Utilizar ni hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, IPod o cualquier instrumento portátil mecánico o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado; **7.** Llegar al lugar de trabajo bajo los efectos, ni consecuencias de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibido la ingesta y/o producción casera de las mismas en las instalaciones donde cumple con la función contratada; **8** Efectuar rifas, juegos de azar, ni actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, menos aún si su finalidad es el lucro; **9.**Producir, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole ni en el horario de trabajo, ni en las horas de descanso

SEXTA. - OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR **1.** Suministrar la información que previamente requiera **EL TRABAJADOR** para la ejecución del objeto del presente contrato; **2.** Pagar oportunamente el valor de la remuneración pactada en el presente contrato. **3.** Efectuar la supervisión y seguimiento del presente contrato; 4. Suministrar los elementos necesarios para el normal desempeño de las funciones del cargo contratado.

SEPTIMA - REMUNERACIÓN: EL EMPLEADOR pagará AL TRABAJADOR de forma mensual por la labor contratada el valor de $2.000.000, (base de referencia para la liquidación). **Parágrafo Primero.** No se pagará (a quien cumpla con las condiciones) subsidio y/o auxilio de transporte en virtud de lo establecido en el artículo 4 del Decreto 1258 de 1959. **Parágrafo Segundo.** Las partes acuerdan que en los casos en que se le reconozcan al TRABAJADOR beneficios diferentes al salario, por concepto de alimentación dentro de su jornada de trabajo, transporte y/o vestuario, se consideran tales beneficios o reconocimientos como no salariales y por lo tanto no se tendrán en cuenta como factor salarial para la liquidación de acreencias laborales, ni el pago de aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley 50 de 1.990. **Parágrafo Tercero.** Las partes acuerdan que los auxilios de movilidad o financieros no constituyen salario para ningún efecto legal, con fundamento en el Artículo 128 del C.S.T. en concordancia con el artículo 17 de la Ley 344 de 1996; por lo tanto, corresponde a un pago de mera liberalidad que no representa compromiso alguno para el empleador, ni se constituye en condición de compensación económica del contrato de trabajo, y que corresponden al periodo de ejecución del contrato. **Parágrafo Cuarto**: En caso de no cumplir el número de días de trabajo y/o de horas mínimas mensuales de trabajo en su jornada laboral, el empleado autoriza que dichas horas no laboradas le sean descontadas de su pago mensual. **Parágrafo Quinto:** Para proceder a la liquidación y pago correspondiente del salario se verificarán los días y/u horas en que se realizó la obra o labor contratada por parte del EL TRABAJADOR.

OCTAVA. - JORNADA DE TRABAJO. EL TRABAJADOR se obliga a cumplir sus funciones en los horarios establecidos por el EMPLEADOR, pudiendo hacer éste ajustes o cambios cuando lo estime conveniente. El EMPLEADOR no reconocerá ningún trabajo suplementario o adicional a las horas señaladas en el encabezado o trabajo nocturno o en días de descanso obligatorio que no haya sido autorizado previamente o que, habiendo sido avisado inmediatamente, no haya sido aprobado. Por el acuerdo

expreso o tácito de las partes, podrán repartirse las horas de la jornada ordinaria en la forma prevista en el Art. 164 del C.S.T, modificado por el Art. 23 de la ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de las misma, según el Art. 167 ibidem. De igual manera las partes podrán acordar que se preste el servicio en los turnos de jornada flexible contemplados en el ART 51 de la ley 789 de 2002.

NOVENA.- CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO. Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato, por cualquiera de las partes, las enumeradas en los articulo 62 y 63 del C.S.T, modificados por el articulo 7 del Decreto 2351 y además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en el reglamento interno de Trabajo y demás reglamentos y documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones o prohibiciones de carácter general o particular, pactos, laudos arbitrales convenciones colectivas y las que expresamente convengan calificar así en escritos que formaran parte integrante del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves el incumplimiento a las obligaciones y prohibiciones contenidas en este contrato. También se dará por finalizado este contrato de forma unilateral por justa causa por:
1. La terminación del contrato de prestación de servicios por parte de la Empresa Contratante por cualquier motivo, hecho éste que, para todos los efectos legales, se entenderá a su vez como terminación el tiempo contratado para la cual EL EMPLEADOR contrata los servicios personales del TRABAJADOR, así como la solicitud que ésta realice para que el TRABAJADOR sea retirado de su puesto de trabajo por causas imputables a las deficiencias en la prestación del servicio. 2. Se podrá dar por terminado este contrato de trabajo por parte del empleador antes del tiempo pactado por el cierre, clausura, o traslado de la Institución Educativa en la que desempeña su labor el trabajador. 3. Por el incumplimiento por parte del trabajador de las funciones y responsabilidades asignadas a su cargo, descritas en la cláusula primera, cláusula cuarta y cláusula quinta del presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El contrato de trabajo se celebra por el tiempo que dure la realización de la obra o labor determinada, y que corresponde al término de la duración descrito en el encabezado. Las partes que suscriben el presente contrato por obra o labor contratada, entienden, desde el momento en que la obra o labor empiece a surtir efectos, que la duración de la labor es temporal o transitoria. De allí que deba existir claridad entre las partes frente a la función específica que cumplirá el empleado durante el desarrollo y/o ejecución del contrato principal, para el caso, el Contrato No.216-2026, suscrito entre la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio el y Suministros Nutritivos S.A.S. El Coordinador, se obliga a prestar sus servicios por el tiempo que subsista esa labor; se entiende aceptada esa condición desde el inicio de la obligación. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El personal que se vincula laboralmente por Obra o Labor contratada, es única y exclusivamente para la ejecución del Contrato No. 216-2026. Dicho personal, se amplía o disminuye durante la ejecución del contrato según las instrucciones y los requerimientos que tenga la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, para su correcta ejecución. Por tal razón, y por la naturaleza del contrato, una vez finalice el contrato principal, o se cierren Centros y Sedes, los contratos accesorios, como es el presente contrato de trabajo, finalizarán al mismo tiempo por justa causa, ya que el objeto a desarrollar en la obra o labor, se entenderá como finalizado. Por tal razón, las partes aceptan la terminación por justa causa al finalizar la Obra o Labor contratada, reconociendo que no es un despido ni una terminación de contrato sin justa causa. **PARÁGRAFO TERCERO:** Dado que la finalización del contrato de trabajo por obra o labor contratada se dará por cumplimiento de los términos legales pactados, con el cumplimiento de todos los formalismos para este tipo de contrato laboral con aceptación de las partes desde el momento de la firma; al finalizar el término de ejecución, las partes aceptan que la finalización del contrato de trabajo no es un retiro o desvinculación unilateral, ni mucho menos un despido, la finalización está contenida dentro del contrato de trabajo suscrito con la voluntad de las partes.

DECIMA. – INVENTARIO. El EMPLEADOR. Mediante inventario relacionará los implementos y demás objetos que le asigne al TRABAJADOR para el cabal desarrollo de la labor encomendada y con el fin de que EL TRABAJADOR se responsabilice de los mismos. En caso de pérdida o daño de los implementos o herramientas, que el EMPLEADOR suministre al TRABAJADOR para la ejecución de las labores encomendadas, EL TRABAJADOR autoriza con la suscripción del presente contrato al EMPLEADOR para que el valor de estos elementos le sea descontado de sus salarios y/o prestaciones sociales. Esto mismo aplica para los bienes, equipos, muebles y objetos entregados por la entidad contratante.

DÉCIMA PRIMERA - ACTIVOS. Como TRABAJADOR, declaro que los activos relacionados en el inventario o actas de entrega de equipos están bajo mi responsabilidad, por lo cual les daré un uso adecuado al desempeño de mis funciones y a la destinación institucional prevista para cada uno de ellos. En consecuencia, serán asumidos por mí el daño (salvo el deterioro normal de uso) o la pérdida de los mismos debidos a mi negligencia o incumplimiento de los instructivos relacionados con su uso y conservación, así mismo me comprometo a realizar la reposición física al finalizar el mes; me comprometó a informar y diligenciar acta para el movimiento de activos debidamente diligenciado y firmado por el Supervisor asignado, autorizando cualquier tipo de traslado requerido para dichos activos; dado que la omisión de estas disposiciones es considerada como falta por el reglamento interno de trabajo, asumo las consecuencias económicas que conlleven a la perdida de los bienes mencionados si ocurren por mi negligencia o incumplimiento de los instructivos correspondientes y en tal evento autorizo a la empresa a efectuar el descuento correspondiente al valor de reposición del bien afectado, deduciendo de mis salarios y prestaciones sociales o eventuales indemnizaciones a mi favor

DÉCIMA SEGUNDA. – MODIFICACIONES. EL TRABAJADOR acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR, en ejercicio de su poder subordinante, tales como las jornadas laborales, el lugar de prestación del servicio, las funciones y la forma de remuneración siempre y cuando las modificaciones no desmejoren sus condiciones laborales o remuneración o impliquen perjuicios para el trabajador, de conformidad con lo dispuesto por el Art. 23 del C.S.T. modificado por el Art. 1° de la Ley 50/90. Los gastos que se originen con el traslado de lugar de prestación del servicio serán cubiertos por el EMPLEADOR de conformidad con el numeral 8° del Art. 57 del C.S.T. **Parágrafo Primero:**

MOVILIDAD Y TRASLADOS. El trabajador podrá ser trasladado de su lugar de trabajo a otro que la empresa asigne, ya sea dentro o fuera de la ciudad en la cual se esté ejerciendo la labor, lo anterior debe cumplir en lo que corresponda con lo dispuesto en el art. 57 del Código Laboral.

DÉCIMO TERCERA. - AFILIACIÓN Y PAGO A SEGURIDAD SOCIAL. El empleador, dará estricta aplicación a lo establecido por la ley para el pago de la seguridad social. El trabajador autoriza que se le descuente de su salario, los valores que le corresponda aportar por concepto de seguridad social, en la proporción establecida por la ley.

DÉCIMO CUARTA. - EFECTOS. El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquiera otro contrato, verbal o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo, las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos o más ejemplares del mismo tenor y valor, ante testigos, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADOR en este acto, en Barrancabermeja el día TREINTA Y UN (31) de MARZO de 2026.

EL EMPLEADOR

Wendy Rojas

WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ
Representante Legal

EL TRABAJADOR

Cindy Gonzalez

C.C. 1096250826.

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA

Empleador:	SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S.
NIT:	901.768.671-7
Trabajador:	MILDRED BAUTISTA ACOSTA
Identificación:	37.581.546
Cargo a desempeñar:	Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación
Fecha de inicio:	01 de Abril de 2026
Salario base de referencia para la liquidación mensual:	$ 1.750.9055
Periodo de Pago:	Mensual
Duración del Contrato:	El contrato individual de trabajo por obra o labor contratada será por la duración de la ejecución del Contrato No. 216-2026, celebrado entre Suministros Nutritivos S.A.S. y la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, durante TRES (03) meses o hasta agotar la disponibilidad presupuestal, con fecha de inicio 01 de Abril de 2026.

Entre el SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S., empresa legalmente constituida, identificada con el NIT. 901.768.671-7, representada legalmente por WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ, identificada con cédula de ciudadanía número 1.096.216.808 de Barrancabermeja, que para efectos del presente contrato se denomina EL EMPLEADOR y el TRABAJADOR, identificado como aparece en el encabezado, hemos convenido celebrar el presente contrato de trabajo previas las siguientes **CONSIDERACIONES**:

1) Que SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S tiene dentro de su misión coadyuvar en la implementación y ejecución de Programas de Alimentación Escolar en beneficio de los niños, niñas y adolescentes.

2) Que SUMINISTROS NUTRITIVOS S.A.S suscribió el Contrato No. 216-2026 con la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, para el Suministros de Alimentación, cuyo objeto es: ***"SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO"***.

3) De conformidad con lo anterior, el presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - OBJETO. Prestar servicio como Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación, para la preparación y/o distribución de las raciones diarias programadas a los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, en la ejecución del contrato No. 216-2026, suscrito entre ambas partes.

SEGUNDA. - DURACIÓN. EL TRABAJADOR realizará el cargo u oficio señalado cuya duración será por la ejecución del contrato 216-2026, suscrito ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO y la empresa SUMINISTRO NUTRITIVO S.AS. Se aclara que el trabajo o la labor contratada se prestará todos los días de lunes a domingos, incluidos festivos. **Parágrafo Primero:** El presente contrato de trabajo está sujeto a las vicisitudes que tenga el Contrato No. 216-2026 mencionado y en el evento de que el mismo se suspenda o termine, el presente contrato de trabajo se suspenderá o terminará sin necesidad de preaviso, requerimiento previo o justificación alguna. **Parágrafo Segundo:** En el evento de que por determinación de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio y en atención a la cobertura atendida, se tenga que reducir el personal, se le informará AL TRABAJADOR la terminación de su contrato de trabajo sin necesidad de previo aviso, requerimiento o justificación alguna.

TERCERA. - PERIODO DE PRUEBA. Se pacta como periodo de prueba los Quince (15) primeros días calendario del presente contrato y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado unilateralmente en cualquier momento durante dicho periodo, sin que se cause indemnización alguna.

CUARTA. - OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR. EL TRABAJADOR se obliga, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y, en especial, a: **1**. Cumplir con todas las responsabilidades y compromisos como Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación; **2**.Poner al servicio del empleador toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y las labores anexas y complementarias del mismo; **3**. Acatar y cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta el EMPLEADOR y/o sus representantes; **4**. Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento; **5**. Asistir y participar activamente en los programas y actividades especiales de EL EMPLEADOR, independientemente de su fecha, y hora, tales como jornada de capacitación y formación; **6**. Informar de manera oportuna al Empleador y/o sus representantes, las situaciones que amenacen o pongan en riesgo la vida e integridad física, emocional y mental de los beneficiarios del servicio, de las cuales tengan conocimiento; **7**.Guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso, maneje en desarrollo de su actividad o que llegue a

conocer en desarrollo del contrato y que no tenga carácter de pública; **8.**Cumplir con las funciones del cargo u oficio para el cual fue contratado por lo cual manifiesta expresamente conocer y entender las funciones asignadas; **9.** Velar, controlar, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje, de la institución educativa o del Empleador los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado; **10.** Mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene; **11.** Utilizar única, exclusiva y obligatoriamente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada; **12.** Guardar y mantener máximo cuidado en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral; **13.** Cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con los ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente; **14.** Informar al Supervisor toda anomalía, o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusas o incapacidades médicas la constancia de la misma; **15.** Abstenerse de realizar actos delictivos como el hurto de alimentos crudos o procesados para el cumplimiento de la minuta, así como de equipos o menaje de la institución educativa, los cuales van en contra de la ley y las buenas costumbres; **16.** Avisar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia; **17.** Utilizar los elementos de bioseguridad y de protección personal; **18.** Cumplir con el protocolo de bioseguridad establecido para el control y prevención de la propagación de enfermedades infectocontagiosas; **19.** Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos; **20.** Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico; **21.** Respetar la política medioambiental del EMPLEADOR, que incluye todas las normas sobre el uso de los recursos ambientales, como el agua y la energía, así como el racionamiento de papel. **Parágrafo Primero.** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones mencionadas se considerará como una falta grave y dará lugar a la terminación del contrato de trabajo por justa causa.

QUINTA. - PROHIBICIONES. EL TRABAJADOR no debe: **1.** Fumar, masticar goma de mascar (chicle), comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos; **2.** Llevar puestos objetos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros; **3.** Prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros empleadores, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante el tiempo y en los horarios en los cuales este prestando el servicio en la ejecución del presente contrato; **4.** Recibir favores, comisiones, intereses, dadivas y demás, por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, bien sea que lo hagan directamente o por intermedio de terceros, para favorecer su posición o perjudicar la de un tercero en cualquier tipo de contratación que realice la empresa; **5.** Retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumple con su función sin autorización previa y por escrito; **6.** Utilizar ni hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, IPod o cualquier instrumento portátil mecánico o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado; **7.** Llegar al lugar de trabajo bajo los efectos, ni consecuencias de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibido la ingesta y/o producción casera de las mismas en las instalaciones donde cumple con la función contratada; **8.** Efectuar rifas, juegos de azar, ni actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, menos aun si su finalidad es el lucro; **9.**Producir, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole ni en el horario de trabajo, ni en las horas de descanso

SEXTA. - OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR 1. Suministrar la información que previamente requiera **EL TRABAJADOR** para la ejecución del objeto del presente contrato; **2.** Pagar oportunamente el valor de la remuneración pactada en el presente contrato. **3.** Efectuar la supervisión y seguimiento del presente contrato; 4. Suministrar los elementos necesarios para el normal desempeño de las funciones del cargo contratado.

SEPTIMA - REMUNERACIÓN: EL EMPLEADOR pagará AL TRABAJADOR de forma mensual por la labor contratada el valor de $1.423.500, (base de referencia para la liquidación). **Parágrafo Primero.** No se pagará (a quien cumpla con las condiciones) subsidio y/o auxilio de transporte en virtud de lo establecido en el artículo 4 del Decreto 1258 de 1959. **Parágrafo Segundo.** Las partes acuerdan que en los casos en que se le reconozcan al TRABAJADOR beneficios diferentes al salario, por concepto de alimentación dentro de su jornada de trabajo, transporte y/o vestuario, se consideran tales beneficios o reconocimientos como no salariales y por lo tanto no se tendrán en cuenta como factor salarial para la liquidación de acreencias laborales, ni el pago de aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley 50 de 1.990. **Parágrafo Tercero.** Las partes acuerdan que los auxilios de movilidad o financieros no constituyen salario para ningún efecto legal, con fundamento en el Artículo 128 del C.S.T. en concordancia con el artículo 17 de la Ley 344 de 1996; por lo tanto, corresponde a un pago de mera liberalidad que no representa compromiso alguno para el empleador, ni se constituye en condición de compensación económica del contrato de trabajo, y que corresponden al periodo de ejecución del contrato. **Parágrafo Cuarto**: En caso de no cumplir el número de días de trabajo y/o de horas mínimas mensuales de trabajo en su jornada laboral, el empleado autoriza que dichas horas no laboradas le sean descontadas de su pago mensual. **Parágrafo Quinto:** Para proceder a la liquidación y pago correspondiente del salario se verificarán los días y/u horas en que se realizó la obra o labor contratada por parte del EL TRABAJADOR.

OCTAVA. - JORNADA DE TRABAJO. EL TRABAJADOR se obliga a cumplir sus funciones en los horarios establecidos por el EMPLEADOR, pudiendo hacer éste ajustes o cambios cuando lo estime conveniente. El EMPLEADOR no reconocerá ningún trabajo suplementario o adicional a las horas señaladas en el encabezado o trabajo nocturno o en días de descanso obligatorio que no haya sido autorizado previamente o que, habiendo sido avisado inmediatamente, no haya sido aprobado. Por el acuerdo

expreso o tácito de las partes, podrán repartirse las horas de la jornada ordinaria en la forma prevista en el Art. 164 del C.S.T, modificado por el Art. 23 de la ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de las misma, según el Art. 167 ibidem. De igual manera las partes podrán acordar que se preste el servicio en los turnos de jornada flexible contemplados en el ART 51 de la ley 789 de 2002.

NOVENA.- CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO. Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato, por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículo 62 y 63 del C.S.T, modificados por el artículo 7 del Decreto 2351 y además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en el reglamento interno de Trabajo y demás reglamentos y documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones o prohibiciones de carácter general o particular, pactos, laudos arbitrales convenciones colectivas y las que expresamente convengan calificar así en escritos que formaran parte integrante del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves el incumplimiento a las obligaciones y prohibiciones contenidas en este contrato. También se dará por finalizado este contrato de forma unilateral por justa causa por:
1. La terminación del contrato de prestación de servicios por parte de la Empresa Contratante por cualquier motivo, hecho éste que, para todos los efectos legales, se entenderá a su vez como terminación el tiempo contratado para la cual EL EMPLEADOR contrata los servicios personales del TRABAJADOR, así como la solicitud que ésta realice para que el TRABAJADOR sea retirado de su puesto de trabajo por causas imputables a las deficiencias en la prestación del servicio. 2. Se podrá dar por terminado este contrato de trabajo por parte del empleador antes del tiempo pactado por el cierre, clausura, o traslado de la Institución Educativa en la que desempeña su labor el trabajador. 3. Por el incumplimiento por parte del trabajador de las funciones y responsabilidades asignadas a su cargo, descritas en la cláusula primera, cláusula cuarta y cláusula quinta del presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El contrato de trabajo se celebra por el tiempo que dure la realización de la obra o labor determinada, y que corresponde al término de la duración descrito en el encabezado. Las partes que suscriben el presente contrato por obra o labor contratada, entienden, desde el momento en que la obra o labor empiece a surtir efectos, que la duración de la labor es temporal o transitoria. De allí que deba existir claridad entre las partes frente a la función específica que cumplirá el empleado durante el desarrollo y/o ejecución del contrato principal, para el caso, el Contrato No.216-2026, suscrito entre la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio el y Suministros Nutritivos S.A.S. El Operario Auxiliar de Servicio de Alimentación, se obliga a prestar sus servicios por el tiempo que subsista esa labor; se entiende aceptada esa condición desde el inicio de la obligación. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El personal que se vincula laboralmente por Obra o Labor contratada, es única y exclusivamente para la ejecución del Contrato No. 216-2026. Dicho personal, se amplía o disminuye durante la ejecución del contrato según las instrucciones y los requerimientos que tenga la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, para su correcta ejecución. Por tal razón, y por la naturaleza del contrato, una vez finalice el contrato principal, o se cierren Centros y Sedes, los contratos accesorios, como es el presente contrato de trabajo, finalizarán al mismo tiempo por justa causa, ya que el objeto a desarrollar en la obra o labor, se entenderá como finalizado. Por tal razón, las partes aceptan la terminación por justa causa al finalizar la Obra o Labor contratada, reconociendo que no es un despido ni una terminación de contrato sin justa causa. **PARÁGRAFO TERCERO:** Dado que la finalización del contrato de trabajo por obra o labor contratada se dará por cumplimiento de los términos legales pactados, con el cumplimiento de todos los formalismos para este tipo de contrato laboral con aceptación de las partes desde el momento de la firma; al finalizar el término de ejecución, las partes aceptan que la finalización del contrato de trabajo no es un retiro o desvinculación unilateral, ni mucho menos un despido, la finalización está contenida dentro del contrato de trabajo suscrito con la voluntad de las partes.

DECIMA. – INVENTARIO. El EMPLEADOR. Mediante inventario relacionará los implementos y demás objetos que le asigne al TRABAJADOR para el cabal desarrollo de la labor encomendada y con el fin de que EL TRABAJADOR se responsabilice de los mismos. En caso de pérdida o daño de los implementos o herramientas, que el EMPLEADOR suministre al TRABAJADOR para la ejecución de las labores encomendadas, EL TRABAJADOR autoriza con la suscripción del presente contrato al EMPLEADOR para que el valor de estos elementos le sea descontado de sus salarios y/o prestaciones sociales. Esto mismo aplica para los bienes, equipos, muebles y objetos entregados por la entidad contratante.

DÉCIMA PRIMERA - ACTIVOS. Como TRABAJADOR, declaro que los activos relacionados en el inventario o actas de entrega de equipos están bajo mi responsabilidad, por lo cual les daré un uso adecuado al desempeño de mis funciones y a la destinación institucional prevista para cada uno de ellos. En consecuencia, serán asumidos por mí el daño (salvo el deterioro normal de uso) o la pérdida de los mismos debidos a mi negligencia o incumplimiento de los instructivos relacionados con su uso y conservación, así mismo me comprometo a realizar la reposición física al finalizar el mes; me comprometo a informar y diligenciar acta para el movimiento de activos debidamente diligenciado y firmado por el Supervisor asignado, autorizando cualquier tipo de traslado requerido para dichos activos; dado que la omisión de estas disposiciones es considerada como falta por el reglamento interno de trabajo, asumo las consecuencias económicas que conlleven a la perdida de los bienes mencionados si ocurren por mi negligencia o incumplimiento de los instructivos correspondientes y en tal evento autorizo a la empresa a efectuar el descuento correspondiente al valor de reposición del bien afectado, deduciendo de mis salarios y prestaciones sociales o eventuales indemnizaciones a mi favor

DÉCIMA SEGUNDA. – MODIFICACIONES. EL TRABAJADOR acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR, en ejercicio de su poder subordinante, tales como las jornadas laborales, el lugar de prestación del servicio, las funciones y la forma de remuneración siempre y cuando las modificaciones no desmejoren sus condiciones laborales o remuneración o impliquen perjuicios para el trabajador, de conformidad con lo dispuesto por el Art. 23 del C.S.T. modificado por el Art. 1° de la Ley 50/90. Los gastos que se originen con el traslado de lugar de prestación

del servicio serán cubiertos por el EMPLEADOR de conformidad con el numeral 8° del Art. 57 del C.S.T. **Parágrafo Primero:** MOVILIDAD Y TRASLADOS. El trabajador podrá ser trasladado de su lugar de trabajo a otro que la empresa asigne, ya sea dentro o fuera de la ciudad en la cual se esté ejerciendo la labor, lo anterior debe cumplir en lo que corresponda con lo dispuesto en el art. 57 del Código Laboral.

DÉCIMO TERCERA. - AFILIACIÓN Y PAGO A SEGURIDAD SOCIAL. El empleador, dará estricta aplicación a lo establecido por la ley para el pago de la seguridad social. El trabajador autoriza que se le descuente de su salario, los valores que le corresponda aportar por concepto de seguridad social, en la proporción establecida por la ley.

DÉCIMO CUARTA. - EFECTOS. El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquiera otro contrato, verbal o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo, las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos o más ejemplares del mismo tenor y valor, ante testigos, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADOR en este acto, en Barrancabermeja el día TREINTA Y UN (31) de MARZO DE 2026.

EL EMPLEADOR

Wendy Rojas

WENDY YURANI ROJAS GUTIERREZ
Representante Legal

EL TRABAJADOR

Mildred Bautista Acosta

C.C. 37581546

FECHA ABRIL 2026	DESAYUNO					MEDIA MAÑANA					ALMUERZO					LMUERZO	INTERNOS	MEDIA TARDE					CENA					
	$ 11.672,00					$ 7.724,00					$ 16.287,00					$ 7.724,00	$ 16.287,00	$ 8.139,00					$ 16.287,00					
	MEDICINA INTERNA	PEDIATRIA	GINECOLOGIA	URGENCIAS HOSPITALIZADOS	SALA DE PARTOS	MEDICINA INTERNA	PEDIATRIA	GINECOLOGIA	URGENCIAS HOSPITALIZADOS	SALA DE PARTOS	MEDICINA INTERNA	PEDIATRIA	GINECOLOGIA	URGENCIAS HOSPITALIZADOS	SALA DE PARTOS	INTERNOS	ALMUERZO INTERNOS	MEDICINA INTERNA	PEDIATRIA	GINECOLOGIA	URGENCIAS HOSPITALIZADOS	SALA DE PARTOS	MEDICINA INTERNA	PEDIATRIA	GINECOLOGIA	URGENCIAS HOSPITALIZADOS	SALA DE PARTOS	TOTAL DE DIETAS
1	18	7	15	7	2	18	7	15	7	2	20	7	16	9	0	6	7	16	6	12	11	1	16	8	12	11	1	259
2	24	8	19	9	2	24	8	19	9	2	25	8	19	11	1	7	7	17	6	13	11	2	17	8	13	11	2	304
3	25	12	15	8	0	25	12	15	8	0	27	12	15	13	1	7	7	23	9	10	8	2	23	9	10	8	2	306
4	25	10	11	12	1	25	10	11	12	1	26	10	11	11	0	7	7	22	6	8	16	1	22	6	8	16	1	296
5	25	9	12	9	0	25	9	12	9	0	24	9	11	12	0	7	7	20	2	8	13	0	20	2	8	13	0	266
6	25	6	8	7	1	25	6	8	7	1	26	6	8	11	2	7	7	22	3	5	9	6	22	3	5	9	6	251
7	26	6	18	14	1	26	6	18	14	1	28	6	19	16	5	7	7	17	4	14	11	4	17	4	14	11	4	316
8	23	7	16	7	2	23	7	16	7	2	23	5	13	9	1	7	7	16	6	8	13	1	16	6	8	13	1	263
9	20	8	14	4	1	20	8	14	4	1	20	8	16	11	4	7	7	17	6	12	12	6	17	6	12	12	6	273
10	20	10	19	7	6	20	10	19	7	6	19	5	17	8	5	7	7	17	4	11	9	10	17	4	11	9	10	294
11	20	6	17	7	6	20	6	17	7	6	20	6	16	11	5	6	6	16	4	9	9	4	16	4	9	9	4	266
12	20	5	18	4	1	20	5	18	4	1	21	6	16	11	3	7	7	21	5	14	21	5	21	5	14	21	5	299
13	27	8	16	18	5	27	8	16	18	5	27	8	10	20	3	7	7	21	7	8	16	3	21	7	8	16	3	340
14	26	8	15	15	4	26	8	15	15	4	26	8	11	14	5	7	7	18	6	5	12	3	18	6	5	12	3	302
15	23	8	14	7	3	23	8	14	7	3	23	8	14	10	4	7	7	23	5	10	11	1	23	5	10	11	1	283
16	27	4	17	6	1	27	4	17	6	1	29	6	10	14	2	7	7	22	8	9	13	2	22	8	9	13	2	293
17	24	10	14	8	1	24	10	14	8	1	25	7	11	11	3	7	7	19	5	8	9	4	19	5	8	9	4	275
18	21	10	15	8	5	21	10	15	8	5	19	9	12	6	4	7	7	18	6	9	1	2	18	6	9	1	2	254
19	18	6	11	4	4	18	6	11	4	4	18	6	11	8	4	7	7	19	4	8	5	2	19	4	8	5	2	223
20	17	4	11	5	5	17	4	11	5	5	17	4	11	6	3	7	7	14	2	6	5	2	14	2	6	5	2	197
21	18	4	10	4	5	18	4	10	4	5	18	3	10	3	7	7	7	16	4	6	0	4	16	4	6	0	4	197
22	17	6	13	2	5	17	6	13	2	5	17	6	11	8	1	7	7	13	6	8	3	1	13	6	8	3	1	205
23	16	11	8	14	1	16	11	8	14	1	15	11	10	14	3	7	7	11	8	6	14	3	11	8	6	14	6	264
24	15	9	9	3	4	15	9	9	3	4	17	9	12	12	6	7	7	12	9	6	9	6	12	9	6	9	6	234
25	22	9	9	10	6	22	9	9	10	6	22	9	9	12	3	7	7	15	5	8	11	2	15	5	8	11	2	263
26	18	8	10	9	0	18	8	10	9	0	18	8	11	15	3	0	0	14	6	8	16	5	14	6	8	16	5	243
27	21	6	12	8	5	21	6	12	8	5	19	6	13	14	4	7	7	14	4	10	10	5	14	4	10	10	5	260
28	19	6	16	5	7	19	6	16	5	7	17	6	17	12	4	7	7	16	4	17	8	3	16	4	17	8	3	272
29	21	5	21	9	1	21	5	21	9	1	21	3	15	13	1	7	7	21	3	11	12	3	21	3	11	12	3	261
30	22	6	13	12	3	22	6	13	12	3	22	6	13	11	3	7	7	22	4	11	10	1	22	4	11	9	1	276
31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	643	222	416	242	88	643	222	416	242	88	647	211	389	336	90	201	202	532	161	278	308	94	532	161	278	307	97	
Totales a 30 de ABRIL 2026	1611					1611					1672					201	202	1373					1375					
Valor Total a 30 de ABRIL	$ 18.803.592,00					$ 12.443.364,00					$ 27.231.864,00					$ 1.552.524,00	$ 3.289.974,00	$ 11.174.847,00					$ 22.394.625,00					
Valor Total Factura a 30 de ABRIL 2026	$ 99.890.790,00																											

EJECUCION CONTRATO HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA

Valor a Aplicar	$ 99.890.790,00

	INTERNOS	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO		
ABRIL		$ 7.724,00	$ 16.287,00		
1	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI		1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	6	7		
	TOTAL VALORES	$ 46.344,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 160.353,00
2	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
3	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
4	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		

5	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
6	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
7	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ	1			
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO		1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ	1			
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA		1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO	1			
	TOTAL CANTIDADES	1	7		
	TOTAL VALORES	$ 7.724,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 121.733,00
8	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ	1			
	VALENTINA DOMINGUEZ		1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ	1			
	VALENTINA GUZMAN		1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
9	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1			

	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ		1		
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
10	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN		1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1			
11	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	6	6		
	TOTAL VALORES	$ 46.344,00	$ 97.722,00	VALOR TOTAL=	$ 144.066,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
12	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
13	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
14	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		

	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1			
	GISSELA	1	1		
	DAVID		1		
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
15	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
16	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
17	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
18	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	JUAN JIMENEZ		1		
	VALENTINA DOMINGUEZ	1			
	JUAN CAMILO	1	1		

19	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1	
	VALENTINA GUZMAN	1	1	
	ANDRES GARCIA	1	1	
	ESTEFANY TRUJILLO	1		
	KATERIN PICO			
	TOTAL CANTIDADES	7	7	
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL= $ 168.077,00
20	CLAUDIA GUARIN	1	1	
	JUAN MARCONI	1	1	
	JUAN JIMENEZ		1	
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1	
	JUAN CAMILO	1	1	
	ESTEFANIA RODRIGUEZ			
	VALENTINA GUZMAN	1	1	
	ANDRES GARCIA	1	1	
	ESTEFANY TRUJILLO	1		
	KATERIN PICO			
	TOTAL CANTIDADES	7	7	
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL= $ 168.077,00
21	CLAUDIA GUARIN	1	1	
	JUAN MARCONI	1	1	
	JUAN JIMENEZ			
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1	
	JUAN CAMILO	1	1	
	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1	
	VALENTINA GUZMAN	1		
	ANDRES GARCIA	1	1	
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1	
	KATERIN PICO			
	TOTAL CANTIDADES	7	7	
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL= $ 168.077,00
22	CLAUDIA GUARIN	1	1	
	JUAN MARCONI	1	1	
	JUAN JIMENEZ			
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1	
	JUAN CAMILO	1	1	
	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1	
	VALENTINA GUZMAN	1		
	ANDRES GARCIA	1	1	
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1	
	KATERIN PICO			
	TOTAL CANTIDADES	7	7	
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL= $ 168.077,00
23	CLAUDIA GUARIN	1	1	
	JUAN MARCONI	1	1	
	JUAN JIMENEZ			
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1	
	JUAN CAMILO	1	1	
	ESTEFANIA RODRIGUEZ			
	VALENTINA GUZMAN	1	1	
	ANDRES GARCIA	1	1	
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1	
	KATERIN PICO			
	TOTAL CANTIDADES	7	7	
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL= $ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1	

	LICETH PAREJO	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAAMAÑO	1	1		
24	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	STEFANIA TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
25	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN	1	1		
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN				
	JUAN MARCONI				
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ				
	JUAN CAMILO				
26	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN				
	ANDRES GARCIA				
	ESTEFANY TRUJILLO				
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	0	0		
	TOTAL VALORES	$ 0,00	$ 0,00	VALOR TOTAL=	$ 0,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
27	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
28	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		

	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
29	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN	1	1		
	JUAN MARCONI	1	1		
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ	1	1		
	JUAN CAMILO	1	1		
30	ESTEFANIA RODRIGUEZ		1		
	VALENTINA GUZMAN	1			
	ANDRES GARCIA	1	1		
	ESTEFANY TRUJILLO	1	1		
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	7	7		
	TOTAL VALORES	$ 54.068,00	$ 114.009,00	VALOR TOTAL=	$ 168.077,00
	CLAUDIA GUARIN				
	JUAN MARCONI				
	JUAN JIMENEZ				
	VALENTINA DOMINGUEZ				
	JUAN CAMILO				
31	ESTEFANIA RODRIGUEZ				
	VALENTINA GUZMAN				
	ANDRES GARCIA				
	ESTEFANY TRUJILLO				
	KATERIN PICO				
	TOTAL CANTIDADES	0	0		
	TOTAL VALORES	$ 0,00	$ 0,00	VALOR TOTAL=	$ 0,00

$ 4.796.154,00

ABRIL		PACIENTES						
		DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	COMIDA		
		$ 11.672,00	$ 7.724,00	$ 16.287,00	$ 8.139,00	$ 16.287,00		
1	M. INTERNA	18	18	20	16	16		
	GINECOLOGIA	15	15	16	12	12		
	PEDIATRIA	7	7	7	8	8		
	URGENCIAS	7	7	9	11	11		
	SALA DE PARTOS	2	2	0	1	1		
	TOTAL CANTIDADES	49	49	52	48	48		
	TOTAL VALORES	$ 571.928,00	$ 378.476,00	$ 846.924,00	$ 390.672,00	$ 781.776,00	VALOR TOTAL=	$ 2.969.776,00
2	M. INTERNA	24	24	25	17	17		
	GINECOLOGIA	19	19	19	13	13		
	PEDIATRIA	8	8	8	8	8		
	SALA DE PARTOS	2	2	1	2	2		
	URGENCIAS	9	9	11	11	11		
	TOTAL CANTIDADES	62	62	64	51	51		
	TOTAL VALORES	$ 723.664,00	$ 478.888,00	$ 1.042.368,00	$ 415.089,00	$ 830.637,00	VALOR TOTAL=	$ 3.490.646,00
3	M. INTERNA	25	25	27	23	23		
	GINECOLOGIA	15	15	15	10	10		
	PEDIATRIA	12	12	12	9	9		
	SALA DE PARTOS	0	0	1	2	2		
	URGENCIAS	8	8	13	8	8		
	TOTAL CANTIDADES	60	60	68	52	52		
	TOTAL VALORES	$ 700.320,00	$ 463.440,00	$ 1.107.516,00	$ 423.228,00	$ 846.924,00	VALOR TOTAL=	$ 3.541.428,00
4	M. INTERNA	25	25	26	22	22		
	GINECOLOGIA	11	11	11	8	8		
	PEDIATRIA	10	10	10	6	6		
	SALA DE PARTOS	1	1	0	1	1		
	URGENCIAS	12	12	11	16	16		
	TOTAL CANTIDADES	59	59	58	53	53		
	TOTAL VALORES	$ 688.648,00	$ 455.716,00	$ 944.646,00	$ 431.367,00	$ 863.211,00	VALOR TOTAL=	$ 3.383.588,00
5	M. INTERNA	25	25	24	20	20		
	GINECOLOGIA	12	12	11	8	8		
	PEDIATRIA	9	9	9	2	2		
	SALA DE PARTOS	0	0	0	0	0		
	URGENCIAS	9	9	12	13	13		
	TOTAL CANTIDADES	55	55	56	43	43		
	TOTAL VALORES	$ 641.960,00	$ 424.820,00	$ 912.072,00	$ 349.977,00	$ 700.341,00	VALOR TOTAL=	$ 3.029.170,00
6	M. INTERNA	25	25	26	22	22		
	GINECOLOGIA	8	8	8	5	5		
	PEDIATRIA	6	6	6	3	3		
	SALA DE PARTOS	1	1	2	6	6		
	URGENCIAS	7	7	11	9	9		
	TOTAL CANTIDADES	47	47	53	45	45		
	TOTAL VALORES	$ 548.584,00	$ 363.028,00	$ 863.211,00	$ 366.255,00	$ 732.915,00	VALOR TOTAL=	$ 2.873.993,00
7	M. INTERNA	26	26	26	17	17		
	GINECOLOGIA	18	18	19	14	14		
	PEDIATRIA	6	6	6	4	4		
	SALA DE PARTOS	1	1	5	4	4		
	URGENCIAS	14	14	16	11	11		
	TOTAL CANTIDADES	65	65	72	50	50		
	TOTAL VALORES	$ 758.680,00	$ 502.060,00	$ 1.172.664,00	$ 406.950,00	$ 814.350,00	VALOR TOTAL=	$ 3.654.704,00
8	M. INTERNA	23	23	23	16	16		
	GINECOLOGIA	16	16	13	8	8		
	PEDIATRIA	7	7	5	6	6		
	SALA DE PARTOS	2	2	1	1	1		
	URGENCIAS	7	7	9	13	13		
	TOTAL CANTIDADES	55	55	51	44	44		
	TOTAL VALORES	$ 641.960,00	$ 424.820,00	$ 830.637,00	$ 358.116,00	$ 716.628,00	VALOR TOTAL=	$ 2.972.161,00
9	M. INTERNA	20	20	20	17	17		
	GINECOLOGIA	14	14	16	12	12		
	PEDIATRIA	8	8	8	6	6		
	SALA DE PARTOS	1	1	4	6	6		
	URGENCIAS	4	4	11	12	12		
	TOTAL CANTIDADES	47	47	59	53	53		
	TOTAL VALORES	$ 548.584,00	$ 363.028,00	$ 960.933,00	$ 431.367,00	$ 863.211,00	VALOR TOTAL=	$ 3.167.123,00
10	M. INTERNA	20	20	19	17	17		
	GINECOLOGIA	19	19	17	11	11		
	PEDIATRIA	10	10	5	4	4		
	SALA DE PARTOS	6	6	5	10	10		
	URGENCIAS	7	7	8	9	9		
	TOTAL CANTIDADES	62	62	54	51	51		
	TOTAL VALORES	$ 723.664,00	$ 478.888,00	$ 879.498,00	$ 415.089,00	$ 830.637,00	VALOR TOTAL=	$ 3.327.776,00
11	M. INTERNA	20	20	20	16	16		
	GINECOLOGIA	17	17	16	9	9		
	PEDIATRIA	6	6	6	4	4		
	SALA DE PARTOS	6	6	5	4	4		
	URGENCIAS	7	7	11	9	9		
	TOTAL CANTIDADES	56	56	58	42	42		
	TOTAL VALORES	$ 653.632,00	$ 432.544,00	$ 944.646,00	$ 341.838,00	$ 684.054,00	VALOR TOTAL=	$ 3.056.714,00
12	M. INTERNA	20	20	21	21	21		
	GINECOLOGIA	18	18	16	14	14		
	PEDIATRIA	5	5	6	5	5		
	SALA DE PARTOS	1	1	3	5	5		
	URGENCIAS	4	4	11	21	21		
	TOTAL CANTIDADES	48	48	57	66	66		
	TOTAL VALORES	$ 560.256,00	$ 370.752,00	$ 928.359,00	$ 537.174,00	$ 1.074.942,00	VALOR TOTAL=	$ 3.471.483,00
13	M. INTERNA	27	27	27	21	21		
	GINECOLOGIA	16	16	10	8	8		
	PEDIATRIA	8	8	8	7	7		
	SALA DE PARTOS	5	5	3	3	3		

	URGENCIAS	18	18	20	16	16		
	TOTAL CANTIDADES	74	74	68	55	55		
	TOTAL VALORES	$ 863.728,00	$ 571.576,00	$ 1.107.516,00	$ 447.645,00	$ 895.785,00	VALOR TOTAL=	$ 3.886.250,00
	M. INTERNA	26	26	26	18	18		
	GINECOLOGIA	15	15	11	5	5		
	PEDIATRIA	8	8	8	6	6		
14	SALA DE PARTOS	4	4	5	3	3		
	URGENCIAS	15	15	14	12	12		
	TOTAL CANTIDADES	68	68	64	44	44		
	TOTAL VALORES	$ 793.696,00	$ 525.232,00	$ 1.042.368,00	$ 358.116,00	$ 716.628,00	VALOR TOTAL=	$ 3.436.040,00
	M. INTERNA	23	23	23	23	23		
	GINECOLOGIA	14	14	14	10	10		
	PEDIATRIA	8	8	8	5	5		
15	SALA DE PARTOS	3	3	4	1	1		
	URGENCIAS	7	7	10	11	11		
	TOTAL CANTIDADES	55	55	59	50	50		
	TOTAL VALORES	$ 641.960,00	$ 424.820,00	$ 960.933,00	$ 406.950,00	$ 814.350,00	VALOR TOTAL=	$ 3.249.013,00
	M. INTERNA	27	27	29	22	22		
	GINECOLOGIA	17	17	10	9	9		
	PEDIATRIA	4	4	6	8	8		
16	SALA DE PARTOS	1	1	2	2	2		
	URGENCIAS	6	6	14	13	13		
	TOTAL CANTIDADES	55	55	61	54	54		
	TOTAL VALORES	$ 641.960,00	$ 424.820,00	$ 993.507,00	$ 439.506,00	$ 879.498,00	VALOR TOTAL=	$ 3.379.291,00
	M. INTERNA	24	24	25	19	19		
	GINECOLOGIA	14	14	11	8	8		
	PEDIATRIA	10	10	7	5	5		
17	SALA DE PARTOS	1	1	3	4	4		
	URGENCIAS	8	8	11	9	9		
	TOTAL CANTIDADES	57	57	57	45	45		
	TOTAL VALORES	$ 665.304,00	$ 440.268,00	$ 928.359,00	$ 366.255,00	$ 732.915,00	VALOR TOTAL=	$ 3.133.101,00
	M. INTERNA	21	21	19	18	18		
	GINECOLOGIA	15	15	12	9	9		
	PEDIATRIA	10	10	9	6	6		
18	SALA DE PARTOS	5	5	4	2	2		
	URGENCIAS	8	8	6	1	1		
	TOTAL CANTIDADES	59	59	50	36	36		
	TOTAL VALORES	$ 688.648,00	$ 455.716,00	$ 814.350,00	$ 293.004,00	$ 586.332,00	VALOR TOTAL=	$ 2.838.050,00
	M. INTERNA	18	18	18	19	19		
	GINECOLOGIA	11	11	11	8	8		
	PEDIATRIA	6	6	6	4	4		
19	SALA DE PARTOS	4	4	4	2	2		
	URGENCIAS	4	4	8	5	5		
	TOTAL CANTIDADES	43	43	47	38	38		
	TOTAL VALORES	$ 501.896,00	$ 332.132,00	$ 765.489,00	$ 309.282,00	$ 618.906,00	VALOR TOTAL=	$ 2.527.705,00
	M. INTERNA	17	17	17	14	14		
	GINECOLOGIA	11	11	11	6	6		
	PEDIATRIA	4	4	4	2	2		
20	SALA DE PARTOS	5	5	3	2	2		
	URGENCIAS	5	5	6	5	5		
	TOTAL CANTIDADES	42	42	41	29	29		
	TOTAL VALORES	$ 490.224,00	$ 324.408,00	$ 667.767,00	$ 236.031,00	$ 472.323,00	VALOR TOTAL=	$ 2.190.753,00
	M. INTERNA	18	18	18	16	16		
	GINECOLOGIA	10	10	10	6	6		
	PEDIATRIA	4	4	3	4	4		
21	SALA DE PARTOS	5	5	7	4	4		
	URGENCIAS	4	4	3	0	0		
	TOTAL CANTIDADES	41	41	41	30	30		
	TOTAL VALORES	$ 478.552,00	$ 316.684,00	$ 667.767,00	$ 244.170,00	$ 488.610,00	VALOR TOTAL=	$ 2.195.783,00
	M. INTERNA	17	17	17	13	13		
	GINECOLOGIA	13	13	11	8	8		
	PEDIATRIA	6	6	6	6	6		
22	SALA DE PARTOS	5	5	1	1	1		
	URGENCIAS	2	2	8	3	3		
	TOTAL CANTIDADES	43	43	43	31	31		
	TOTAL VALORES	$ 501.896,00	$ 332.132,00	$ 700.341,00	$ 252.309,00	$ 504.897,00	VALOR TOTAL=	$ 2.291.575,00
	M. INTERNA	16	16	15	11	11		
	GINECOLOGIA	8	8	10	6	6		
	PEDIATRIA	11	11	11	8	8		
23	SALA DE PARTOS	1	1	3	3	6		
	URGENCIAS	14	14	14	14	14		
	TOTAL CANTIDADES	50	50	53	42	45		
	TOTAL VALORES	$ 583.600,00	$ 386.200,00	$ 863.211,00	$ 341.838,00	$ 732.915,00	VALOR TOTAL=	$ 2.907.764,00
	M. INTERNA	15	15	17	12	12		
	GINECOLOGIA	9	9	12	6	6		
	PEDIATRIA	9	9	9	9	9		
24	SALA DE PARTOS	4	4	6	6	6		
	URGENCIAS	3	3	12	9	9		
	TOTAL CANTIDADES	40	40	56	42	42		
	TOTAL VALORES	$ 466.880,00	$ 308.960,00	$ 912.072,00	$ 341.838,00	$ 684.054,00	VALOR TOTAL=	$ 2.713.804,00
	M. INTERNA	22	22	22	15	15		
	GINECOLOGIA	9	9	9	8	8		
	PEDIATRIA	9	9	9	5	5		
25	SALA DE PARTOS	6	6	3	2	2		
	URGENCIAS	10	10	12	11	11		
	TOTAL CANTIDADES	56	56	55	41	41		
	TOTAL VALORES	$ 653.632,00	$ 432.544,00	$ 895.785,00	$ 333.699,00	$ 667.767,00	VALOR TOTAL=	$ 2.983.427,00
	M. INTERNA	18	18	18	14	14		
	GINECOLOGIA	10	10	11	8	8		
	PEDIATRIA	8	8	8	6	6		
26	SALA DE PARTOS	0	0	3	5	5		

	URGENCIAS	9	9	15	16	16		
	TOTAL CANTIDADES	45	45	55	49	49		
	TOTAL VALORES	$ 525.240,00	$ 347.580,00	$ 895.785,00	$ 398.811,00	$ 798.063,00	VALOR TOTAL=	$ 2.965.479,00
	M. INTERNA	21	21	19	14	14		
	GINECOLOGIA	12	12	13	10	10		
	PEDIATRIA	6	6	6	4	4		
27	SALA DE PARTOS	5	5	4	5	5		
	URGENCIAS	8	8	14	10	10		
	TOTAL CANTIDADES	52	52	56	43	43		
	TOTAL VALORES	$ 606.944,00	$ 401.648,00	$ 912.072,00	$ 349.977,00	$ 700.341,00	VALOR TOTAL=	$ 2.970.982,00
	M. INTERNA	19	19	17	16	16		
	GINECOLOGIA	16	16	17	17	17		
	PEDIATRIA	6	6	6	4	4		
28	SALA DE PARTOS	7	7	4	3	3		
	URGENCIAS	5	5	12	8	8		
	TOTAL CANTIDADES	53	53	56	48	48		
	TOTAL VALORES	$ 618.616,00	$ 409.372,00	$ 912.072,00	$ 390.672,00	$ 781.776,00	VALOR TOTAL=	$ 3.112.508,00
	M. INTERNA	21	21	21	21	21		
	GINECOLOGIA	21	21	15	11	11		
	PEDIATRIA	5	5	3	3	3		
29	SALA DE PARTOS	1	1	1	3	3		
	URGENCIAS	9	9	13	12	12		
	TOTAL CANTIDADES	57	57	53	50	50		
	TOTAL VALORES	$ 665.304,00	$ 440.268,00	$ 863.211,00	$ 406.950,00	$ 814.350,00	VALOR TOTAL=	$ 3.190.083,00
	M. INTERNA	22	22	22	22	22		
	GINECOLOGIA	13	13	13	11	11		
	PEDIATRIA	6	6	6	4	4		
30	SALA DE PARTOS	3	3	3	1	1		
	URGENCIAS	12	12	11	10	9		
	TOTAL CANTIDADES	56	56	55	48	47		
	TOTAL VALORES	$ 653.632,00	$ 432.544,00	$ 895.785,00	$ 390.672,00	$ 765.489,00	VALOR TOTAL=	$ 3.138.122,00
	M. INTERNA							
	GINECOLOGIA							
	PEDIATRIA							
31	SALA DE PARTOS							
	URGENCIAS							
	TOTAL CANTIDADES	0	0	0	0	0		
	TOTAL VALORES	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	VALOR TOTAL=	$ 0,00

TOTAL MES= $ 92.048.292,00

$ 96.844.446,00

INFORME GENERAL CUENTA 1

No. DE ORDEN O CONTRATO	CONTRATO **No. 216-2026**
CLASE DE CONTRATO	SUMINISTRO
CONTRATANTE	**E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**
CONTRATISTA	SUMINITROS NUTRITIVOS
NIT o CC	NIT 901.768671-1
OBJETO	"SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO"
FECHA DE INICIO	1 DE ABRIL DEL AÑO 2026
PERIODO DEL INFORME	DEL 1 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2026
TOTAL, DE TRABAJADORES	5
FECHA DE PRESENTACON	ABRIL 30 DEL 2026
REPRESENTANTE LEGAL DE EMPRESA	WENDY YURANI ROJAS GUITIERREZ
COORDINADORA DE LA EMPRESA SUMINISTROS NUTRITIVOS	CAROLINA HERNANDEZ JARAMILLO

GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESPECIFICAS		
Durante el periodo comprendido entre el 1 de ABRIL al 30 de ABRIL del año 2026 la empresa desarrolló las siguientes obligaciones		
No	**ACTIVIDADES**	**EVIDENCIAS**
1	DE LA SEMANA COMPRENDIDA DEL 1 AL 3O DE ABRIL DIETAS HOSPITALARIAS, BRINDADAS A USUARIOS EN URGENCIAS, GINECOLOGIA, SALA DE PARTOS, HOSPITALIZACIÓN Y CIRUGÍA DEL HRMM.	**FOTOS SOPORTE**

Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

DE LA SEMANA COMPRENDIDA DEL 1 AL 5 DE ABRIL DIETAS HOSPITALARIAS, BRINDADAS A USUARIOS EN URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y CIRUGÍA DEL HRMM.



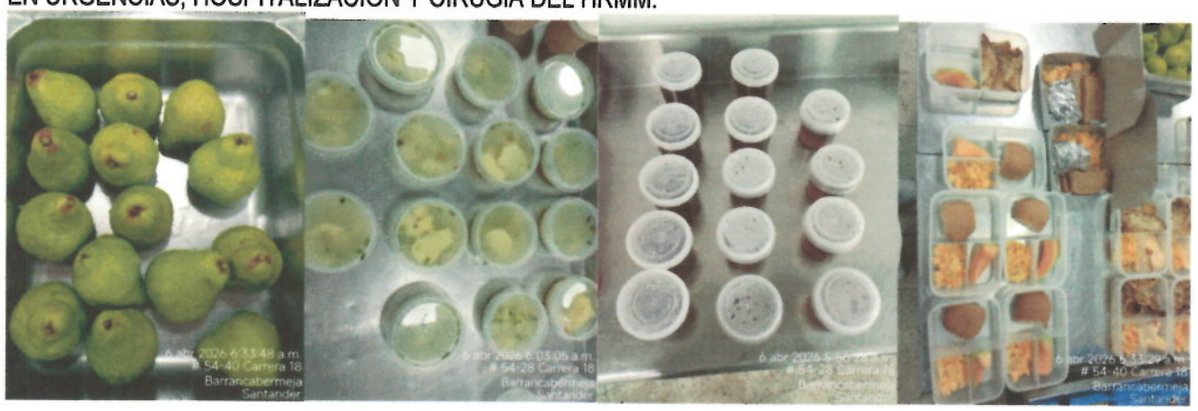
Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



DE LA SEMANA COMPRENDIDA DEL 6 AL 12 DE ABRIL DIETAS HOSPITALARIAS, BRINDADAS A USUARIOS EN URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y CIRUGÍA DEL HRMM.



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	









Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



DE LA SEMANA COMPRENDIDA DEL 13 AL 19 DE ABRIL DIETAS HOSPITALARIAS, BRINDADAS A USUARIOS EN URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y CIRUGÍA DEL HRMM.



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	

























Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	

































Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



DE LA SEMANA COMPRENDIDA DEL 20 AL 26 DE ABRIL DIETAS HOSPITALARIAS, BRINDADAS A USUARIOS EN URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y CIRUGÍA DEL HRMM.



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



DE LA SEMANA COMPRENDIDA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DIETAS HOSPITALARIAS, BRINDADAS A USUARIOS EN URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y CIRUGÍA DEL HRMM.



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**	
	Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	



























REPORTE DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE PACIENTES – SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Periodo evaluado: ENERO – FEBRERO – MARZO – ABRIL 2026
Responsable: Carolina Hernández
Cargo: Coordinadora de Proyecto – Servicio de Alimentación

1. Objetivo

Evaluar el nivel de satisfacción de los pacientes hospitalizados en relación con el servicio de alimentación durante el periodo enero–abril de 2026, verificando la continuidad de las mejoras operativas implementadas, el impacto en la percepción del paciente y el fortalecimiento de los procesos de distribución y adaptación dietaria.

2. Metodología

- **Población encuestada:** Pacientes hospitalizados que recibieron alimentación institucional.
- **Muestra efectiva enero:** 85 pacientes.
- **Muestra efectiva febrero:** 92 pacientes.
- **Muestra efectiva marzo:** 97 pacientes.
- **Muestra efectiva abril:** 101 pacientes.
- **Instrumento:** Encuesta de satisfacción presencial (escala 1 a 5).
- **Aspectos evaluados:**

  - Temperatura y sabor
  - Variedad del menú
  - Presentación y porción
  - Puntualidad
  - Trato del personal
  - Satisfacción general

3. Resultados Comparativos

Enero 2026

- Temperatura y sabor: **94%**
- Variedad del menú: **88%**
- Presentación y porción: **93%**
- Puntualidad: **98%**
- Trato del personal: **99%**
- Satisfacción general: **95%**

Febrero 2026

- Temperatura y sabor: **96%**
- Variedad del menú: **90%**

- Presentación y porción: **94%**
- Puntualidad: **98%**
- Trato del personal: **99%**
- Satisfacción general: **96%**

Marzo 2026

- Temperatura y sabor: **97%**
- Variedad del menú: **93%**
- Presentación y porción: **95%**
- Puntualidad: **99%**
- Trato del personal: **99%**
- Satisfacción general: **97%**

Abril 2026

- Temperatura y sabor: **98%**
- Variedad del menú: **95%**
- Presentación y porción: **96%**
- Puntualidad: **99%**
- Trato del personal: **100%**
- Satisfacción general: **98%**

Se evidencia una **tendencia ascendente sostenida en todos los indicadores**, reflejando la efectividad de las acciones correctivas implementadas durante el trimestre anterior.

4. Mejoras Implementadas Durante Abril

Durante el mes de abril se fortalecieron las acciones de mejora continua, enfocadas en la experiencia del paciente y la calidad del servicio:

Mejoras en variedad y menú

- Ampliación del ciclo de menú semanal
- Mayor rotación de preparaciones en desayuno, almuerzo y cena
- Inclusión de opciones adicionales para dietas blandas, hiposódicas e hipoglucídicas
- Mayor diversidad en frutas, compotas, bebidas y suplementos

Fortalecimiento de la cena

- Consolidación del nuevo menú nocturno
- Mejor variedad de sopas, cremas y proteínas livianas
- Mayor aceptación de las cenas según resultados de encuesta

Operación y entrega

- Refuerzo de control de temperatura al despacho
- Optimización de rutas internas de entrega
- Disminución de tiempos de espera en horas pico
- Validación doble de dietas especiales antes de distribución

Atención humanizada

- Refuerzo en trato cordial y comunicación con pacientes
- Seguimiento a comentarios diarios reportados por enfermería
- Mayor respuesta a observaciones y solicitudes especiales

5. Análisis de Mejoras

Los resultados de abril muestran impacto positivo directo de las acciones implementadas, especialmente en:

- **Variedad del menú:** incremento del 88% al 95% desde enero
- **Satisfacción general:** incremento del 95% al 98%
- **Trato del personal:** se alcanza el 100%

Esto evidencia que el plan de mejora continua ha sido efectivo y ha fortalecido la percepción del servicio.

6. Conclusión

Durante el mes de abril de 2026, el servicio de alimentación continúa mostrando una **mejora sostenida y progresiva**, alcanzando un **98% de satisfacción general.**

Las estrategias implementadas en variedad de menús, mejora en cenas, control operativo y atención humanizada han contribuido significativamente al bienestar del paciente hospitalizado, consolidando el servicio como un componente esencial dentro del proceso de atención integral.

Suministros Nutritivos Nit. 901.768.671-7	**SUMINISTROS DE RACCIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACNCIENTES DE LOS SERVIC ASISTENCIALES Y MÉDICOS INTERNOS DE ELA ESE HOSPI REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** Versión: 01 Fecha de Emisión: 6/Junio/2024	

FIRMA **WENDY YURANI ROJAS GUITERREZ** **REPRESENTANTE LEGAL** CC 1.096.216.808 DE BUCARMANGA.	**FIRMA** **CAROLINA HERNANDEZ JARAMILLO** **COORDINADORA DE LA EMPRESA SUMINISTROS NUTRITIVOS** C.C. 1096250826 DE BARRANCABERMEJA.

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS PARA UNIDADES DE SERVICIO

BARRANCABERMEJA
2026

Carrera 36 # 37- 171 Barrio Yarima
Tel. Cel. 314 4545088
suministrosnutritivobkas@gmail.com

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

INTRODUCCIÓN

El manejo de residuos alimenticios dentro del entorno hospitalario constituye un componente crítico del sistema de saneamiento básico, bioseguridad e inocuidad alimentaria. Debido a la alta vulnerabilidad de la población atendida, especialmente pacientes hospitalizados, usuarios de urgencias y pacientes en aislamiento, el protocolo de residuos debe ejecutarse bajo lineamientos estrictos que minimicen el riesgo de contaminación cruzada, proliferación microbiológica, generación de vectores y afectación ambiental.
En el Hospital Regional, el servicio de alimentación desarrolla un proceso integral que inicia con la preparación de los alimentos en el Centro de Producción Alimentaria y culmina con la recolección, segregación, limpieza, desinfección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos generados posterior al consumo.
El presente informe tiene como propósito exponer de manera amplia, técnica y evaluativa el protocolo implementado para el manejo de residuos alimenticios, describiendo cada etapa operativa, el personal involucrado, los riesgos controlados, los mecanismos de separación y la trazabilidad del residuo hasta su disposición final.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos del programa de manejo y disposición de residuos sólidos para el servicio de alimentación, con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higiene para el almacenamiento, preparación y servido de los alimentos, previniendo posibles riegos para la salud de los beneficiarios.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos procedentes de la manipulación de alimentos con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.
- Disminuir los riesgos de contaminación cruzada por desechos generados en la Unidades de producción, de servicio y bodega de alimentos.
- Precisar los procedimientos de aseo y desinfección de los elementos utilizados en la recolección de residuos sólidos y líquidos.
- Capacitar manipuladores(as), ayudantes y auxiliares, sobre el manejo adecuado de los residuos en la unidad de producción, servicio y bodega de alimentos.

- Describir el flujo operativo del residuo alimenticio desde la entrega hasta la disposición final.
- Identificar los puntos críticos de control dentro del proceso.
- Evaluar la segregación entre residuos orgánicos, biosanitarios y reciclables.
- Analizar el procedimiento de descomedidado y sanitización de utensilios.
- Proponer acciones de mejora para fortalecer el protocolo.

2. ALCANCE

El presente informe evaluativo aplica al proceso integral de manejo de residuos alimenticios y biosanitarios derivados del servicio de alimentación hospitalaria prestado en el Hospital Regional por la empresa Suministros Nutritivos.

Comprende todas las etapas del proceso, desde la entrega de alimentos a pacientes hospitalizados, usuarios del área de urgencias y pacientes en aislamiento, hasta la recolección de utensilios, separación en la fuente, retiro de sobrantes alimenticios, descomida do, limpieza, desinfección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos generados.

Este alcance incluye la intervención de:

- Personal manipulador de alimentos
- Auxiliares del servicio de alimentación
- Personal de aseo hospitalario
- Personal encargado del transporte interno de residuos
- Personal del centro de producción alimentaria

Asimismo, cubre el manejo de:

- Residuos orgánicos alimenticios
- Residuos biosanitarios de un solo uso
- Utensilios reutilizables
- Bolsas rojas y contenedores rígidos
- Registro, pesaje y control en formato RH1

El protocolo aplica en las áreas de:

- Hospitalización
- Urgencias
- Aislamiento
- Antigua cocina / primer piso
- Rutas internas de recolección
- Cuarto de almacenamiento temporal de residuos peligrosos

Su finalidad es garantizar la bioseguridad, inocuidad, control sanitario y cumplimiento ambiental durante todo el ciclo operativo del servicio de alimentación.

3. FICHA TÉCNICA DE UTENSILIOS Y TIEMPO DE BIODEGRADACIÓN

Elemento	Material	Uso	Tiempo estimado de degradación
Contenedor 12 oz	papel kraft / cartón con PLA	sopas, caldos, compotas	2 a 6 meses
Vaso cartón 9 oz	cartón polyboard biodegradable	bebidas calientes o frías	2 a 6 meses
Caja cartón plastificada	cartón con recubrimiento interno	alimentos secos	6 meses a 1 año
Tapa viajera	cartón compostable o plástico PP	cierre hermético	cartón: 2 a 6 meses / bioplástico: 6 a 12 meses
Cuchara plástica	polipropileno (PP)	un solo uso	100 a 200 años (incineradas)
Contenedor plástico reutilizable piso	polipropileno rígido grado alimentario	pacientes hospitalizados	reutilizable 3 a 5 años según uso

Los materiales y especificaciones de vasos, tapas y contenedores biodegradables coinciden con referencias comerciales similares.

4. RETIRO DE RESIDUOS EN ÁREAS HOSPITALARIAS

El retiro de residuos se realiza **tres veces al día** por el personal de aseo del hospital regional, quienes cuentan con sistema de separación en la fuente.

Clasificación

- **bolsa roja:** residuos biosanitarios e infecciosos
- **bolsa negra:** residuos no aprovechables
- **bolsa blanca:** reciclables limpios
- **bolsa verde:** residuos orgánicos alimenticios

Este proceso se realiza bajo ruta sanitaria establecida para evitar cruce con pacientes, visitantes y distribución de alimentos.

5. MANEJO DIFERENCIAL DE RESIDUOS ALIMENTICIOS

Los residuos alimenticios reciben manejo separado.

Después del tiempo de ingesta, las manipuladoras de alimentos ingresan a las habitaciones y realizan el retiro de utensilios.

Durante la recogida

- la cuchara desechable se elimina en **bolsa roja**
- los contenedores se cierran herméticamente
- son trasladados sellados al **primer piso – antigua cocina**

6. PROCESO DE DESCOMEDIDADO

En el área de descomedidado laboran **dos personas responsables**.

Primera etapa

La primera operaria:

- abre los recipientes
- retira sobrantes alimenticios
- realiza inmersión en **hipoclorito de sodio al 5% sin aroma**

Segunda etapa

La segunda manipuladora realiza:

- lavado individual
- restregado manual
- aplicación de jabón
- enjuague con agua
- lavado a presión

Posteriormente, ambas manipuladoras:

- secan individualmente
- cierran los recipientes
- dejan listos para traslado

7. RETORNO AL CENTRO DE PRODUCCIÓN

Una vez secos y cerrados, los recipientes son recogidos para traslado al centro de producción.

Allí se realiza **nuevo lavado individual con agua y jabón**, reforzando el proceso de sanitización.

Esto permite mantener la inocuidad y cumplir con estándares de bioseguridad hospitalaria.

8. MANEJO DE SOBRANTES ALIMENTICIOS

Los sobrantes se depositan en:

- baldes rígidos
- canecas selladas
- contenedores herméticos

para traslado interno y externo.

Estos residuos deben manejarse como **residuos orgánicos especiales**, separados del material biosanitario.

9. MANEJO DE BOLSA ROJA Y RESIDUO BIOSANITARIO

Cuando la bolsa roja alcance el **80% de su capacidad**, debe cerrarse herméticamente. **Nunca debe comprimirse**, ya que puede generar liberación de aerosoles contaminantes.

Proceso

1. cierre con nudo o precinto
2. traslado al depósito intermedio
3. pesaje
4. registro en RH1
5. disposición en cuarto de residuos peligrosos

10. REGISTRO RH1

Cada bolsa roja debe:

- pesarse
- registrarse en kilogramos
- reportarse en formato RH1

Este registro es obligatorio para control de residuos infecciosos generados diariamente.

11. ALMACENAMIENTO TEMPORAL

Las bolsas se depositan en cuarto de residuos peligrosos con:

- ventilación
- paredes lavables
- drenaje especial
- señalización de riesgo biológico
- acceso restringido

El tiempo de almacenamiento no debe exceder los tiempos permitidos por autoridad sanitaria y ambiental.






3. DEFINICIONES

Para la adecuada comprensión del presente informe y del protocolo de manejo de residuos alimenticios en el entorno hospitalario, se establecen las siguientes definiciones:

Residuo alimenticio:
Corresponde a todos los sobrantes de alimentos sólidos o líquidos generados después del consumo por parte del paciente, incluyendo restos de sopa, arroz, proteínas, bebidas, frutas, verduras, cáscaras y demás componentes de la dieta no consumida.

Residuos orgánicos:
Son aquellos residuos biodegradables de origen biológico que pueden descomponerse de manera natural, como restos de comida, frutas, vegetales, cáscaras, huesos y residuos de preparación alimentaria.

Residuos biosanitarios:
Son residuos que han estado en contacto directo con el paciente o con fluidos biológicos y que pueden representar riesgo de contaminación, como cucharas desechables, vasos, tapas, recipientes de un solo uso y demás elementos contaminados.

Bolsa roja:
Elemento de recolección destinado al almacenamiento de residuos peligrosos o biosanitarios, debidamente identificado bajo el código de colores hospitalario.

Descomedidado:
Proceso operativo mediante el cual se retiran los sobrantes alimenticios de los recipientes utilizados por el paciente, previo al lavado, desinfección y reutilización de los utensilios.

Separación en la fuente:
Procedimiento mediante el cual los residuos son clasificados desde el momento en que se generan, de acuerdo con su naturaleza, para facilitar su manejo, tratamiento y disposición final.

Ruta sanitaria:
Recorrido interno previamente establecido para el traslado seguro de residuos dentro de la institución hospitalaria, evitando el cruce con pacientes, visitantes y distribución de alimentos.

Hipoclorito de sodio al 5 %:
Agente químico desinfectante utilizado en el proceso de sanitización inicial de los recipientes reutilizables, con el fin de disminuir la carga microbiana.

Almacenamiento temporal:
Área destinada a la disposición transitoria de residuos antes de su recolección por parte del personal autorizado o empresa externa.

RH1:
Formato institucional utilizado para el registro diario del peso y cantidad de residuos peligrosos generados en la institución.

Basura: Es todo elemento orgánico e inorgánico no deseado considerado como desecho y que se necesita eliminar.

Caja de Inspección: Estructura sanitaria en concreto donde llegan los vertimientos de los diferentes puntos hidráulicos de una locación, establecimiento comercial o industrial para su posterior vertimiento.

Caracterización: Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

Clasificación: Con el fin de establecer el manejo adecuado de los residuos es importante tipificar los residuos a generar en el establecimiento, así:

- Papel y cartón: hay que disponerlos planos porque arrugados ocupan más espacio; las cajas se pueden desarmar y aplanar.
- Plásticos: los envases se pueden cortar para colocarlos uno dentro del otro y ahorrar espacio; las bolsas se pueden aplanar y doblar.
- Metales: para depositar las latas limpias de hojalata o aluminio y los objetos de metal.
- Vidrios: colocamos los recipientes limpios y ordenados, sin romperlos.
- Varios: pilas, maderas, trapos, cuero, goma, etc.

Contaminación: Presencia y acción de los desechos orgánicos e inorgánicos en cantidades tales que el medio ambiente se ve alterado en sus características físicas, químicas o biológicas. La contaminación puede producirse por desechos no degrádales o por desechos biodegradables. La contaminación ocasiona pérdida de recursos naturales, gastos para la supresión y control de ésta y, además puede perjudicar la salud humana.

Disposición Final: Es la operación mediante la cual se entregan los residuos generados a la entidad encargada de convertir el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Drenaje: Estructura destinada a la evacuación de aguas subterráneas o superficiales para evitar daños a las estructuras, los terrenos o las excavaciones.

Residuos: Material inservible que queda como resultado de un proceso químico o físico.**Residuos Orgánicos:** Son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos, etc.

Residuos Inorgánicos: Son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

Residuos Reciclables: Son los residuos que desechamos y que se pueden utilizar nuevamente:

Presentación: Entrega de los residuos generados a la empresa de recolección.

Trampa de Grasas: Estructura sanitaria conformada por dos cámaras a diferente nivel, que permite la retención de grasas y/o aceites del vertimiento a disponer en la red de alcantarillado oficial.

4. PROCEDIMIENTOS EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN Y UNIDAD DE SERVICIO

4.1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

En la unidad de servicio y bodega, los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

Orgánicos. Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, que se disponen en una caneca con bolsa de un color determinado y tapa, además identificada y ubicada en el sitio dispuesto para tal fin. Este tipo de residuos son preparados para la recolección local de basuras

Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje. Estos residuos son dispuestos en una caneca con bolsa de color determinado y tapa, igualmente identificada y ubicada en el sitio dispuesto para tal fin.

4.2. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS GENERADOS

Según estimaciones, en la unidad de servicio y bodega se genera un 80% de residuos orgánicos, 10% de plástico, 5% papel y 4% cartón y 1% de otros residuos los cuales corresponden a los residuos inorgánicos provenientes de empaques y embalajes de insumos y materias primas utilizadas en unidad de servicio y bodega de alimentos.

TIPO	NOMBRE	ORIGEN
Plástico	Polietileno de baja densidad	Empaque materia prima – productos limpieza
	Polietileno de alta densidad	Empaque materia prima – productos limpieza
	Polipropileno	Empaque producto terminado (desechables)
	Poliestireno	Empaque producto terminado (desechables)
Papel	Papelería	Documentación – facturación.
	Toalla manos y para	Toallas
	Papel higiénico	Área sanitaria
Vidrio	Frascos	Materia prima
Cartón	Cajas	Materia prima
	Sacos o bultos	Materia prima
Orgánico o biodegradable	Cáscaras de frutas y tubérculos, restos de hortalizas y verduras, huesos, restos de Ración no consumidas por los niños, niñas y adolescentes, entre otras.	Producción – limpieza de áreas.
	Producto terminado.	Devoluciones – Raciones preparadas no consumidas por los niños, niñas y adolescentes.
Especiales	Lámparas, material metálico, entre otros.	Sistema de iluminación, maquinaria y utensilios.
	Grasa y/o aceite.	Mantenimiento de equipos.

4.3. UBICACIÓN DE RECIPIENTES Y SISTEMAS DE RECOLECCIÓN

Para la disposición de residuos sólidos se cuenta con canecas plásticas con tapa removible con su respectiva bolsa y cada una de estas se marcará para dejar claro que tipo de residuo solido debe almacenar en ellas y estas estarán ubicadas en las áreas dispuestas para tal fin (almacenamiento que se realizara de manera temporal) y papeleras de menor tamaño ubicadas en los sanitarios. Dichas canecas son desocupadas diariamente por uno de los operarios, disponiendo las bolsas generadas en un área específica independiente de otras áreas del comedor por los días en que se realiza la recolección por parte de la empresa de aseo.

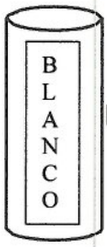
La disposición final, se realiza los días en que la empresa recolectora o de aseo tenga prevista para la zona de ubicación de las Unidades de Producción y de servicio, que son para el municipio de Barrancabermeja que son todos los días, de esta forma se evita contaminación de materias primas, alimentos preparados y molestias a los beneficiarios. La ruta establecida es por el pasillo que conduce a la puerta de ingreso al comedor. Es de anotar que una vez se realiza la

presentación de los residuos a la empresa recolectora se procede a realizar limpieza y desinfección de las áreas por donde se realizó la evacuación e igualmente de las canecas en las cuales se almacenaron los residuos sólidos.

Para la recolección de residuos líquidos se cuenta con sistema de drenaje en piso (sifones) dotados de su respectiva rejilla, las cuales son lavables; así mismo los drenajes en lavaplatos y lavamanos.

4.4. CODIGO DE COLORES

A continuación, se presenta el Código de Colores que se aplicara en el Programa de Residuos Sólidos.

	Residuos Orgánicos Aprovechables	• Cáscaras de frutas • Cascaras de tubérculos • Restos de hortalizas y verduras • Huesos • Restos de comida
	Residuos Aprovechables	• Plástico • Cartón • Vidrio • Papel • Metales
	Residuos No Aprovechables	• Papel Higiénico • Servilletas • Papel y cartones contaminados con comida • Papeles Metalizados

Aspectos ambientales a mitigar: - Generación de Residuos Sólidos orgánicos, inorgánicos.

5. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos, a continuación, se relacionan algunas acciones que pretender prevenir o mitigar las diferentes eventualidades con respecto a este aspecto:

- Dotar la unidad de servicio con guantes destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.

- Limpieza y desinfección diario de los recipientes con los productos de las fichas técnicas

- Presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo a romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos.

- En caso de presentarse rompimiento de la bolsa, se debe usar una adicional para evitar derrame de los residuos.

- Los recipientes deben impedir la entrada de agua, insectos y roedores, así como el escape de líquidos por sus paredes o el fondo.

- La zona de ubicación de residuos debe permanecer limpia y seca.

- En el caso en el cual la empresa encargada de realizar la recolección de los residuos sólidos, no lleve a cabo dicha labor, el personal supervisor y profesional del departamento, realizaran las gestiones inmediatas con la secretaria de salud para solicitar la recolección inmediata de los residuos sólidos almacenados en la unidad de servicio o se solicitara a esta una directriz para realizar una adecuada disposición de estos.

- Para el caso de la evacuación de las aguas residuales es conveniente que se realice una supervisión y mantenimiento periódico de las redes de alcantarillado y drenajes de las diferentes áreas, igualmente mantener los sifones con rejillas estables, en buen estado, limpios y libres de obstáculos.

- No permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores.

6. IMPACTO AMBIENTAL.

El programa de gestión integral de Residuos Sólidos debe mitigar algunos aspectos ambientales como la Generación de Residuos Sólidos orgánicos, inorgánicos.

INDICADOR AMBIENTAL	ESTRATEGIAS	FECHA Y LUGAR
Realizar un manejo correcto de los residuos orgánicos.	Capacitar al personal manipulador y de bodega sobre separación en la fuente y aprovechamiento de residuos orgánicos	Establecida en el Cronograma de capacitación a personal Operativo, Ítem Plan de Saneamiento Básico.
Realizar un manejo correcto de los residuos inorgánicos	Capacitar al personal manipulador y de bodega sobre los tipos de recipientes en los que se deben depositar los residuos sólidos inorgánicos y su aprovechamiento.	Establecida en el Cronograma de capacitación a personal Operativo, Ítem Plan de Saneamiento Básico.
	Planificar la separación y localización de los diferentes tipos de recipientes para los residuos orgánicos e inorgánicos.	Al inicio del Programa, en cada Unidad Aplicativa, de acuerdo a los espacios de cada una de ellas.

Se observa en el análisis de los impactos del Plan de Manejo Ambiental, que la afectación negativa es baja para los recursos Suelo, Agua, aire, flora y fauna evaluados y que el impacto positivo es alto en el factor socioeconómico, ya que estas actividades generan empleo al demandar mano de obra en el sector donde se encuentren establecidos las unidades de servicio.

Durante el proceso de preparación y servido de los alimentos, se presenta un impacto bajo en el factor suelo por la generación de los residuos sólidos, razón por la cual en las unidades aplicativas se debe realizar un control permanente y continuo del Plan de Residuos sólidos.

El recurso agua indica un impacto bajo teniendo en cuenta que los vertimientos de líquidos son mínimos, los cuales se presentan durante la preparación de los alimentos y durante los procesos de limpieza y desinfección, en donde los productos utilizados son biodegradables como exigencia en el plan de compras. Por último, los consumos de agua deben ser moderados lo cual se controla a través de las capacitaciones a las manipuladoras.

Para el recurso aire, se puede determinar que el impacto es mínimo, ya que este se genera solamente por la emisión de gases de los vehículos que realizan el transporte de los alimentos a las unidades aplicativas.

Las medidas de manejo ambiental se orientan hacia la ejecución de actividades tendientes a prevenir, mitigar y compensar los efectos del impacto ambiental

generados por la ejecución del programa, lo cual se hace a través del seguimiento del programa y capacitación continua a los operarios.

ELABORO:

PAOLA ANDREA JAIMES CAMACHO
ING. DE ALIMENTOS
TP. 13254112766BLV

Suministros Nutritivos
NIT. 830.040.671-7

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA
HospitalRegional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 01-04-2026

SALA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200B	Celsa cuña	28007949	HPS-HP6	1	HPJ-HPG	1	HPS HPG		
2	200C	LUCY Escobar	1027941192	HP6	1	HPG	1	HP 9		Paola Escobar Garcia
3	201A	Luis Cobillos	91042990	Normal	1	Normal		Salda	D	Luis Cobillos
4	202A	Jose Posada	6705452	Licuada HP6	1	licuado HP6	1	licuada HP6	D	No tiene familia
5	203A	Horacio Barragan	91436724	Normal	1	Normal	1	Normal	D	Maria Cecilia Barragan
6	203B	Omar Florez	91427108	Normal	1	Normal	1	Normal		
7	204A	Luis Becerra	13892632	HP6	1	Hpg	1	HPG		
8	204B	Luis Gomez	13893612	Normal	1	normal	1	Normal		
9	205A	Alba Rodas	28156846	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada rojo	Alba RODAS
10	206	Jesus Hernandez	8825491	HPS-HP6	1	HPJ-HPS		HPS HPG	Desechable.	
11	207	Benito Silva	91420361	Blanda	1	Blanda		Salda	D	Benito Silva
12	208A	Roberto Delgado	4092112	NVO		Liquido claro	1	Clara Liquida		Roberto Delgado
13	208B	Jose Prada	91448134	Licuada clara.	1	Licuado clara	1	Liquida clara		
14	209A	Wilson Caro	1065885505	Blanda	1	blanda		Blanda		
15	209B	Wilson Mora	71000628	NVO		Liquido claro	1	Liquida clara		
16	210A	Mayker Campo	91297029	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		
17	210B	Stiven Perez	1001160120	Corriente	1	Normal		Normal		Stiven Perez
18	211A	Juan Arbole	1096802822	NVO.		NVO		NVO		Andrea Johana Lopez

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 191.788.571-7

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

COMITÉ DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
MEDICINA INTERNA
FECHA: 01-09-2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	211B	Abel Moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Nrm	Preguntar.	
2	212A	Carlos Gonzalez	9218440	Normal	1	Normal	1	Nrm		No sabe escribir
3	UIP1	Alejandro Gomez	1098407508	Normal	1	Normal		Cx		
4	UIP2	Wilson Herrera	9430421	NVO		NVO		Cx		
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				16	13	20	16	16		
18										

SOLICITANTES: mara chve

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 1/4/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Via Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica

B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa

HIPER: Hiperproteica	
ASTRI: Astringente	

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN3	Johana Molina		Normal	1	Normal	1	Normal		Johana Molina
2	402B	Adriana Rivera	1096261678	Normal	1	Normal	1	Normal		Katty Salcedo
3	403A	Ana lucia Escaño.	1097214829	namal	1	Normal	1	Normal		Hanny Florez
4	403B	Aslam Perez	1050560203	Blanda	1	Normal	1	Normal		Verónica Pena
5	404A	Emmanuel Alvarez	1097208947	namal	1	Normal	1	Normal	Adiela Alvarez	nada RCU.
6	404B	Adnan Giraldo	1042215701	namal	1	Normal	1	Normal		Andrupaola Gonzalez
7	405A	Adnel enstenchio	1221467412	namal.	1	Normal	1	Normal		Viviana SR
8	403c.	Katherin Ferreira	1096263005				1	Normal		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				7	7	7	8	8		
18										

SOLICITANTES: Alejandra Rodriguez

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 1/4/2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Via Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucicica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Angye Cuellas	1007868097	Normal.	1	Normal	1	Normal		Angye Cuellar
2	300B	Carolina Badillo	1096182635	Normal	1	Normal	1	Normal		Carolina Badillo
3	300C	Luisa conchilla	1005187751	Liquida	1	Normal	1	Normal		Luisa F Conchila
4	301A	Carolina Conde	1139785 31	Hiposodica	1	Normal		S		Carolina conde.
5	301B	Paula Andrea Vargas	1097187593	Normal	1	Normal	1	Normal		Paula Vargas
6	301C	Delfy Camila Ordoñez	1099737495	Normal.	1	Normal	1	Normal		Delfy camila
7	302B	Libia Guillen	10961939 30	Normal	1	Normal	1	Normal		Libia Guillen
8	302C	Eileen Barrera	1096263097	Normal	1	Normal	1	Normal		Eileen B.M
9	303A	Maria Acevedo	1096800482	Normal	1	Normal		S	desechable	
10	304B	Yanadith Pimienta	1096469605	Normal	1	Normal	1	Normal		Yanadith Pimienta C.
11	305A	Leidy Morales	1094185712	BL	1	Blanda	1	Normal		Leidys. Morales. M
12	305B	Dailyn Martinez plata	1102719477	Liquida.	1	Liquida	1	Liquido.		Dailyn S. Martinez P.
13	306A	Maria Cano	1096234086	Normal.	1	Normal		S		
14	VIP	Shirley Gaitan	107901000	Normal	1	Normal		S		Dayana G.
15	308B	Ana Vanegas	1039690232	Normal		Normal	1	Normal		ana marin
16	308A	Teresa Sanchez	28009065			Normal	1	Normal		
17										
18				15	15	16	12			

SOLICITANTES: Alexandra Redondo

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.674-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 1-04-26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Jesica Robles	1096198759	Normal	1					
2	310	Jenifer Acanido	1102714361	Normal	1					
3		Yarith Mejia	1193511972				1	Normal		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10								1		
11										
12										
13										
14				Nore	Nro	Nela	Nro	Re		
15				2	2	0	1	2		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

HOSPITAL REGIONAL — SERVICIO SALA DE PARTOS HOSPITALIZADO — PACIENTE HOSPITALIZADO — Empresa Social del Estado

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 01/04/26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Leyla Jacome.	37575522	Normal	1	SALIDA.				
2		Rosalba Rodriguez	37217973	Normal	1	Normal.	1	Normal		ROSALBA
3		Jose william Pino	91438983	Normal	1	Normal.	1	Normal		
4		Luis jaime Renteria	18894286	Normal	1	Normal.	1	Piso 2.		Luz Dary Renteria
5		Piter Alfonso Cadena	5928654.	Normal	1	Normal	1	Normal		Piter Cadena
6		Francisco Javier.	88218159	Normal	1	Normal.	1	Normal.		Francisco Javier. Pinda
7		Katherin Ferreira	1098263005	Normal	1	Normal.	1	Piso 3		
8		Miguel Gutierrez.	1085094578			Liquido	1	Liquido		
9		Onur David Parra	1051638530.			Normal	1	Normal		
10		Paula Andrea Manzano	37277356.			Hipoglusida.	1	Hipoglusida.		
11		Emilce Velasquez	28980981				1	HPS-HPG		
12		Marleny de Jesus Mdina	25220065				1	HPS-HPG.		
13				7	7	9	11			
14								11		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Servicios Nutrivos
NIT. 901.765.671-7

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA
Hospital Regional

HOSPITAL REGIONAL DE LA PLAYANA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 21/1/2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Alba lucia Rodas	28156846	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	200B	Colsa Caña	28007949	Hpg - HS	1	HPG - HPS	1	HP-HG		
3	200C	Lucy Escobar	1027941192	Hpg	1	HPG		Salida		Lucy Paola R
4	201A	Emilce Velasquez	28430487	HS - Hg	1	HPS - HPG	1	HP-HG		Manuel Noya Alvarez
5	201B	Mailenq deJesus Molina	25270065	Hpg	1	HPS	1	HG		Nora Beatriz Diaz M-
6	203A	Horacio barragan	91436924	normal	1	Normal	1	Normal	D	Vergara Ardila
7	203B	Omar Florez	91427108	normal	1	Normal	1	Normal	D	Omar Flore Tzn
8	204A	Luis Becerra	13892632	HPS - Hg	1	HPS - HPG	1	HP-HG	Pregunta D	
9	204B	Luis Arturo Gomez	13893612	hg - hs	1	HPG. HPS	1	HP-HG	D	
10	205A	Francisco Peña	88218159	normal	1	Normal	1	Normal		
11	205B	Piter Cedeño	5928654	NVO		Normal	1	Normal		
12	206	Jesus Hernandez	8825491	Hps	1	HPS	1	HPS	D	hipocalorica
13	207	José de los santos Posada	6705452	liquida hpg	1	liquida HPS	1	liquida HPG	D	
14	208A	Roberto delgado	4092112	liquida	1	liquida		Salida		
15	208B	José Camilo	91448134	liquida clara	1	liquida		salida		Jose
16	209B	Wilson Mora	77100628	liquida	1	liquida		salida		
17	210A	Mayker Campo	21297029	liquida	1	Liquida	NO	NVO	D	
18	210B	Steven Perez	1001160120	normal	1	Normal		Salida		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA — PACIENTE HOSPITALIZADO

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Suministros Nutritivos
NIT. 821.768.871-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 2/4/2026

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.			Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
			Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	211A	Luis Arango Camacho	91447852	liquida	1	liquida	1	liquida.		Luis A Arango
2	212A	Carlos Gonzalez	91218440	normal.	1	Normal	1	Normal	D	
3	212B	Luis Rentena	13894286	normal.	1	Normal	1	Normal	~~Falta Gastrostomia~~	
4	VIP 1	Alejandro Gomez	1098407508	Normal	1	Normal	1	Normal	Preguntar	
5	VIP2	Maximiliano Cordoba	71973941	liquida	1	liquida	no	NVO.	Preguntar	
6	209A	Wilson Caro	6065885	blanda	1	blanda		Salida.		
7	211B	Abel Moreno	93367794	blanda	1	blanda	1	blanda.		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				24	24	25	17	17.		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Empresa Social del Estado HospitalRegional SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Suministros Hoteleros
NIt. 901.768.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 2/4/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTR: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Angye Cuellar	1007868097	normal	- 1	Normal	1	Normal		Angye Julieth Cuellar
2	300B	Carolina Badillo	1096182635	normal	- 1	Normal	1	Normal		Carolina Badillo Rdz
3	300C	Luisa Canchillo	1005189751	liquida	- 1	Normal.		Salvoles.		
4	301A	Jessica Robles	1096	normal	- 1	Normal.	1	Normal.		Luz
5	301B	Paola Vargas	1097187893	normal	- 1	Normal		Salvida		ana Vivian
6	301C	Delfy Ordoñez	1099737495	normal	- 1	Normal		Salvida.		Camila ordoñez Rueda
7	302A	Deisy Padierna	1192920140	liquida.	- 1	Normal	1	Normal		Deisy Padierna
8	302B	Libia Guillen	1096193930	normal	- 1	Normal	1	Normal		Libia Guillen
9	302C	Eileen Barrera	1096 263097	normal	- 1	Salida.		Salvida		Eileen B H
10	304B	Yanadith Pimienta	1096469605	normal	- 1	Normal	1	Normal		Yanadith Pimienta.
11	305A	Leidy Morales	1097185712	Blanda.	- 1	Blandas.		Salidas.		Leidy Morales
12	305B	Daylin Martinez	1102719477	liquida	- 1	Liquido	1	Liquidos		Dailyn Martinez
13	306A	Primitiva Palavera	63459451	liquida	- 1	Liquido		Salvoles.		Dayfe [illegible]
14	306B	Odilse Gomez	54438467	liquida	- 1	Liquido	1	liquida.		Aylin Torrecilla
15	308A	Teresa Sanchez	28009065	liquida	- 1	Liquido		Salvida.		[illegible]
16	308B	Ana Vanegas	1039690232	liquida	- 1	Liquidos	1	Liquido		[illegible]
17	308A	Rosalba Rodriguez	37217973	normal	- 1	Normal	1	Normal		[illegible]
18	303B	Miriam Rivas	14299219	liquida	- 1	Liquido	1	Liquidos		ana marin

SOLICITANTES: Alejandra Rodriguez

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.268.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 2/4/26.

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposadica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposadica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	305C	Doris Gomez	63403536	NVO		NVO	Liquida	1		
2	307	Yarith Mejia	1193119972	Liquida	1	liquida	liquida	Nada	D	
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				19	19	19	13	13		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
Nit. 901.766.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 2/4/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN3	Johana Molina	1104125866	normal	1	Normal	1	Normal		Johana Molina
2	402B	Adriana Rivera	1096261672	normal	1	Normal	1	Normal		Katty Salcedo
3	403B	Aslam Perez	1050560203	normal	1	Normal	1	Normal.		
4	403C	Katelin Ferreira	1096263005	Blanda	1	Blanda. Normal	1	Blanda		Michel Ferreira
5	404A	Emmanuel Alvarez	1097208947	normal	1	Normal	1	Normal		Juliet Alvarez
6	404B	Adnah Giraldo	1042215705	normal	1	Normal.	1	Normal		Adriel Giraldo
7	405A	Adriel Cristancho		Normal.	1	Normal.	1	Normal		
8	402A	Noa Albear.		Normal	1	Normal	1	Normal		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16						8	8	8		
17				8	8					
18										

SOLICITANTES: Alejandra Rochabel

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 02/04/26.

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria correspondan a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduoda | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	306	Maria Gutierrez	1005176500.	Normal.	1	Normal	1	Normal		
2	304	Andie Acosta	1074441148	Normal	1	—				
3	305	Stefany Barbosa	1005239997				1	Normal		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				2	2	1				
16							2	2		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.766.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

URGENCIAS

FECHA DE ATENCIÓN: 02/04/2026.

SERVICIO:

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES
1		Stivenson Parra	1042212856	Normal	Normal	1	Normal	Verónica Sánchez
2		Adriana Salazar	Adriana Salazar	1				Adriana Salazar
3		Saab Emilia.	Hiposodica	1	hiposodica	1	hiposodica	Yuz moreno
4		Paola Manzano	Hipoglucida	1	hipoglucada	1	hipoglucada	Paola Manzano
5		Miguel Gutierrez	liquida	1	liquida	1	salida	Miguel G.
6	desechable	Jose William Pino	Normal	1	Normal	1	Normal	
7		Jaime alvarez	Normal	1	N.V.O		N.V.O	J. Pino
8		Maria fernanda Madero	Normal.	1	NO		NO	Adriana Salazar
9		Meryen Abaco	Normal	1	NO	1	Normal	
10		adhara Gonzalez	1096261112		Normal	1	Normal	
11		Ismael diaz	1097152814		Normal	1	Normal	
12		Claudia Santa	—		[illegible]al	1	Normal	
13		Miguel Causil	—		[illegible]	1	Normal	
14		Jeyson Jimenez	—		[illegible]	1	Normal	
15		William Gutierrez	—		Normal	1	Normal	
16								
17			9	9				
18								
SOLICITANTES:					11	11	11	
CANTIDAD:								
REVISADORA:								

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 3/4/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Resi-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HiPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Carolina Badillo	260326[illegible]4	Normal	1	Normal	—	S		Carolina Badillo Robles
2	RN2	Angie Cuellar	260326101[illegible]2	normal	1	Normal	1	Normal		Angie Cuellar
3	401B	Adhaira Gonzales	1096261112	ASTI	1	Asti	1	Astil		Wadlina Bellatrujic
4	402B	Noah Alvear	1241592288	ASTI	1	Astri	1	Astil.		Tatiana Bohorquez
5	401C	Ismael Diaz	1097152814	ASTI	1	Astri	1	Astil.		
6	402B	Adriana Rivera	1096261678	normal	1	Normal	1	Normal		Katty salcedo
7	403B	Aslam Perez	1050560203	normal	1	Normal	1	Normal.		Aslam Pe
8	403C	Katherin Ferreira	1096263005	normal	1	Normal	1	Normal.		Michel Ferreira
9	404A	Emmanuel Alvarez	1097208947	Normal.	1	Normal	—	S		Julieth Alvarez
10	405A	Adriel Cristancho	1221467412	Blanda	1	Blanl	1	Normal		Adriel Jaimes
11	404B	Adrian Giraldo	1042215701	Normal	1	Normal		S		Indri Garcia
12	402A	Duvan Gomez	1096829523	Normal		Normal	1	Normal.		Marly perez
13										
14										
15										
16										
17				12	12	12	9	9		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.766.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 3/9/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301A	Jessica Robles	1096198759	normal	1	Normal	✓			Luz
2	301B	Angie Acosta	1097941148	liquida	1	normal	- 1	normal		Angie
3	301C	Karol Escobar	1096803853	liquida	1	normal	- 1	normal		Karol
4	302A	Deysi Padierna	1192920140	liquida	1	Normal	✓			Rosiris P.P.
5	302B	Libia Guillen	1096193930	normal	1	normal	- 1	normal		Libia Guillen
6	302C	Maria Fernanda Gutierrez	1005176500	normal	1	normal	- 1	normal		Maria fernanda
7	303A	Rosalba Rodriguez	37217973	normal	1	Normal	- 1	normal		Rosalba Rodrig
8	303B	Miriam Rivas	14299219	Hs-Hg	1	Hs Hg	- 1	Hs Hg		Miriam Rivas
9	305A	Leidy Morales	1097185712	Blanda	1	Blanda	- 1	Blanda		Leidy Morales.M.
10	305B	Carmen Serrano	37581212	liquida	1	liquida	- 1	Liquida		TATIANA SERRANO
11	305C	Doris Gomez	63463536	liquida	1	liquida	- 1	Liquida		Doris Gomez
12	306A	Claudia Santa	21950401	Blanda	1	Blanda	- 1	Normal		no comidas rapas.
13	306B	Odilce Gomez	5743840	liquida	1	Liquida	-			Claudia Santa
14	VIP	Yanth Mejia	1193511972	normal	1	Normal	-			Yanth Mejia R
15	308B	Ana Vanegas	103696732	Blanda	1	Blanda	-			rana marin
16								10		
17										
18				15	15	15	10			

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 891.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 03/04/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidr: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode.	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÍLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	BAÑ.	Daniela Florez	1046238760			Normal				
2	301	Bianey Sanchez	1007556890				1	Normal		
3	308	Dana Valoyes	1103390434				1	Normal		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16						1	2	2		
17										
18				0	0					

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.755.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 03-04-2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200 A	Alba Rodas	28.156.846	Norma	1	Normal	/ 1	Normal	/	Ingrid Duarte.
2	200 B	Celsa Caña	28.007949	HPG-HPS	1	HPS-HPG	/	Salida	Salida	
3	200 C	Emilce Velasquez	28.480.481	Hs-Hg	1	HPS-HPG	/ 1	HPS-HPG	/	Manuel Moya Alvarez
4	201 A	Edilza Jaraba	37.934.924	Normal	1	Normal	/ 1	Normal		Edilza Jaraba
5	201 B	Marleny Molina	25.220065	Hg-HS	1	HPS-HPG	/ 1	HPS-HPG	/	Marleny Molina
6	202 A	Saulo Moreno	15363825	HP	1	HPS	/ 1	HPS	/	Saulo Moreno
7	202 B	Cecilio Ortiz	91475086	Liquidos	1	Blanda	/ 1	Blanda	/	Cecilio Ortiz
8	203 A	Horacio Bamagon	91.436724	Normal	1	Normal	/	Normal	D /	Veramani Andrika
9	204 A	Luis Becerra	13892632	HPS-HPG	1	HPS-HPG	/ 1	HPS-HPG		Becerra
10	204 B	Luis Gomez	13893612	Hg-HS	1	HPS-HPG	/ 1	HPS-HPG		
11	205 A	Francisco Peña	88.218159	Normal	1	Normal	/ 1	Normal	—	Francisco Javier Peña
12	205 B	Piter Cedeño	5928654	Normal	1	Normal	/ 1	Normal	—	Piter Cedeño
13	206	Jesus Hernandez	8825491	HPS Hipocalorica	1	HPS Hipograsa	/ 1	HPS Hipograsa	D /	
14	207	Jose Posada	6705452	HPG Liquidos	1	Liquidos HPG	/ 1	Liquidos HPG	D /	
15	208 A	Omar Florez	91422108	Normal	1	Normal	/ 1	Normal	/	Omar Florez
16	208 B	Yeison Jimenez	1143146579	Normal	1	Normal	/ 1	Normal	—	Yeison Jimenez
17	209 B	Miguel Cavcil	680810201	Normal	1	Normal	/ 1	Normal	/	
18	210 A	Mayker Campo	21297029	Liquida Blanda	1	Blanda	/ 1	Blanda	Diagnostico	

SOLICITANTES: Luis Bello Luis Bello Luis Bello Luis Bello Luis Bello

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT 901.765.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: _____

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus

B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperprotéica
GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	210 B	Gilberto de la Rosa	5097013	N.V.O	1	Normal	1	Normal		
2	211A	Luis Arango	91447852	líquido claro	1	Luis ARANGO		Salida		a Luis H. Arango
3	211B	Abel Moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		a Abel Moreno Jiménez
4	212A	Carlos Gonzalez	91218440	HPS	1	HPS	1	HPS		
5	212B	Luis Rentería	13894286	Normal	1	Normal	1	Normal		Luz Dary Rentería
6	VIP1	Alejandra Gomez	1098.409.508	Normal	1	Normal		Salida		a Alejandra Gómez R.
7	VIP2	Maximiliano C.	71973941	N.V.O		Normal	1	N.V.O		
8	209A	Jaime Alvarez	91434786	Normal	1	Normal	1	Normal		a Jaime Alvarez
9	203B	Oneldo Jaime Herrera	13894884	Normal	1	Normal	1	Normal		a Oneldo Guerra Jaime
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				25	25	27	23	23		

SOLICITANTES:

Luis Bento Luis Bento Luis Bento Luis Bento Luis Bento

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08/04/2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Heder Jose Gonzalez	1062917693	Normal	1	Normal		Salida		Heider
2		Juan Jose Rua	1035416999	Normal	1	Normal	1	Normal		Juan
3		Jose willam Pino	91438983	Normal	1	Normal		Salida		Jose William Pino
4		William Gutierrez	16204560	Normal	1	Normal	1	Normal		
5		Duvan Molina	10221446.	Normal	1	Normal	1	Normal		
6		Adolfo antonio Usma	3586823	Normal	1	Normal	1	Normal		adolfo antonio Usma
7		Meriyen tibana	1096214698	Normal	1	Normal	1	Normal		
8		Mayra Gonzalez	1096214807	Normal	1	Normal	1	Normal		
9		Javier Cagmaño	1096812078	—		Normal		Salida		
10		Jairo Jimenez	91429988	—		Normal		Salida		
11		Jaime Olivares	13891339	—		Normal		Salida		
12		Johan Jaimes	1102722148	—		Normal		Salida		
13		Jose Moreno	91130500	—		Normal	1	Normal		
14		Luz Gualdron	37927153	—		—	1	hiposodica		
15										
16										
17				8	8	13	8	8		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado — Servicio Urgencias — Paciente Hospitalizado

Suministros Nutritivos
NIT. 891.766.011-7

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

COMITÉ DE ATENCIÓN INTEGRAL
MEDICINA INTERNA
FECHA: 4/4/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Alba Lucia Rodas	28156846	normal	— 1	Normal	1	Normal		Ingrid Duarte
2	200B	Libia Reinoso	63455862	NVO	—	liquida	1	liquida		
3	200C	Emilce Velasquez	28480481	Hs-Hg	— 1	HPS- Hpg		Salida		
4	201A	Edilsa Jaraba	37934924	Normal	— 1	Normal	1	Normal		
5	201B	Marleny de Jesus Molina	25220065	Hg-Hs	— 1	Hpg-HPS	1	Hpg-Hps		Nestor Cifuentes
6	202A	Saulo Emilio Moreno	15363825	HS	— 1	HPs		Salida		Saulo
7	202B	Cecilio Ortiz	91425086	Blanda	— 1	Blanda	1	Blanda		Cecilio Bolivar
8	203A	Horacio Barragan	91436724	Normal	— 1	Normal		Salida		Hermana Sandra
9	203B	Anuldo Guerrero	13844844	NOrmal	— 1	Normal	1	Normal		Unoldo Guerra Jaime
10	204A	Luis Becerra Padilla	13892632	Hs-Hg	— 1	HPs-Hpg	1	HPs-Hpg		
11	204B	Luis Arturo Gomez	13893612	Hg-Hs	— 1	Hpg-HPs	1	Hpg-HPs		
12	205A	Francisco Javier Peña	82218159	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Victoria López
13	205B	Pitel Alfonso Cedeño	5928654	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Pitel Cedeño
14	206	Jesus Hernandez	8825491	HPS-Hipocalorica	1	HPs Hipocalorica	1	HPs Hipocalorica	D	
15	207	Jose de los santos Posada	6305452	Hg liquida	1	Hpg Blanda	1	Hpg Blanda	D	
16	208A	Omar Florez	91427108	Normal	— 1	Normal		Salida		Omar Florez Tapia
17	208B	Jeison Jimenez	1143146579	normal	— 1	Normal	1	Normal		Jeison Jimenez
18	209A	Jaime Alvarez Morales	91434786	normal	— 1	Normal	1	Normal		Jaime Alvarez

SOLICITANTES: Alejandra Rodriguez

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez.

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez

Suministros Nutritivos
NIT. 901.765.671-7

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 4/4/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209B	Miguel Cauca AS	6808'0201	normal	1	Normal	1	Normal		
2	210A	Maykel Antonio Campo	21297029	Blanda	1	Blanda	1	Blanda	D	
3	210B	Gilberto de la rosa	8097013	liquida clara	1	liquida clara	1	liquida clara		Ana De la Rosa
4	211A	Maximiliano Cordoba	71973941	liquida	1	liquida	1	liquida		
5	211B	Abel Moreno	93367794	normal	1	Normal	1	Normal		Abel Moreno Tirado
6	212A	Carlos Julio Gonzales	91218440	Hs	1	HPS	1	HPS	D	carlos Julio Gonzales
7	212B	Luis Jaime Rentería	13894286	normal	1	Normal	1	Normal		Luz Dary Rentería
8	VIP2	Luz Marina Gualdron	37927153	Hs	1	HPS	1	HPS,		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				25	25	26	22	22		
17										
18										

SOLICITANTES: Alejandra Rachget | Julia | Julia

FIRMA RESPONSABLE: Alejandra Rachget | Alejandra Rachget | Alejandra Rachget | Alejandra Rachget | Alejandra Rachget

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 4/4/2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN2	Angie Cuellar		normal	— 1	Normal	1	Normal	—	Angie Cuellar
2	401A	Adhara Gonzalez	1096261112	Astri	— 1	Astringente		Salida		
3	401B	Noah Alvear	1241592288	Astri	— 1	Astringente		Salida		
4	401C	Ismael Diaz	1097152814	Astri	— 1	Astringente	1	Astringente	—	
5	402A	Duvan Gomez	1096809523	normal	— 1	Normal	1	Normal	—	Marly perez
6	402B	Adriana Rivera	1096261678	normal	— 1	Normal		Salida		Marly perez
7	403B	Aslam Perez	1050560203	normal	— 1	Normal		Salida		Aslam Perez
8	403C	Kathelin Ferreira	1096263055	Blanda	— 1	Blanda	1	Blanda	—	
9	403A	MARITZA OSPINA	1091209407	Normal	— 1	Normal	1	Normal	—	
10	405A	Adriel Saavedra	RC 1221467412	NORMAL	1	Normal	1	Normal	—	
11										
12										
13										
14										
15								6		
16				10	10	10	6			
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra R

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.871-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 4/4/2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301 B	Angie Acosta	1097941148	normal	1	Normal		Salada		Angie
2	301 C	karol Escobar	1096803853	normal	1	Normal		Salada		
3	302 B	Libia Guillen	1096193930	normal	1	Normal		Salada		
4	302 C	Maria F. Gutierrez	1005176500	normal	1	Normal	1	Normal		Maria Fernanda G.
5	303 A	Rosalba Rodriguez	37217973	normal	1	Normal	1	Normal		ROSALBA RODRIGUES
6	303 B	Miriam Rivas	14299219	Hs-Hg	1	Hipoglucida	1	Hipoglucida		Miriam Rivas
7	305 A	Leydi Morales	1097185712	Astri	1	Astringente	1	Salada		Leidys Morales
8	305 B	Carmen Serrano	37581212	liquida clara	1	Liquida clara	1	Normal		NATHALIA SERRANO
9	305 C	Doris Gómez	63463536	liquida clara	1	Normal	Liquida	Normal		Doris Gomez
10	306 A	Claudia Santa	21950401	Normal	1	normal	1	Normal		
11	300 A	DANI CARVAJAL	1096206475	Normal	1	Normal	1	Normal		
12										
13										
14										
15										
16										
17				11	11	11	8	8		
18										

SOLICITANTES: Alejandra Rangel

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra R

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra R

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra R

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra R

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA:_____

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.			Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidr: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.F: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
			Papilla: Dieta Papilla	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduodo		H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Bianey Sanchez	1007556890	Normal	1					
2	301	Karen Rodriguez	1098035632	.			1	Normal		
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				1	1	0	1	1		
16										
17										
18										

SOLICITANTES: Doris

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado — SERVICIO SALA DE PARTOS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Alejandra Rodriguez

Suministros Nutritivos
NIt. 901.788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: _____

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Sara Reyes	1247591317	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	Sin Alimentos Reyes	
2		Valeria Díaz	1097195933	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	Sin Alimentos Reyes	—
3		Noha Gael pinto	1097221478	Normal	— 1	Salida.		Salida		Noah Gael
4		Victoria Carranza	1097209720	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	—	Noemi Bolaño
5		Neyder Yesid Villa	1096355413	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	—	
6		Gian Carlos Rodriguez	1162727077	Normal	— 1	Astringente	— 1	Astringente	Protección Gastrica.	
7		Amparo Mantilla	37916708	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal.	—	Adriana Mercela
8		Adolfo Antonio Usma	358823	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	Sharick Yulied Yo	Sharick Yate
9		Juan Jose Rua	1035416999	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	—	Juan
10		William Gutierrez	16204560	Normal	— 1	Normal	— 1	Normal	—	
11		Meryer Ibana	1096214098	Normal	— 1	Salida		Salida	TBC Desechable	Adriana Marcela S.
12		Deban Felipe Molina	1042214446	Normal	— 1	Normal.	— 1	Normal	TBC. Desechable	
13		Mayra Gonzalez	1096214807	—		Normal	— 1	Normal	—	
14		Kinverly Oviedo.	1097203767	—		—	1	Normal	—	
15		Luz Mary Tirado	37915180	—		—	1	Liquida Hp.	—	
16		Alvaro Antonio Torres	91425952	—		—	1	Hiposodica	—	
17		Mª de J. Vergara	28010882	—		—	1	HS-Hg	—	
18		Silvia R. Vargas	280352055	—		—	1	Normal	No rojas, no morado	

SOLICITANTES:

12 12 11 16 16

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.798.071-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

SERVICIO: HOSPITALARIO
MEDICINA INTERNA
FECHA: 5/4/2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Albaluaa Rodas	28156846	noimal		Normal	1	Normal	no comidas rotas	Alba Rodas
2	200B	Libia Reinoso	63455868	liquda		liquida			no comidas rotas	
3	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal		Normal	1	Normal		Adriana Duarte M.
4	201A	Edilsa Jaraba	37934924	Blanda		Blanda	1	Blanda		Edilsa Jaraba
5	201B	Maileny Molina	25220065	Hg-Hs		Hg-Hs	1	Hp-Hg		Maileny Molina
6	202A	Arnulfo Caballeros	6452297	NVO		licuado	1	Licuado		
7	202B	Cecilio Ortiz	91425086	Blanda		NVO	1	Nro.		Elena Parkinson Bolivar
8	203A	Juan Jos Roa	1035416999	Normal		Normal	1	Normal		Juan
9	203B	anoldo Guerrero	13849844	Noimal		Normal		Salada		Anoldo Guerrero
10	204A	Luis Becerra	13892632	Hs-Hg		Hs-Hg	1	Hs-Hg		
11	204B	luis Arturo Gomez	13893612	noimal		Normal	1	Normal		
12	205A	Francisco Peña	8821259	liquda	1	liquida		Salada		
13	205B	Pitor Cedeño	5928654	Noimal	1	Normal	1	Normal 208A		Pedro Cedeño
14	206	Josús Hernandez	8825491	Hp hipocalorica	1	Hp Hiperproteica	1	Hp Hiperproteica	Desechable.	
15	207	Jose Posada	6705452	Hg-licuada	1	Hg licuada	1	Hg Licuada		Jesón Jimenez
16	208A									
17	208B	Yeison Jimenez	1143146579	Noimal	1	Normal	1	Normal		
18	209A	Jaime Alvarez	91434786	normal	1	Normal	1	Normal		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.700.671-7

CONTRATO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

SECRETARÍA DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA

FECHA: 5/4/2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida

H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar
H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa

	HIPER: Hiperproteíca
	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209B	Miguel Cauca	6308ID 201	normal	1	Normal	✓ 1	Normal		
2	210A	Maykel campo	21297029	Blanda	1	Blanda		Salud	O	
3	210B	Gilberto de la Rosa	5097013	liquida clara	1	Blanda	- 1	Blanda		
4	211A	Maximiliano Córdoba	71933941	liquida	1	liquida		Nro	Preguntar	
5	211B	Abel Moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	212A	Carlos Julio Gonzalez	91218440	Normal	1	Normal	1	Normal	O Preguntar	
7	212B	Luis Rentería.	13844286	normal	1	Salida		Salida		Luz Davy Rentería
8	VIP1	Oban Medina	1042214446	Normal	1	Normal	- 1	Normal	O	
9	VIP2	Luz Gualdrón.	37927153	Hs-Hg	1	Hs-Hg	1	Hs-Hg.	O	
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				25	25	24	20	20		

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIt. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 5- . -26 .

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN2	Hijo de angie Cuellas		Normal	1	Normal		Salida		Angie Cuellar
2	401B	Ismael Diaz	1097152814	Astri.	1	Astri		Salida		
3	402A	Valeria Diaz	1097195933	Normal	1	Normal	- 1	Normal	No comidas rojas	Paola Diaz G.
4	402B	Duvan Gomez	1096809523	normal	1	Normal		Salida		Marly Perez.
5	403A	Mahia Ospina	1097269407	normal	1	Normal		Salida		
6	403C	Kathenn Ferreira	1096263005	Normal	1	Normal		Salida		Michel Ferreira
7	404B	Kinverly Ovedo	1097203767	normal	1	Normal		Salida		
8	405A	Adriel Cardencho	1221467412	normal.	1	Normal	- 1	Normal		Adriel David
9	304B	Sara hoyos	1241591317	normal	1	Normal		Salida	No comidas rojas	Ansury Betancur
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16								2		
17				9	9	9	2			
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIL 901.708.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 5/9/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Usuada: Dieta Usuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Dani Carvajal	1096206475	normal	1	Normal	✓	Salida		Dani Carvajal
2	300C	Blaney Sanchez	1007556890	normal	1	Normal	1	Normal	✓	Blaney Sanchez
3	302C	Maria F. Gutierrez	1065176500	normal	1	Normal	1	Normal	✓	Maria Fernanda.
4	303A	Rosalba Rodriguez	37217973	normal	1	Normal	✓	Salida		DO>ALTA
5	303B	Miriam Rivas	14299219	HS-HG	1	HS-HG	✓	Salida	✓	Miriam Rivas
6	305A	Maria de Jesus Veigara	28016882	HS-HG	1	HS-HG	1	HS-HG	✓	Marcia Stacey
7	305B	Carmen Serrano	37581212	liquida clara	1	Liquida clara	1	Liquida clara.	✓	TATIANA SERRANO
8	305C	Doris Gomez	63463536	liquida clara	1	Liquida clara	1	Liquida clara	✓	Doris Gomez
9	306A	Claudia Santa	21950401	normal	1	Normal	1	Normal	No comidas Rotas	Claudia Santa
10	308A	Malus Alvear	22956223	normal	1	Normal	✓	Salida		Malus Alvear
11	300B	katherine Bautista	1096207554	liquida	1	liquida	✓	Normal	✓	Katherine B. S
12	306B	ANA PEREZ	28072347	liquida clara.	1		1	Liquida clara.		
13	308B	CARMEN TORDECILLA	44152237	N.V.O				N.V.O	✓	
14										
15										
16										
17										
18				12	12	11	9			

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Servicios Nutritivos
NIL 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA:_____

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Mayra Gonzalez	1096214807	Normal	1	Normal	1	Normal		
2		Edgar felipe Aguilar	1099551731	Normal	1	Normal	1	Normal	Sin Rojos	Haitha Zuñiga
3		Gian Carlos Rodriguez	1102777077	Astringente	1	Astringente	1	Astringente		
4		Silvia Rosa Vargas	28352055	Normal	1	Normal	1	Normal	Sin Rojos	
5		Danna Sofia Rosales	1096808583	Normal	1	Normal	1	Normal	Sin Rojas	Lizeth Katherine Gomez
6		Victoria Camargo	1047209720	Normal	1	Normal	1	Normal		Noema B.
7		William Gutierrez	16204560	Normal	1	Salida		Salida		
8		Adolfo Antonio Osme	3586823	H.P.S.	1	Hps	1	Hps		Adolfo Osme.
9		Jesus Antonio Ucaba	5587090	HSP HPG	1	Hps-Hg	1	Hps-Hpg		Jhon Enith Ortega
10		Victor Hugo Villegas	91425168			Hg	1	Hg		
11		Ana Mª Florez	28012341			Liquida clara Hps.	1	Liquida clara	Piso	
12		Gustavo Patiño	5590808			Hps	1	Hps		
13		Pacifico Lopez	574077			Hps	1	Hps		
14		Oscar A. Sanchez.	1042213382				1	Hiperproteica		
15				9	9					
16				Lina M. Suarez E. Enfermera C.C.: 1096212082 U. Pamplona	Lina M. Suarez E. Enfermera C.C.: 1096212082 U. Pamplona	Lina M. Suarez E. Enfermera C.C.: 1096212082 U. Pamplona	B	Lina M. Suarez E. Enfermera C.C.: 1096212082 U. Pamplona		
17										
18								13		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT 900.736.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 06/04/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.		Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica	
		Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente	

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200 A	Alba Rodas	28156846	Normal	1	Normal		Solida		x Ingrid Duarte
2	200B	silvia vargas	28352055	Normal	1	Normal	1	Normal		x Juliana García.
3	200C	Amparo martinez	37916708	Normal	1	Normal	1	Normal		MARTINS MADRID
4	201A	Edilsa Taraba	37934924	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		x Edilsa Taraba
5	201B	Marleny molina	25220065	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS HPS		x Liva cifuentes
6	202A	Arnolfo Cubillo	6452247	Licuada	1	Licuada		Solida		x WILLIAM
7	202B	Cecilio ortiz	91425086	N.V.O		N.V.O	1	Liquida		"
8	203	Juan Rua	1035416999	Normal	1	Normal	1	Normal		x Juan Rúa
9	204A	luis Becerra	13892632	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS HPG		x
10	204B	luis Gomez	13893612	Normal	1	Normal	1	Normal		x
11	206	Jesus Hernandez campo	9825491	HPS Hipocalorica	1	HPS HPG	1	HPS HPG		
12	207	Jose posada	6705452	Licuada HPG	1	Licuada HPG	1	Licuada HPG		
13	208A	piter cedeño	59283654	Normal	1	Normal	1	Normal		x Piter Cedeño
14	208B	Jeyson Jimenez	1143146579	Normal	1	Normal	1	Solida		x Jeyson Jimenez
15	209A	Jaime Alvarez	91434786	Normal	1	Normal	1	Normal		x
16	209B	Miguel causil	6808D201	Normal	1	Normal	1	Normal Liquida clara		x
17	210A	Cristian Cortes	1096220975	liquida clara	1	liquida clara	1	liquida clara		
18	210B	Gilberto de la rosa	5097013	Blanda	1	Blanda		Solida		x Ana De la Rosa

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 900.789.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 05/04/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las plantillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las plantillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	211A	maximiliano cordoba	71973941	N.V.O		líquida	1	líquida		
2	211B	Abel moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		Abel Moreno
3	212A	Carlos Gonzales	91218440	HPS.	1	HPS	1	HPS		Carlos Gonzales
4	212B	jesus antonio Hernandez	5589090	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
5	VIP 1	Ouban molina	1042214446	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	VIP 2	luz Goaldron	37927153	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		Luz Rueda
7	203A	PACIFICO lopez	5746017	HPS	1	HPS	1	HPS	RESTRICION HIDRI	Mercedes
8	205A	ADOLFO usme	3586823	HPS	1	HPS		Blanda		
9	205B	Gustavo Patiño	5590808	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS HPG		
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				25	25	26	22	22		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional La Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 06 - 04 - 2020

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Resf-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401B	Giancarlos Rodriguez	1102727077	Normal	1	normal		Sano a	astringente.	el Martha
2	402A	Edgar aguilar	1007955731	Normal	1	normal	1	Normal		«Martha zuñiga
3	402B	Valeria Galvis	1097195933	Normal	1	normal		Sano a		Marcelina Pinzon
4	404B	Victoria Camargo	1007209720	Normal	1	normal	1	Normal		Maxima Beleño
5	405A	Ariel Cristancho	1221467412	Normal	1	normal		Sano a		Adriadavid
6	RN3	Karol Seulla	260385101047	Normal	1	normal	1	Normal		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				6	6	6	3	3		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel II Hospitalario Medio — SERVICIO PEDIATRIA HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel II Hospitalario Medio — SERVICIO PEDIATRIA PACIENTES HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel II Hospitalario Medio — SERVICIO PEDIATRIA HOSPITALIZADO

Alejandra Alejandra Alejandra Alejandra Alejandra

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 06-04-2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídr: Restric. Hídrica | H.G: Hipoglucémica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTR: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Yurani moreno	1096191246	Normal	noli /	Normal	1	Normal		Anuncio.
2	300B	Kateine Bautista	1096209554	Normal	1	normal		Salva		Isabela Ramirez
3	300C	Bianey Sanchez	1007556890	Normal	1	hormal		Salva.		Bianey Sanchez P.
4	302C	Maria F. Gutierrez	1005176500	Normal	1	normal		Salva.		Maria Fernanda.
5	303A	Nana Vergara.	28010892	Hiposodica Hipoglucida	1	HS-Hg	1	HS-HG		ANA Herrera
6	305B	Carmen Serrano	37581212	NVO		NVO		NVO		
7	305C	Doris Gomez	63463536	NVO		NVO		NVO		
8	306A	Claudia Santa.	21950401	Normal	1	normal	1	Normal		Claudia Santa
9	308B	Ana Maria Florez	28012341	Liquida	1	liquida	1	Liquida	Astringente	Gladys camacho
10	308B	Carmen Tadecilla	44152237	NVO		NVO		NVO		
11	302A	Nicol Fernandez.	1042210983	normal	1	normal.	1	Normal		
12										
13				8	8	8	5	5		
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE: Alejandra R. Alejandra Rocha Alejandra Rod Alejandra R

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nativos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 6-04-26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Yerlis Solano	Ven 35049973	Normal	1	Normal				
2		Crismar valera	pt 5926820			Normal.	1	Normal		
3		Alicia Betancourt	6817963				1	Hipoódica.		
4		Yasmeli Parraga	.57451140.				1	Hipoódica		
5		María Carreño	1102719999				1	Normal		
6		ROsita cadena	27601837				1	Normal.		
7		Kelly Velasquez	1096224663				1	Normal		
8										
9										
10										
11				1	1	2	6	6		
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES: Jacklith.

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Santaissimo Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 06/04/26.

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Via Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Oscar Sanchez	1042213382	Hiperproteica	1	Hiperproteica /		Hiperproteica /		Yenifer Hernandez
2		Danna Rosales	1096808583	Normal	1	Normal	/ 1	Normal		Katherine Gomez
3		Eithan Lopez	1096262486	Normal	1	Normal /	1	Normal /		Jibeth Avilan
4		Karla Gaviria	1093506919	Normal	1	Normal /	1	Normal /		
5		Maria Ruiz	37579835	Normal	1	HpG /	1	HpG		Stephany Ruiz C
6		Crystal Añaños	1097134539	Normal	1	Normal /	1	Normal /		Juliana Jaramillo
7		Victor Villegas	91425168	Hpg.	1	HpG /	1	HPG /		
8		Mariaduzmila Cancero	36455368			Normal /	1	Normal /	Dona pacute de Mujer	
9		Julio Marquez	91949133			Normal /		Selva		
10		Yamile palacio	2848887			Normal /		Selva		
11		Manuel Gutierrez	3816594			Normal /		Selva		
12		Otelia Campo.	37922646				1	HPS. /		
13										
14										
15										
16				7	7	11	9	9		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Tel. 601 798 6711

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA

Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 07 - 04 - 26.

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada
	Rest-Hidri: Restric Hidrica	Liquida: Dieta Liquida
	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda
	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus
	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	GASTRO: Gastroduode
	Especial: Especificar	H.P.G: Hipograsa
	HIPER: Hiperproteica	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	María Ruiz	37579835	Hp6.	—	HPS	1	HPS		Consuelo Ruiz
2	200B	Silvia Vargas Velazco	28352055.	Normal	—	Normal	1	Normal	Nada Rojo o Morado.	Juliana García.
3	200C	amparo Martinez	37916708.	Normal	—	Normal	1	Normal	adriana Preguntar.	Adriana Duarte M.
4	201A	edilza Jaraba	37934924.	Blanda.	—	Blanda		Salida		Edilza Jaraba
5	201B	marlene molina	25220065.	HPS HP6.	—	HPS-HPS	1	HPS-HPS		Marlene Molina
6	202B	Cecilio Ortiz	91425086.	Liquida	—	Liquida	1	Liquida		Juan
7	203A	Pacifico Lopez	5740177	HPS Restriccion	—	HPS	1	HPS	Restriccion hidrica 1 litro/dia	
8	203B	Juan Jose Rua.	1035416999	Normal	—	Normal	1	Normal		
9	204A	Luis Becerra	13892632	HPS HP6.	—	HPS-HPS	1	HPS-HPS	Preguntar"	
10	204B	Luis arturo Gomez	13893612	Normal.	—	Normal		Salida		
11	205B	Gustavo Patiño	5390808	Hps.	—	HPS	1	HPS		
12	206	Jesus Hernandez	8825491	HPS Hipocalorica	—	HPS HPferro	1	HPS-HPS	D	
13	207	Jose Posada.	6705452	licuada HP6.	—	licuada HPS		Remion. D		
14	208A	Piter Cedeño	5928654	Normal	—	Normal		salida		Piter Cedeño
15	208B	alirio muñoz	91042647.	Liquida clara.	—	Liquida clara		salida		
16	209A	Jaime alvarez	91434786	Normal	—	Normal	1	Normal	Preguntar"	Jaime Alvarez
17	209B	Miguel Cavil	13889311.	Normal	—	Normal	1	Normal	D	
18	210A	Cristian Cortez	1096220975	Liquida	—	Liquida		Salida		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.756.571-7

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
FECHA: 07-04-26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	210B	Pedro Heli Gamez	91103297	Liquida clara	1	Liquida clara	1	Liquida		
2	211A	Maximiliano Cordoba	71973941	Liquida clara	1	Liquida clara		Salida		
3	211B	Abel Moreno Jimenez	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	212A	Carlos Julio Gonzales	91218490	Hps	1	HPS		Salida	D	
5	212B	Jesus Antonio Hernandez	5587090	HPS HP6	1	HPS - HP6	1	HPS - HP6		
6	VIP1	Duban felipe Molina muñel	1042214446	Normal	1	Normal		Salida	D	
7	VIP2	Luz Gualdron Leon	37927153	HPS HP6	1	HPS - HP6	1	HPS - HP6	D	
8	CX	Albaro Florez Castilla	1095912459	Liquida	1	Liquida	1	Liquida		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				26	26	26				
16										
17							A	P		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 07/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN3	Hijo de Karol Sevilla	26038510104030	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	RN1	Hijo de Katherine Batista		Normal	1	Normal	1	Normal		Katherine B.S
3	401B	Giancarlos Rodriguez	1102729077	Normal	1	Normal		Salida.		
4	402A	Edgar Aguilar	1099551731	Normal	1	Normal		Salida.		Edgar Aguilar
5	404B	Victoria Camaño	1049720920	Normal	1	Normal	1	Normal		Naiamma Bolaño
6	403A	Eitan LoPC2	1096262486	Normal	1	Normal.	1	Normal.		Jibeth Avilan
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				6	6	6	4	4		
17										
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 07/04/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Yuranis Moreno	1096191246	Normal	— 1	Normal	Salida	Salida		
2	301A	Brigith Vargas	1096247515	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Brig Th Vargas
3	301B	Yarlis Solano	Ven35044473	Hps	— 1	Hps	1	Hps		Yarlis solano
4	302A	Nicol Fernandez	1042210983	Normal	— 1	Normal	1	Normal		
5	304B	Siomily Reyes	1127666781	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Siomily Reyes
6	305A	Maria de Jesus Vergara	28010887	Hps-Hg	— 1	Hps-Hpg.	1	Hps-Hpg		
7	305B	Carmen Tatiana Serrano	37581212	Liquido	— 1	Liquido	1	Liquido	Clara	Tatiana Serrano
8	305C	Doris Gomez Suay	63463536	Liquido	— 1	Liquido	Salida	Solido	Clara	Doris Gomez
9	306A	Claudia Santa Juan	21950401	Normal	— 1	Normal		Normal		Claudia Santa
10	306B	Carmen Alicia Tordecilla	44152257	Liquido	— 1	Liquido	Salida	Salida	Clara	Jesus A
11	309A	Leidy Milena Gonzalez	1039684672	Hiposodica	— 1	H.P.S	1	HPS	Protección Renal	Leidy Gonzalez
12	308B	Ana Maria Florez	28012341	Lig. Clara	— 1	Liquido clara	1	Liquido Clara	DStringente	
13	302B	maria Fida Carreño	1102719499	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Maria Carreño N.
14	302C	Lesly Ramos	1096245661	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Lesly Ramos
15	300C	Jasmin martinez	1001815926	Normal	— 1	Normal	Salida	Solida		Jasmin Martinez G.
16	301C	Leydi Figueroa	1007789333	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Leidy Figueroa
17	304A	leidy Machuca	1096249694	Normal	— 1	Normal	1	Normal		Leidy Machuca MB
18	303A	Maria Luzmila Quiceno	36455368	NVO	— d	Normal	1	NVO		
SOLICITANTES:	303B	Yamile Palacios	28488887	Normal	— 1	Normal	1	Normal		

FIRMA RESPONSABLE

18 | 18 | 19 | 14 | 14

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 07/04/20

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	308	Cristian Valera	PT 5926820	N.	1	Normal	1	Normal		
2	309	Leidy Espino.	1096197529			Normal	1	Normal		
3	301	Leidy Moncada.	1005182744			Normal	1	Normal		
4	310.	Rudis Parra	1007868250			Normal	1	Normal		
5	Aislado	Sully Cala	1096243649			Normal		S		
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13						S	4	4		
14					1					
15				NAC	NAC	NAC	NAC	N		
16				1						
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado — SERVICIO SALA DE PARTOS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Empresa Social del Estado
HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 07/04/2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Dilsa Bernarda Carreño	37.927.914	HPG	— 1	Hpglucida — 1		Hpg. —		
2		Herminda Almeida	28.020.069	Blanda	— 1	Blanda — 1		Blanda —		HermindaAlmeida
3		Roberto Serrano	13.891.299	HPG	— 1	Hipoglucida — 1		Hipoglucida —		
4	•	Cristian Camilo Mercado	1096187152	Normal	1	Normal —		—		
5		Manuel Gutierrez	38165 9 f	Normal	— 1	Normal — 1		Normal —		
6		Dama Niño	1244778274	Normal	— 1	Normal — 1		Hipograsado —		
7		Tercio Martinez	39006295	Normal	— 1	Normal — 1		Normal —		Jose Silva
8		Orfilia Compo	37922646	HPS	— 1	Hiposodica — 1		Hps. —		AngelMyssthCompo
9	•	Victor Hugo Villegas	91825168	HPG	— 1	Normal —		—		
10		Ramon Emilio Alvarez	8463915	Normal	— 1	Normal — 1		Reacomal —		Ramon Alvarez
11	•	THaimar Stick Uribe	1097203301	Blanda	— 1	Blanda —		—		Maria 55
12		Mayra Gonzalez	1096214807	Normal	— 1	Normal — 1		Normal —		
13	•	Javier Layton Herrera	911833293	Normal	1	Normal		—	Preguntar	
14		Luciana Muñiz B.	1.097219431	Normal	1	Normal —		—		
15		Oscar andres Sanchez	1042213382			Blanda pure — 1		Blanda pure —		
16		Jorge luis Miranda				Normal — 1		Normal —		
17				14	14					
18						16	11	11		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.788.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 8 04 26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las plantillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las plantillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duade | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	MARIA RUIZ	37579835	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
2	200B	SILVIA VARGAS	28352055	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal	NO MORDER NI	Stephany Ruiz
3	200C	AMPARO MARTINEZ	37976708	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal		Silvia Vargas.
4	201A	HERMINDA ALMEDA	28020069	BLANDA	1	BLANDA	1	Blanda		Herminda Almeyda
5	201B	MARLENY MOLINA	25220065	HPS HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG	RESTRINC. HIDRICA	Lina Cifuentes
6	202A	TERESA MARTINEZ	39006295	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal		
7	202B	OFELIA CAMPO	37922646	HPS.	1	HPS.	1	HPS		Angelica Castrillon Campo
8	203A	PACIFICO LOPEZ	574077	HPS	1	HPS	.	Salida	RESTRINC. HIDRICA	Mercedes Barrera
9	203B	JUAN RUA	1035476999	NORMAL	1	NORMAL		Salida		Juan Rua
10	204A	LUIS BECERRA	13892632	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
11	205B	GUSTAVO PATIÑO	5590808	HPS	1	HPS		Salida		Ingrid Tobar
12	206	JESUS HOEZ CAMPO	8825491	NORMAL	1	NORMAL		Salida	D	
13	207	OLGA CARREÑO	37927914	HPG	1	HPG	1	HPG	D	
14	208A	MANUEL GUTIERREZ	3876594	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal		
15	208B	ALVARO FLOREZ	.	LIQUIDO	1	BLANDA		Salida		ALVARO FLOREZ
16	209A	JAIME ALVAREZ	94434786	HPS	1	HPS.	1	HPS		
17	209B	MIGUEL CAUSIL	13889311	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal		
18	210A	JORGE MIRANDA	1098675930	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal		Jorge Miranda

SOLICITANTES: ODILIA FUENTES | ODILIA FUENTES | ODILIA FUENTES

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.700.571-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

SOLICITUD DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: _____

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	210B	PEDRO GOMEZ	91703297	LIQUIDA	1	LIQUIDA	1	Liquida		
2	211A	JUAN ARBOLEDA	1096802922	LIQUIDA	1	BLANDA		Salida		Juan Lopez
3	211B	ABEL MORENO	93367794	NORMAL	1	NORMAL	1	Normal		Abel Moreno Jimenez
4	212B	JESUS HDEZ	5587090	HPS	1	HPS HG	1	HPS		Luz Enith ortga
5	VIP12	LUZ GUALDRON	37927753	HPS-HP6	1	HPS-HP6		Salida	0	HB Rueda
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				23	23	23	16	16		
18										

SOLICITANTES: ODILIA FUENTES | ODILIA FUENTES. | ODILIA FUENTES

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Tlf. 301.768.6711-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08/04/20

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídricos | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L-H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HiPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposódica | B.L-H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Leydy Pardo Morcada.	1005182744	Liquida	1	Normal	1	Normal		Leidy Morcada M.
2	301A	Brigitte Vargas	1096247515	Normal.	1	Salida	1	Normal	DN En pediatria	Brigitte Vargas
3	301B	Yeris Johana Solano	Ven35049973	Normal	1	Normal		Salida		Yeris Solano
4	301C	Leidy Figueroa	1007773533	Normal.	1	Normal		Salida		Leidy Figueroa.
5	302A	Nicol Alejandra Ferrandy	1042210488	Normal.	1	Normal		Salida		
6	302B	Maria Fernanda Carreño	1102719499	Normal.	1	Normal		Salida		
7	302C	Leisy Barrios	1096245661	Normal	1	Normal	1	normal		Leisy Barrios
8	303A	Maria Ludmila Quiceno	36455368	N.V.O		N.V.O		NVO		
9	303B	Yamile Palacio	28488887	Normal	1	Normal		Salida		Yamile Palacios
10	304A	Leidy Machuca	1096249694	Normal.	1	Normal	1	normal		Leidy Machuca.
11	304B	Stomily Reyes	1127666781	Liquida	1	Salida		Salida	Hipograsa.	Stomily Reyes
12	305A	Maria de Jesus Vergara	28601888?	Hps-Hpg	1	Salida		Salida	Hipograsa.	Angeles.
13	305B	Carmen Tatiana Serrano	37581212	Liquida	1	Salida		Salida		TATIANA SERRANO
14	305C	Yuleydis Diaz	1096228804	N.V.O		Liquida (N.V.O)		Salida	Preguntar	
15	306A	Claudia Soraya Duran	21950401	Normal.	1	Normal	1	normal		
16	306B	Maria Graciela Toro	63.155.609	N.V.O.		N.V.O	1	Normal.		
17	303B	Diba Normandy	28483819	Liquida	1	Normal	1	normal		
18	308A	Leidy Milena Gonzalez	1039684672	Hps	1	HPS		Salida	Protección Renal	Leidy G.

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08/04/20

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglu	GASTRO: Gastro-duoda	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	308B	Ana María Flórez	28012341	Blanda	1	Blanda	1	Blanda+Hg	Astringente a tolerancia	16 Hodyp comacho
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16								0		
17				16	16	13	3			
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	BN1	Hijo de Katherine Bautista		Normal	1	Normal	1	Normal		Katherine B. P.
2	BN2	Hijo de Brigith.	2604041010246	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	402A	Juan Pablo Correa	1096244461	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		Mónica Sánchez
4	404B	Victoria Cerrato	1097269720	Normal	1	Normal	1	Normal		Naomi Betero
5	401A	Danna Salome	1244778274	Licuada	1	Suliday				
6	403A	Githan lopez	1096262480	Normal	1	Normal	1	Normal		Jibeth Avilar
7	BN3	H/ Yeilin Solano	3504999	Normal	1	Nil	1	Normal		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16							6	6		
17				7	7	5				
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901,768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08-04-26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.			Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
			Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Nicolle Salcedo	1043444143	Normal	1	Normal				
2	Aisl.	Mitchell Llanos	1095194972	Normal	1					
3	306	Martha Liliana Perez Apolo	1064130380				1	Normal		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13						NPO		NPO		
14						1		1		
15							NPO			
16				NPO	NPO					
17				2	2	Jug	1			
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08 / Abril / 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Asthly Valentina Montes	1096260023	Normal	1	Normal	1	Normal		Glori Emma Gonzalez
2		Emiliano Diaz	1022171692	Normal	1	Normal	1	Normal		Yerly De Angel T
3		Santiago Rondon	1222144171	Normal	1	Normal	1	Normal	Sin Alimentos Rojos	
4		Jairo Huberto Plaza	13.888669	N.V.O		N.V.O		Salida UCI		
5		Clara Rosa Otalvaro	37.926126	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg		J C Ruiz
6		Maira Liceth Guzlg.	1096214807	Normal	1	Salida		Salida		
7		Faber Tovar Gil	1096203756				1	Normal		
8		Oscar Andres Sarlg	1042213382	Hiperproteica	1	Hiperproteica		Salida		Yeni Fernanda
9		Ramon Emilio Alvarez	8463915	Normal	1	Normal	1	Normal		Olga Yolima Gelvez
10		Yovani Navarro	1096190506	N.V.O.		N.V.O		Salida		
11		Liudmila Gutierrez	40295046			Normal	1	Normal		
12		Edinson Manrique	13544089			N.V.O		N.V.O		
13		Roberto Serrano	13891249			Hg-Hs.	1	Hg-HS		
14		David Montaya	1030570665			Normal	1	Normal	Sin Alimento rojos	
15		Margarita Aparicio.	37933133			Normal		Normal		
16		Ana Belen Blanco	32005971			Hpg		Hpg		
17		Danna Wilches	1096202939			Normal		Normal		
18		Henry Hernandez	91235987			Normal		Normal		

Lina M. Suarez C. Enfermera C.C: 1096212082 U. Pamplona

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

SERVICIO URGENCIAS HOSPITALIZACIÓN

Suministros Nutricionales
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 09/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Líquido: Dieta Líquida | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hijo de Katherine Bautista	260460101621 5	Normal	1	Normal		Salida		Fathanm B. S
2	RN A	Hijo de Yerlis Tobara	2804601011116	Normal	1	Normal	1	Normal		Yerlis Solano
3		Juan Pablo Correa	1092 62444461	Liquida	1	Normal		Salida		
4	403A	Esthan David Lopez	1098262486	Normal	1	Normal	1	Normal		Jbeth Avilan
5	404B	Victoria Cumaño	1097209720	Normal	1	Normal	1	Normal		Noraima Belasc
6	401A	Emiliano Diaz	1022171692	Normal	1	Normal	1	normal		Angel DuAngel T
7	405A	Asly Valentina Montes	1096262023	Normal	1	Normal	1	normal		Yorienys Gonzalez
8	402B	Santiago Rendon	1222114171	Liquida	1	Normal	1	normal	Nada Roju	Alma Bru
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16								6		
17				8	8	8	6			
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutricios
NIt. 901.766 671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 08/02/26.

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Leidy Paola Machada	1005182744	Liquida	1	Normal	—	Salida		Leidy Machada C
2	300B	Liliana Patricia Bru	1073972201	Liquida	1	Normal	1	Normal		Liliana Bru
3	300C	Any Yuveidy Pinto	1005363225	Liquida	1	Normal	1	normal		Any Pinto S.
4	301A	Brigith Vargas	1096247515	Normal	1	Normal	1	normal		Brigith Vargas
5	302C	Leisy tatiana Barrios	1096245661	Normal	1	Normal	1	normal	—	Leisy Barrios
6	303A	Mary Lugmila Quiceno	36455368	N.V.O		NVO	1	liquda	—	
7	303B	Dibo. del Carmen Hernandez	28483819	Liquida	1	Normal	—	Salida		
8	304A	Leidy Yaritza Machuca	1096249694	N.V.O	1	Normal	—	NVO.		
9	304B	Wmilo Gonzales	40295646	N.V.O.		Normal	1	normal	—	
10	306A	Claudia. Santa	21950401	Normal	1	Normal	1	normal	—	Claudia Santa
11	308B	ANA Maria Flor	28012341	Blanda	1	Blanda	1	Blanda Astri	—	Gladys Camacho
12	305A	Donna Isabella Wiloty	1096202939	Normal	1	Normal	1	Normal	—	
13	302B	Michell Daniela Ramos	1096194472	Normal	1	Normal	1	normal	—	
14	302B	LYNiSBell Moreno	1096241656	Normal	1	Normal	1	normal		
15	305C	Elizabeth Zuleta	37032806	Liquida	1	Normal Hipoglu	—	Salida	clara	Elizabeth Zuleta
16	301B	Geraldine Rodriguez	1096191600	Liquida	1	Liquida	1	normal		
17	305B	Daniela Sepulveda	1005177693	Liquida	1	Normal Hipoglu	—	Salida		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.769.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 9-04-26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	308	Gladys Peña	Ven 21002727	Normal	1					
2	301	Natalia Ariza.	1096185274.	—		Normal.	1	Liquida.		
3	305	Katerin Villamil	1005181861	—		Normal	1	Normal.		
4	304	Martha Valencia.	1001814740	—		Normal.	1	Normal.		
5	303	Laura Hernandez	1005869763	—		Normal.	1	Normal.		
6	A01	Liliana Valencia	1124500456				1	Normal		
7	302	Dayan Arrieta.	1104175632.				1	Normal.		
8										
9										
10										
11				NAC	NA	NA	NA	NA		
12				1	1	6	6	6		
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA

Hospital Regional

PISO: MEDICINA INTERNA

FECHA: 09- Abril - 2026.

Las abreviaciones que se emplean en las plantillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las plantillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Maria Ruiz.	37579835.	HG-HP.	1	HG-HP	1	HG-HP	✓	Consuelo Ruiz
2	200B	Silvia Vargas.	28352055.	normal	1	NORMAL	✓	SALIO	Nada Rojo-Nada Morado.	
3	200C	Amparo Martinez.	37916708.	normal.	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	✓	
4	201B.	Marleny Molina.	25220065.	HP-HG.	1	HP-HG	1	HP-HG	Restricción 1 LT día	Ma-lene Molina
5	202A	teresa. Martinez.	39006295.	normal.	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	✓	Edwin
6	202B	orfilia campo	37922646.	HP.	1	HP	✓	SALIDO	✓	ESTEWIN PASSICOTT
7	207	Dilsa carreño	37929914.	HG	1	HG	✓ 1	HP	✓	
8	208B	Manuel Gutierrez.	3816594.	normal	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	Restricción 1 dial	
9	209A	Jaime Alvarez.	91431786.	HP.	1	HP	✓ 1	HP	✓	Jaime Alvarez
10	209B	Miguel Cadil	13889311	normal.	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	✓	
11	210A	Jorge miranda	1098679930	normal	1	NORMAL	✓	SALIO	✓	Jorge miranda
12	210B	Pedro Gomez.	91103297.	NVO.		NORMAL	✓ 1	BLANDA		
13	211B	Abel moreno.	93367794.	normal	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	✓	Abel Moreno Serpa
14	212B	Jesus Hernandez	5587090.	HP.	1	HP	✓ 1	HP	✓	JESUS C.R.
15	VIP1	Herminda Almeida.	28020069.	normal.	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	✓	
16	203B	margarita Atencio.	37933133.	normal	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL		
17	203A.	Clara otalvarez.	37926126.	HP-HG.	1	HP-HG	✓ 1	HP-HG	✓	
18	204B	David montoya.	1030570665	normal	1	NORMAL	✓ 1	NORMAL	✓	David Montoya

SOLICITANTES: Yovanis — ODILIA FUENTES — ODILIA FUENTES

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 09 - Abril - 2020

MEDICINA GENERAL

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	205A	Ana Belen Blanco.	32005971	HP.	1	HP	1	HP	—	
2	201A	Ildelisa Pacheco.	28000414.	HP-HG.	1	HP-HG	1	HP-HG	Restricción 800cc D	
3	204A	Luis Becerra	13892632	HPG	1	SALIO		SALIO	—	
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				20	20	20	17	YX		
18										

SOLICITANTES: Yolanda — Odilia Ramírez — Odilia Ramírez

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 9 abril 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTR: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Ramon alvarez	8463915	Normal	1			Salida		firma Yolima Gil Amo.
2		Henry Hernandez	91235987	Normal	1	Normal	1	Normal	—	Henry Hernandez
3		David Martinez	91427892	Normal	1			Salida		David Martinez
4		Policarpo Perez	461883	Normal	1	Normal	1	Normal	—	Sra Adriana Perez
5		Senaida Gomez S.	37922430	—		Liquida clara	1	Liquida clara	—	
6		Ramon Alvarez	8463915	—		Normal	—	Salida	—	
7		David martinez	91427892	—		Normal	—	Salida	—	
8		Edinson Manrique	1354408 9	—		Normal	—	Salida	—	
9		Luis Quintero	1193540104	—		Normal	1	Normal	—	
10		Mario Martinez	91438574	—		H.p.	1	Hp.	Restricción H_2O 1000 cc	
11		Amparo Ardila	37932018	—		N.V.O	—	N.V.O	—	
12		Everlides Ortiz	52145761	—		Normal	1	Normal	—	
13		Luz Marina Santos.	63462161	—		Hipoglucida	1	Hg-Hp.	—	
14		Javier E. Cuadro.	1063560156	—		Normal	1	Normal	—	
15		Nubia Palenda	37979351	—		—	1	Liquida clara	Astringente	
16		Isaura Badillo	1096202418	—		—	1	Normal	—	
17		Arath J. Beltran	1241592336	—		—	1	Normal	—	
18		Elian Barrera	1077219527	—		—	1	Normal	—	

Lina M. Suarez C. C. Ocaña 1065612082

SOLICITANTES: Kiara Verdooren Enfermera Jefe C.C. 1.143.254.430 U. Simón Bolivar

FIRMA RESPONSABLE: Kiara Verdooren Enfermera Jefe C.C. 1.143.254.430 U. Simón Bolivar

SELLOS Y OBSERVACIONES: Empresa Social del Estado HospitalRegional! SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suplementos Nutritivos
Tel. 307 795 6744

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

MEDICINA INTERNA
FECHA: 10/04/25

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Maria Isabel Ruiz	37 59835	Hpg	1	HPG	1	HPG		Stephany Ruiz
2	200B	Luz Marina Santos	634 62161	Blanda	1	BLANDA	1	BLANDA	Hiposodica - Hipoglucidica	x
3	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL		x
4	201A	Idelisa Pacheco	28600414	Hps-Hpg	1	FNIECE	—	SALIO		
5	201B	Marleny Molina	25220063	Hps-Hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		x Lina Fernanda Cifuentes
6	202A	Tereza Martinez	39006215	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL		x
7	202B	C								
8	203A	Clara Rosa Otalvaro	37926126	Hps-Hpg	1	HPS-HG	1	HPS-HG		x Jose Caviglia
9	203B									
10	204A	Policarpo Perez	4619883	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL	Nada Rojo Ni Morado	x Liliana Perez
11	204B	David Montoya	1030570665	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL		x David Montoya
12	205A	ANA Blanca	32005971	Hps	1	HPS	1	HPS		Nubes Ortega B
13	205B	Amparo Andrade	37932018	N.V.O		NVO	1	BLANDA		
14	206									
15	207	Dilsa Correo	37927914	Hps	1	HPS	1	HPS		
16	208A									
17	208B	Manuel F. Gutierrez	381 6594	Normal	1	NORMAL	—	SALIDA		x
18	209A	Jaime Alvarez	914347 86	Normal	1	NORMAL	—	SALIDA		x

SOLICITANTES:

ODILIA PUENTE

ODILIA PUENTES

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.798.971-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

UNIDAD: MEDICINA INTERNA

FECHA: 10/04/20

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209B	Miguel Cano	1388931	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL	D	
2	210A									
3	210B	Pedro Help Gomez	91403297	Blanda	1	BLANDA	1	BLANDA		xPedro Gomez
4	211A	Henry Hernandez Ortega	91235982	Blanda	1	BLANDA	1	BLANDA		xHenry Hernandez
5	211B	Abel Moreno	93367794	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL		xAbel Moreno Jimenez
6	212B	Jesus Antonio Hernandez	5587000	Hps-Hpg	1	HPS-HPG		SALIDA		
7	VIP1	Hermilda Almeida	28.020080	Normal	1	NORMAL	1	NORMAL	D	
8	VIP2	Harvey Gomez	79602606	N.V.O		NVO	1	LIQUIDA		
9	212A	Luis Emilio Quintero		NORMAL	1	NORMAL	-	SALIDA		
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				20	20	9	7	12		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 10-4-2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Reg-Hidr: Rastra Hidrica	H.G: Hipoglucelica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duodo	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN4	Hijo de Yeilis Solano		Normal	1	S /		S		x Yeilis solano
2	401A	Emiliano Diaz	1022171692	Normal	1	S -		S		x Maria de Angel T
3	401B	Ashly Montes	1096260023	normal	1	Normal -	1	Normal	Normal	x Yaiennys Gonzalez
4	402B	Santiago Rondon	1222114171	normal	1	Normal		S	Nada ROTO.	x
5	403A	Ethan Lepez	1096262486	Normal	1	S /		S		x Jubelth Avilan
6	404B	Victoria Carrero	1097209720	Normal	1	S		S		x Noeama Bolaño
7	402C	Eduardo Maimol	1096808269	liquida clara	1	Normal -	1	Normal -		x Adis Sanjuan
8	VIP	OxFA 1: Ned Torres	1096220023	Licuado-Blanda	1					
9	403C	Anath Jose Beltran	1241592336	Normal	1	Normal -	1	Normal		x Yuliana Peñaloza
10	403B	Elian Alexander Barrera	1097211927	Normal	1	Normal -	1	Normal		✓ Brenda A.
11										
12										
13										
14										
15										
16				10	10	5	4	4		
17										
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio — SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 10-4-26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucicica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Liquida: Dieta Liquida | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Alexandra Ortiz	1097608885	Liquida	1	Normal	1	Normal		Alexandra Ortiz V.
2	300B	Liliana Guevara	1073972201	Noimal	1	Normal	-	S		Liliana Gue
3	300C	Anny Pinto	1005363225	Noimal	1	Normal	-	S		Any pinto S.
4	301A	Brigith Vargas	1096247515	Noimal	1	Normal	- 1	Normal		x Brigithvargas
5	301B	Geraldin Rodriguez	1096191609	Noimal	1	S	-	S		xDisnelly mendoza
6	301C	MICHEL CORONEL	1092734355	LIQUIDA	1	Normal	-	S		x Michel Coronel
7	302A	Michell Llanos	1096194972	Noimal	1	Normal	- 1	Normal	-	x
8	302B	Lynis Bell Moreno	1096241656	Noimal	1	Normal	- 1	Normal		x Lynis Bell
9	302C	Leisy Bainos	1096245661	Noimal	1	Normal	1	Normal	-	x Lisy Banios
10	303A	Maria Luzmila Quiceno	36455368	Blanda	1	Blanda	-	S		xMaria Luzmila
11	303B	Everlides Ortiz	52245761	Noimal	1	Normal	-	S		x Everlides Ortiz
12	304A	Gladys Yerise Pena	Ven2602727	Normal	1	Normal	-	S		x Gladys Pena
13	304B	Liudmila Gutierrez	40295046	NVO		NVO	-	NVO		
14	305A	Danna Wilches	1096202939	Noimal	1	Normal	- 1	Normal	-	x Danna
15	305B	Mailedys Saucedo	28484256	Liquida	1	Normal	- 1	Normal	-	x Mayra Saucedo
16	305C	LUIS PONCE	63471205	LIQUIDA	1	S	-	S		
17	306A	Claudia Santa	21956401	Noimal	1	Normal	- 1	Normal		Claudia Santa
18	306B	Nubia Palenca	37529354	Liquida	1	Liquida	1	Liquida	clara	x

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO — Alejandra

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado — Hospital Regional del Magdalena Medio

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 10-4-26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	VIP	Orfa lined Torres.				Blanda	J	Blanda		
2	308A	Senaida Gómez	37922430	liquida clara	1	Liquida Blanda	1	Blanda		Lenyon
3	308B	Ana Maria Florez	28012341	Blanda	1	S.		S.		Gladys Camacho
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15							11			
16				19	19					
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1006211118
UCC

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 10 Abril - 2026

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1										
2	306	Katerin Vanessa villamil	1005181861	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	303	Laura michel Hernandez	1005369763	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	310	Luisa fernanda muñoz	1005623078	Normal	1	Normal	1	Normal		
5	305	ROT Ayala Pena	109955 1617	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	302	Dayanis Adriana Arrieta	1104125632	Normal	1	—		—		
7	301	Natalia Marcela Ariza	1096185274	Normal	1	—		—		
8	308	Jailyn Torres	1076192358			Normal	1	Normal		
9	304	Veronica Ntefa	1002420196				1	Hipoglucida		
10	A12	Laura Gonzalez	1095793330		—		1	Hipoglucida	— 9	
11	311	Marilyn Sanchez	1096773192				1	Normal		
12	.	Luz Chica	1096197004				1	Normal		
13		Sandra Uribe	1005467296			5		Normal		
14										
15										
16										
17				Nada	Normal	Nada	Nada	Nada		
18				6	6	5	10	10		

SOLICITANTES:

Luis Lozano

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.760.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 10 abril 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		andres Molina	15451603	hipoglucada	1	hipoglucida	1	Hipoglucidica	—	
2		Isaura Badillo	1096702418	Normal	1	Normal	1	Normal	—	
3		M@ dolores Jaramillo	32006251	Normal	1	normal	1	Normal	—	Arelis Blanco
4		Jesus Feria	1038141776	Normal	1	Normal	1	Normal	—	Jesús
5		Mario Martinez	91438574	hiposodica	1	hiposodica	1	Hps	—	
6		Gustavo acosta	91445796	Normal	1	Normal	1	Normal	—	
7		Arelis Alvarado	229303 15	normal	1	Normal	1	Normal	—	
8		Maria cela				Normal	1	Normal	—	
9		Elias.					1	Normal	—	
10										
11										
12										
13										
14										
15				7	7	8	9	9		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 11- 04- 2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L.-H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Mana Ruiz	37579835	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG Blanda		Maria I
2	200B	Luz santos	63462161	bi hpg-hpg	1	HPG-HPS.	1	HPG-HPS		
3	200C	Amparo Martinez	77916708	Normal	1	Normal	1	Normal		Adriana Duarte G.
4	201B	Marleny Molina	25220065	hpg-hps	1	HPG-HPS	1	HPG-HPS	Restric hidrica	Mayline Molina
5	202A	teresa Martinez	39006295	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	203A	elena otalvarez	37926126	hps-hpg	1	HPG-HPS	1	HPG-HPS.	D	Elisa
7	204A	policarpo perez	461883	Normal	1	Normal	1	Normal	Rojizo - ni morado	Ana cellona Perez
8	204B	David Montalla	1030570665	Normal	1	Normal		Salida.		David Montalla
9	205A	Ana blanca	32005971	hps	1	HPS	1	HPS	Hubert ortega D	Hubert Ortega
10	205B	Amparo ardila	37932018	liquida	1	Liquida		Salida.		
11	206	Miriam polanco	28014034	hps.hpg	1	HPS-HPG	1	Hps-HPG	D	Alba Perea
12	207	Dilsa carreño	37927914	hpg	1	HPG	1	HPG	Desechable	Jenrry Hernandez
13	209B	Miguel cavich	13889711	Normal	1	Normal	1	Normal	D	
14	210B	Pedro gamez	91103297	Normal	1	Normal	1	Normal		
15	211A	Henry Hernandez	91235987	Normal	1	Normal		Salida.		
16	211B	Abel moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		Abel Moreno
17	212A	Andres molina	15451603	hpg	1	HPG	1	HPG		
18	212B	Mario Martinez	91438574	hps dieta	1	HPS		Salida.		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.769.377-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

COSTA [illegible] MEDICINA INTERNA
FECHA: 11. 04. 2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las plantillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduodé	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	VIP2	Hermindu Almeida	28020069	Normal	1	Normal		Salida		
2	VIP2	Harvey Gomez	79602606	liquido clara	1	Liquida clara.		Salida.		
3	210A	Nubia Palencias	57579351	—		—	1	Liquida clara	astrigente a tolerancia.	
4	210B	Claudia Ayala	21950149	—		—	1	Normal		
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12				20	20	20	10	10		
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 11-04-2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidrl: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Alexandra Ortiz	1097668885	Normal	/	Normal				xAlexandra Ortiz
2	300B	Dayanis Arrieta	1104125632	Liquida	1	liquida	1	Normal		
3	300C	Laura Hernandez	1065369763	Normal	1	Normal				Laura Hernandez
4	301A	Katerin Villamil	1005188184	Normal	1	normal	1	Normal.		xKaterin Yepes
5	301B	Luisa Muñoz	1005623078	Normal	1	Normal	1	Normal.		x Luisa M
6	301C	Brigith Vargas	1096247315	Normal	1	Normal				xBrigith Vargas.
7	302A	Michell Daniela Ibaros	1096194972	Normal	1	Normal	1	Normal.		x Michell
8	302B	Lynis Moreno	1096241656	Normal	1	Normal	1	Normal.		
9	302C	Leisy Barios	1096245661	Normal	1	Normal				
10	303A	ANA Martinez	1026727293	Liquida	1	liquida				Graciela Bustamante
11	303B	Veronica Nieto	1002420196	Mpg	1	Mpg	1	Mpg.		xLuzmari Cortez
12	304A	DANADA								
13	304B	Cyndy García	1102044011	Liquida	1	liquida				x BF.
14	305A	Donna Wilches	1096802939	Normal	1	Normal	1	Normal		xDonna W.
15	305B	Markeydys Saavedra	28442566	Blanda	1	Blanda				xMarkeydys Saavedra
16	305C	Arelys Alvarado	22930313	Normal	1	normal	1	Normal.		xArelys Alvarado
17	306A	Claudia Santa	21030401	Normal	1	Normal	1	Normal.		Claudia Santa
18	306B	Nubia Palencia	37539331	Liquida	1	N.V.O		N.V.O		Nubia Palencia

SOLICITANTES:

17 17 1 1 7
16 9 9

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Surtidores Nutrition
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 11/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTR: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401B	Asly Valentina Montes	109 62 60023	Normal	1	Normal	1	Normal.		x Asly
2	402C	Eduardo Normal	109 8808269	Blanda	1	Blanda		Suelda.		x Eduardo
3	403B	Elian Barrera	1097211927	Normal	1	Normal	1	Normal		x Brenda t
4	403C	Arath José Beltran	124 1592336	Normal	1	Normal	1	Normal		x Yoliana Beltran
5	403A	Elias Mendoza	1241592946	Normal.	1	Normal	1	Normal.		x Tatiana Padilla
6	RN 1	Hijo de laura Hernandez	100 53697 63	Normal	1	Normal				
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				6	6	6	4	4		
15										
16										
17										
18				1	1	1	1	1		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 11/4/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	302	Johana camperano	1090206632	N.	1	Normal	1	Normal	PISO -	
2	303	Michel Elles	1104130444	N.	1	Normal	1	Normal	PISO -	
3	304	Maria Omaña.	VEN15918002	N.	1	Normal	1	Normal	-	
4	305	Rut Agala	1094551617	N.	1	Normal	1	Normal		
5	309	Sandi Uribe	1005467296	N.	1					
6	310	Brigeth Beltran	26980456	N.	1	Normal				
7										
8										
9										
10										
11										
12				Nace 6	Nne 6	Nene 5	Nene 4	Nen 4		
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIt. 901,788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: _____

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Alan Alexander Hidalgo	1096263549	Normal	1	Salida		—		
2		Mary Calda pineta	28011448	Normal	1	Normal	— 1	Normal	X	
3		Isaura Badillo	1096202418	Normal	1	Normal	— 1	Normal	Desechable X	
4		Javita Rapalino	37928995	N.V.O		N.V.O		N.V.O		
5		Gustavo Acosta	91445796	Hps	1	—		—		
6		Jose arnoldo Garzon	3982530	N.V.O		Líquida clara	— 1	Líquida clara	X	
7		Cristobal Hernandez	85162607	Normal	1	Normal	— 1	Normal	X	
8		Manuel Angarita	91420564	N.V.O		Líquida clara	— 1	Líquida clara	X	
9		Jesus Javier Feria Hoo	1038141776	N.V.O		—		—		
10		M Delores Jaramillo	32006851	Normal	1	Normal	—	Salida		
11		Martha Cala	37939961	Normal	1	Normal	— 1	Normal	X	
12		Juan Andres Londoño	1097095397	—		Normal	— 1	Normal	Nada rojo, no morado.	
13		Luz Mar Gonzalez	37747594	—		Hs-Hg	— 1	Hs-Hg	X	
14		Ricardo Rivera	5733802	—		Hs	1	Hs	Hasta realizar Eco.	
15		Ana Carmela Perez	13879859	—		Hs		Salida		
16										
17				7	7	11	9	9		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT 901.786.171-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 12-04-2026

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Maria Ruiz	37579835	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
2	200B	Luz Marina Santos	63462161	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
3	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal	1	Normal		Normal		
4	201B	Marleny Molina	25220065	hps-hpg	1	HPS-HPG		Salida	Rest hidr 1Lx dia	
5	202A	teresa Martinez	39006295	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	203A	Clara otalvarez	37926126	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	licuada hpg. Hiperproteica.		
7	203B	Luz Gonzalez	37747594	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
8	204A	policarpo perez	461883	Normal	1	Normal	1	Normal	nada rosa. ni morado	
9	204B	Juan londoño	1097095397	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada ROJO- ni morado	
10	205A	Ana blanca	32005971	hps	1	Hps	1	Hps		
11	206A	Miryan cacho	28014034	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
12	207A	Dilsa cañon	37927914	hps-hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
13	208B	Cristobal Hernandez	85162607	Normal	1	Normal	1	Normal		
14	209A	Pedro Gamez	91103297	Normal	1	Normal	1	Normal		
15	209B	Miguel caucil	13889311	Normal	1	Normal	1	Normal		
16	210A	Nubia pacheco	37579351	NUO		liquido clara	1	licuada clara		
17	210B	Claudia duran	21950401	Normal	1	Normal	1	Normal		
18	211B	Abel moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		

SOLICITANTES: MIM

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.760.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

FECHA: 12-4-2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	212A	Andrs Molina	15451603	hpg	1	Hpg	1	Hpg		
2	212B	Manuel anganita	91429564	NVO		liquido	1	liquida		
3	VIP1	Ricardo Rivera	5753802	Normal	1	HPS	1	HPS		a Ricardo Rivera
4	VIP2	Jose garzon	39825530	liquida	1	liquida	1	liquida		
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				20	20	21	21	21		
18										

SOLICITANTES: mm

HRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Tel. 901.768.8717

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 12-04-2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duoda | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÍLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	HIJA Laura tinoco	CN 2604737 07868	Normal	1	Normal	1	Normal		x
2	402A	ASHLY MUNTO	RC 70987600 63	Normal	1	Normal	1	Normal		x
3	403A	ELIAS MENDOZA	RC 1247562940	Normal	1	Normal	1	Normal		x Tatiana Machuca
4	403C	ARATHI BETHANCOURT	RC 1247552336	Normal	1	Normal		Saltada		x Yolanda Beltran
5	403C	LUIS MANUEL LEMUS	RC 70962630 76	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	403B	Eliam Barrera	1097219527			Normal	1	Normal		x Brenda A
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				5	5	6	5	5		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLO Y CARGO DEL RESPONSABLE

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 12-04-26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Johana Campuzano	1096206632	Normal	1	Normal	1	Normal		Johana Campuzano
2	300B	Dayanis Arrieta	1104125632	Normal	1	Salida		Salida		Dayanis Arrieta
3	300C	María Omaña	15918002	Normal	1	Normal		Salida		María Omaña
4	301A	Katherin Villamil	1005181861	Normal	1	Normal	1	Normal		Katerin Yepes
5	301B	Luisa Muñoz	1005623078	Normal	1	Normal	1	Normal		Luisa Muñoz
6	301C	Michel Elles	1104130444	Normal	1	Normal	1	Normal		Jota Garnica
7	302A	Michel Llano	1096194972	Normal	1	Normal		Salida		Yulieth
8	302B	Leynis Moreno	1096241656	Normal	1	Normal	1	Normal		
9	302C	Yuli Caicedo	1096210921	Normal	1	Normal	1	Normal		Yuli Caicedo
10	303B	Veronica Nieto	1002420196	Normal	1	Normal	1	Normal		Veronica Nieto
11	304B	RUT Ayala	1099551617	Normal	1	Normal	1	Normal		Lisbeth Estupiñan G.
12	305A	Danna Wilches	1096202939	Normal	1	Normal	1	Normal		
13	305B	Adriana Franco	1005239592	Normal	1	Salida				Adriana Franco H
14	305C	Anelis Alvarado	22930315	Normal	1	Normal	1	Normal		Anelis Alvarado M.
15	306A	Jovita Rapalino	37928995	NVO		NVO	1	NVO		
16	306B	Isaura Bustillo	1096202418	Normal	1	Normal	1	Normal	Desechable	Luz Dary Torres
17	VIP	Orfalinet Torres	1096220023	Blanda	1	Blanda	1	BL		Linet Torres
18	308A	Maryuris Ospino	1001814711	Normal	1	Normal	1	Normal		Maryuris Ospino
SOLICITANTES	308B	Nicol Bolaño	1096800703	Normal	1	Normal	1	Normal		Nicol Bolaños

FIRMA RESPONSABLE:

18 18 16 14 14

SELLOS Y OBSERVACIONES

SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio

SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio

SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio

SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 12-04-26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Alara Garcia	1104479148	Normal	1	Normal				
2	302	Mariana Rios.	1032011506.			Normal	1	Normal		
3	306	Sol Mendez	1005183202			Normal.	1	Normal.		
4	304	Wendy Ibañez	1043212971				1	Hiposodica.		
5	305	Martha Valencia	1001814740				1	Normal		
6	3Aisl.	Nicol Camacho.	1047195563				1	Normal.		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				1	1	3	5	5		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.769.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 12-04-26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Didier Steven Romero	1005787050	Normal	1	Normal	1	Normal		Ingrid Jaramillo
2		Angelina Salcedo	110367273	N.V.O		N.V.O	1	Liquido		
3		Yeiser Muñoz	1043681740	N.V.O		N.V.O	1	Liquida		
4		Mary Elda puerta	28011448	Normal	1	Normal	1	Normal	no	Isabella Ard
5		Dadamurillo	1096229662	N.V.O		N.V.O	1	Liquida		
6		Emilsa Pelhero	37687194	Normal	1	Normal	1	Normal	no	
7		Martha Cala	37939961	Normal	1	Normal	1	Normal		Nueve gente
8		Andis Bolaño	3864646			Normal	1	Normal		
9		Jose A. Duque	1098705 31			N.V.O	1	Liquida		
10		Jose Luis Parra M.	1007191445			Normal	1	Normal		
11		Pedro Leal Perez	13889838			Liquida	1	Liquida		
12		Juan Jose Escobar	109721618			Normal	1	Normal, Pregunta		
13		Hector E. Salazar	VEN14536113			HS	1	Hiposodica		
14		Aminta Quintanilla	37811700			H.S	1	Hiposodica		
15		Hilda Jaimes	28402130			HS	1	Hiposodica		
16		Anny Mosquera	1096253810			Liquida	1	Liquida		
17		Fredy Oriol Castillo	X1243706	4	4		1	Liquido		
18		Sofia Hayitza Vargas	63524562			11	1	Hiposodica		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — SERVICIO DE URGENCIAS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 12-04-26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica

B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Keyner Dico	1244781121				1	Normal	X	
2		Pedro Diano.	71181696				1	Hipoglucida	X	
3		Mª del Rosario Berdum.	28401634				1	Normal	X	
4		Luz doris Misis.	63471351.				1	Normal	X	
5		Deysi Ruo.								
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13							21	21		
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional de Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA

Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

13/04/26

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Via Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperprotelca
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200 A	María Ruiz	37579835	Hps-Hpg	1	HPS-HPG		[illegible]		Stephany Ruiz
2	200 B	luz marina Santos	63462161	Blanda Hps-Hpg	1	BL HPS-HPS	1	BL Hps-HPG.		
3	200 C	Amparo Martinez	37916708	Normal	1	Normal	1	Normal		adriana puertas M
4	202 A	Teresa martinez	39006295	Normal	1	Normal		Salida.		Carol Zapata M
5	202 B	Aminta Quintanilla	37911700	HPS	1	HPS	1	HPS.		Andrea Ruiz A.
6	203 A	Clara Otalvarez	37926126	licuada HPG Hiperproteica	1	Licuado HPetho	1	Licuado HP etho		Leidy Rodriguez
7	203 B	luz mar Gonzalez	37747594	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	Remision	Remision	
8	204 A	policarpo perez	461883	Normal	1	Normal	1	Normal		Edna Medina Perez
9	204 B	Juan londoño	1097095397	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada rojo ni morado	Juan Andres Londoño
10	205 A	Ana Blanco	32005971	HPS	1	HPS	1	HPS		Yuliana Ortega
11	205 B	Sofia vanegas	63524562	HPS	1	HPS	1	HPG		Sofia Uribe
12	206	Miryan Castro	28014034	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG	D	
13	207	Dilsa Carreño	37927914	HPG	1	HPG	1	HPG	D	
14	208 B	Cristobal Hernandez	85162607	HPG-HPS	1	HPS-HPS	1	HPS-HPS		Madie R.M.
15	209 A	pedro Heli Gomez	91103297	Normal	1	Normal	1	Normal		
16	209 B	Miguel Causil	13889311	Normal	1	Normal	1	Normal		x
17	210 A	Nubia palencia	37579351	liquida clara	1	Liquida	1	Liquida clara		[illegible]
18	210 B	claudia santa	21950401	Normal	1	Normal	1	Normal		Claudia Santa

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 891.780.071-7

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA

HospitalRegional

FECHA: 13 - 04 - 26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	211 B	Abel Moreno	93367794	Normal	1	Normal	1	Normal		ABEL MORENO
2	212 A	Andres molina	15451603	Hpg	1	Hpg	1	Hpg		
3	212 B	Manuel Angarita	91420864	liquida	1	liquida		Remision.		
4	Vip 1	Ricardo Rivera	5753802	Hps	1	Hps	1	Hps		
5	Vip 2	Jose Garzon	39782530	liquida clara	1	liquida clara		UCI		
6	201 A	Hector Salazar	Ven 14536113	Normal	1	Normal	1	Normal		ABEL
7	201 B	Pedro Riaño	71181646	Normal	1	Normal	1	Normal		Maria claudia Riaño
8	208 A	Fredy Castillo	74243706	liquida Hipograsa	1	liquida HIPnon	1	liquida HIPG		
9	211 A	Pedro leal	13889838	Normal	1	Normal		N solida.		
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				27	27	27	27	27		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 13-04-2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucémica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	201	Hija laura Hernandez	26047310198	Normal	1	Normal	1	Normal		x
2	401B	luis manuel lerma	1096263676	Normal	1	Normal	1	Normal		x luis manuel
3	402 A	Juan José escobar	1097216180	Normal	1	Normal	1	Normal	Proteccion gastroduodenal	x Juan José
4	402C	Keynner D. Rico	1244781121	Normal	1	Normal	1	Normal	Proteccion gastroduodenal	x Martin Gomez
5	403A	Elias Mendoza	1241592940	Normal	1	Normal	1	Normal		Carolina
6	403B	Elian Bareiro	1097219527	Normal	1	Normal				x Branda A
7	404 A	Sara Sofia Vargas	1185463640	Normal	1	Normal	1	Normal	Proteccion gastroduodenal	x
8	405A	Ashly montes	1096260023	Normal	1	Normal				x lor Pennys
9		Nathan Snel Niño	1096263145			Normal	1	Normal		
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				8	8	8	7	7		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.871-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 13-04-2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Jhoana campuzano	1096206632	Normal	1	Salida.		Salida		Jhoana Campuzano
2	300C	Alcira García	1104127998	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	301A	Katerin villamil	1005181861	Normal	1	Salida		Salida		Katerin yepes
4	301B	luisa muñoz	1005623078	Normal	1	Normal		Salida		
5	301C	michel elles	1104130444	Normal	1	Normal		Salida		michel andrea elles
6	302A	martha valencia	1001814740	Normal	1	Normal	1	Normal		IYZETH VALENCIA
7	302B	Lenis Bell Moreno	1096241656	Normal	1	Normal	1	Normal		
8	302C	Yuli caicedo	1096210921	Normal	1	salida.		Salida.		YULI CAICEDO
9	303B	Veronica nieto	1002420196	Hipoglucida	1	Normal	1	Normal		Veronica Nieto
10	304B	Ruth ayala	109955167	Normal	1	Normal	1	Normal		
11	305A	Danna wilches	1096202939	Normal	1	Normal	1	Normal		Danna Wilches
12	305C	Alexis Alvarado	22930315	Normal	1	Normal	1	Normal		Alexis Alvarado
13	306B	Isaura Badello	1096202418	Normal	1	Normal	1	Normal		
14	VIP.	Olga Lined torres	1096220023	Liquida/Blanda	1	Trasladado	Salida.	Salida	Salio Paciente de traslado.	
15	308A	manyuris crespo	1001814711	Normal	1	Salida		Salida		
16	308B	Nicoll Baños	1096800703	Normal	1	Salida.		Salida		Nicoll Valentina B.
17										
18				16	16	10	5	8		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Suministros Nutritivos
NIT. 901.788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 13/4/26.

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Restricción Hídrica: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Maria Rios.	1032011506	N	1	N	1	N		
2	303	Karolyn Pineda.	1026209538	Hipoglucida	1	Hipoglucida	1	Hipoglucida		
3	308	Rubielys Gonalez	34914488	N	1	—		—		
4	310	Lilibeth Scarer	1096328340	N	1	—		—		
5	302	Claudia de la Rosa	1104125202	N	1	N	1	N		
6										
7										
8										
9										
10										
11				6	6	3	3	3		
12				NaCC	NaCC	NaCC	NaCC	NaCC		
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 13 abril 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Patricia Pallares	1097188907	Normal	1	Normal	1	Normal		Patricia
2		Jineth Leon	1096228517	Normal	1	Normal	1	Normal		Jineth Leon
3		Yilder Romero	1096245024	Normal	1	Normal	1	Normal		Yilder Romero
4		Hilda Jaimes	28402130	hiposodica	1	HPS.	1	Hps.		Yuceli Arguello
5		Jose luis Parra	1007191445	Normal	1	Normal	1	Normal		Jose Luis Parra
6		Maria del Rosario Remolina	28401634	Normal	1	Normal	1	Normal		Maria del Rosario
7		Deysy Rua	1035416164	N.V.O		Liquida	1	blanda		
8		Anny Mosquera	1096253810	N.V.O		N.V.O		N.V.O		
9		angelina Salcedo	1103672734	N.V.O		Normal		Salida		
10		Paola Murillo	1096229662	liquida	1	Normal		Salida.		Paola Andrea Murillo
11		Yeisel Muñoz	1043651740	liquida	1	Normal	1	Normal.		Yeisel Muñoz
12		Jose duque	1098705311	liquida	1	Normal		Salida		Jose Luis Duque
13		luz doris misas	63471351	Normal	1	Blanda	1	Blanda.		
14		Sandra hernandez	1007678615	Normal	1	Normal	1	Normal.		Zoraida Hernandez
15		Martha cala	37939961	Normal	1	Normal	1	Normal.		
16		Valeria Casas	1097714155	Normal	1	Normal	1	Normal.		
17		Berenice hurtado	21921859	hiposodica	1	HPS.	1	Blanda. pure Hps.		
18		julio orozco Ruo	91427728	Normal	1	Normal	1	Normal		

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado — SERVICIO URGENCIAS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 13 abril 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HiPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Leon Julio anaya	91440800	Normal	1	Salida		Salida		
2		Rafaela Ruiz	Ven26674058	Normal	1	Normal —		Salida		
3		Sofia Benavides	28010753	Normal	1	Normal —	1	Normal —		
4		Dialer Ramirez	1005187050	No		Normal —				
5		Jesus Polgarin					1	Normal —		
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				18	13	20	16	16		
17										
18										

SOLICITANTES: Kiara Verdooren — Enfermera Jefe — C.C. 1.143.254.430 — U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE: Kiara Verdooren — Enfermera Jefe — C.C. 1.143.254.430 — U. Simón Bolívar

SELLOS Y OBSERVACIONES: Hospital Regional — Empresa Social del Estado — SERVICIO URGENCIAS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.708.571-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

MEDICINA INTERNA
FECHA: 14/9/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode

Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Clara Otalvarez	37926126	hs-hg	1	hs-hg	1	Hps-Hpg	Licuado HG	
2	200B	Luz Marina Santos	63462161	hs-hg	1	hs-hg	1	Hps-Hps		
3	200C	Amparo Martinez.	37916708	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	201A	Hector Salazar	145 36113	Normal	1	Normal	1	Normal	Descansar	
5	201B	Pedro Riaño.	71181696	normal	1	Normal	1	Normal		Pedro Riaño
6	202A	Valeria Casas	1097144155	normal	1	Normal	1	Normal	Descansar	
7	202B	Aminta Quintanilla	37811700	hs	1	hs	1	Hps		Andrea Paola Arango
8	203A	Berenice Huitado.	21921859	hs	1	hs-Hg	1	Hps-Hp	Licuada	
9	203B	Sofia Benavidez.	28010753	Normal	1	Licuado	1	Licuado	Licuado	Veronica castro
10	204A	Policarpo Perez.	461883	normal	1	Normal			nada roto-morado.	
11	204B	Juan Londoño	1097 095	normal	1	Normal			nada roto-morado.	Juan Andres
12	205A	Ana Blanco	32005971	hs	1	hs.	1	Hps		Ana Valen
13	205B	Sofia Vanegas	63524562	hs	1	hs	1	Hps.		Sofia Martin Vanegas
14	206	Miryan Castro	28014034	hs-hg	1	hs-hg			0	6 cuna
15	207	Oilsa Carreño	39927914	hg	1	hs			Derech	
16	208A	Fredy Castillo	37243 706	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		
17	208B	Cristóbal Hernandez.	85162607	Normal	1	Normal	1	Normal		Yadis R M.
18	209A	Pedro Heli Gomez	91103297	Normal	1	Normal				

SOLICITANTES: Alejandra

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.705.371-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

PÁGINA

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

MEDICINA INTERNA

FECHA: 14/4/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209B	Miguel Causil	13889311	normal	1	Norm	1	Norml.		Miguel Causil
2	210A	Nubia Palenca.	37579351	liquida clara ASTR	1	Normal		N		Nubia Palmera
3	210B	Claudia Santa	21950401	Normal	1	Normal				Claudia Santa
4	211A	Yeiser Muñoz	1043651740	liquida	1	liqui				Yeiser Muñoz
5	211B	Abel Moreno.	93367794	Normal	1	normal	1	Norml.		ABEL MORENO
6	212A	Andres Molina.	15451603	hg	1	hs	1	Hps.		
7	212B	Jose Luis Parra.	1007191445	Normal	1	Normal	1	Norml.		Jose Luis Parra
8	VIP1	Ricardo Rivera.	57 53302	hs.	1	hs	1	Hps.		Alejandra Vargas R.
9	VIP2									
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				26	26					
17						26	13	13		
18										

SOLICITANTES: Alejandra

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional Empresa Social del Estado — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 14/4/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídr: Restric Hídrica | H.Gl: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hijo de laura Hernandez	1005369763	Normal	1	Normal		Salida		
2	401B	Luis Manuel Leima	1096263676	Normal	1	normal	1	Normal		Luis manuel
3	402A	Juan José Escobar	1097216180	ASTRI	1	Normal		Salida		Carolina
4	402C	Keynner Rico	1244781121	Normal	1	Normal	1	Normal		Marlyn Gomez
5	403A	Elias Mendoza	1241592940	normal	1	Normal	1	Normal		Tatiana Machuca
6	404A	Sara sofia Vargas	1185403640	normal	1	Normal	1	Normal	nada roto	Julieth Alvarez
7	404B	Melanyn Peinado	1104095472	normal	1	normal	1	Normal	Preguntar	Angie Carolina
8	405	Nathan Niño	1096263145	Blanda	1	Normal	1	Normal		
9										
10										
11										
12										
13										
14								6		
15										
16										
17				8	8	8	6	—		
18										

SOLICITANTES: Alejandra

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena

SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 14/4/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Via Oral | Resi-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Liquada: Dieta Liquada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastrodeuda | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Karolayn Pineda	1091620957 3	liquadas	1	Normal		SALIDA		Karolayn Pineda
2	300B	Claudia de la Rosa	1104125202	Normal	1	Normal		SALIDA		claudia de la rosa
3	300C	Alcira Garcia	1104127948	normal	1	Normal		SALIDA		Alcira Isabel
4	301A	Isolina Beleño	63464885	liquada clara	1	salida		SALIDA		Isolina Beleño
5	302A	Martha Valencia	1001814 74	hs	1	salida				MARTHA VALENCIA
6	302B	Lynis Bell Moreno	1096241656	Normal liquida	1	Salida				
7	303A	Anny Mosquera	1096253810		1	liquada	1	liquida		Anny Mosquera
8	303B	Deysy Rua Jaramillo	1035416164	liquida	1	salida				Deysy Rua
9	304B	Ruth Ayala	1099551617	Normal	1	normal	1	Normal		Ruth Ayala
10	305A	Danna Wilches	1096202939	Normal	1	normal		N.U.U	Preguntar	Danna Wilches
11	305C	Arelis Alvarado	22930315	normal	1	normal		SALIDA		Arelis Alvarado
12	306B	Isaura Badillo	1096 202418	Normal	1	Salida				
13	308A	Patricia Pallarez	1097188907	Normal	1	normal	1	Normal		Patricia
14	308B	Jineth leon	1096228517	normal	1	normal	1	Normal		Jineth León
15	302C	Sara Vidales	1103672759	Normal	1	Normal	1	Normal		Sara Vidales
16	305B	Ana Osorio			1	normal		SALIDA		
17				15	15	11	5	6		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio

SERVICIOS: GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Suministros Nutritivos
NIt. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 14/04/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Resf-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica

B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa

	HIPER: Hiperproteica
	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	304	milagro maldonado	1074662364	Normal	1	—				
2	310	Marylu Brache.	1046210331	Normal	1	Normal.	1	Normal.		
3	301	Karen Rodriguez	1041863532	Normal	1	Normal.	1	Normal.		
4	302	Andrea Merazdo	1005186736.	Noimal	1	Normal.	1	Normal.		
5		Katherine Garcia	1005635475			Normal.		—		
6		Brigeth Bethan	2897804956			Normal.		—		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO SALA DE PARTOS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 14 abril 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.B: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | H:PER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquid s: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÍLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Jesus alirio Caceres	13640568	Normal	1	HS.	1	HS		
2		leider Tuzo	13851517	licuada	1	Licuada.	1	N.V.O		
3		Yurley duarte	1096186300	N.V.O		Liquida	1	Liquida		
4		Maria de los santos campo	28016013	Normal	1	HS.	1	HS		
5		Maria Remolina	28401634	Normal	1	N.V.O		N.V.O		
6		Julio Orozco	91427728	Normal	1	Normal	1	Normal		
7		Jesus Polgarin	19880051	Normal	1	Normal	1	Normal		
8		Beinaida Gutierrez	37920888	Normal	1	Liquida-HS.		Sallola		
9		Hilda Jaimes	28402130	hiposodica	1	HS	1	HS		
10		Jilder Romero	1096245024	Normal	1	N.V.O		N.V.O		
11		Luz doris misas	63471351	Blanda	1	Blanda.	1	Blanda HS-Hg		
12		Cornelio Moreno	1097608357	Normal	1	Normal	1	Normal		
13		Maria Bacadero	28061357	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada roja, nada morado.	
14		Martha Cala	37939961	Normal	1	Normal	1	Normal		
15		Sandra hernandez	1007678615	Normal	1	Normal	1	Normal		
16		Didier Ramirez	1005187050	Normal	1	Normal	1	Normal		
17										
18				15	15	14	12	0		

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.702.871-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 15-04-2026.

DIETA TERAPEUTICA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida

H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar
H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa

HIPER: Hiperproteica	
ASTRI: Astringente	

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Clara Otalvarez	37926126	Hp-HPS	1	HPS-HPG	1	HPS HG		
2	200B	Luz Marina Santus	63462161	BI HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HP-HG		
3	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal	1	NORMAL	1	Normal		Adriana Duarte M.
4	201A	Hector Salazar	14536113	HPS	1	HPS	1	HP		
5	201B	Pedro eliecer Riaño	71181696	Normal	1	NORMAL	1	Normal		x Pedro Riaño
6	202A	Valeria Casas	1091194155	Normal	1	NORMAL	1	Normal	Nada Rojo morado	x MVM
7	202B	Aminta Quintanilla	37811700	HPS	1	HPS	1	HP		x Andrea Paola Arcila M.
8	203A	Berenice Hurtado	21921859	Licuado HPS-HPG	1	Licuado HPS-HPG	1	Licuado HP-HG		
9	203B	Sofia Benavides	28010753.	Licuado con HPS.	1	Licuado HPS	1	Licuado HP		
10	204A	Luz Doris Misas	63471351	BI HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HP-HG.	Nada Rojo y Morado	x Maria Misas
11	204B	Maria Bacareo	28061357	Normal	1	NORMAL	1	Normal	Nada Rojo morado	x
12	205A.	Ana belen blanco	52005971	HPS	1	HPS	1	HP	Ninguno de los	Maria Bacareo
13	205B	Sofia Martinez V.	63524562	HPS.	1	HPS	1	HP		Sofia Martinez Vega
14	206	Julio Orozco	911427728	Normal	1	NORMAL	1	Normal		
15	207	Hilda Rojas	28452130	HPS.	1	HPS	1	HP.	Desechable.	
16	208A	Freddy Oriol Castillo	74243706	Blanda	1	BLANDA	1	Blanda		x
17	208B	Cristobal Hernandez	85162607	Blanda.	1	BLANDA	1	salida		x Gladis R.M.
18	209A.	Jesus Caceres	13640568	Normal	1	NORMAL		Normal ← HP.		

SOLICITANTES: MARIA FDA — ONIDIS FUENTES

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.738.671-7

CONTROL ALIMENTACION HOSPITALARIA
HospitalRegional

FECHA: 15-04-2026.

MEDICINA INTERNA

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209B	MIGUEL ANGEL CUSI	13889311	Normal	1	NORMAL	1	Normal		
2	211B	Abel Moreno	93367794	Normal	1	NORMAL	1	Normal		x Abel Moreno
3	212A.	Andres Molina.	15451603	HPG.	1	HPG	1	HPG		x
4	212B.	Jose Cus Parra	1007191445.	Normal	1	NORMAL	1	Normal		x Jose Cus Parra
5	VIP1	Ricardo Rivera	5753802	HPS.	1	HPS.	1	HP.		x Alejandra Vargas R.
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				23	23	23				
15										
16							23	23		
17										
18										

SOLICITANTES: MARIA ROA | ADRIANA FUENTES | Yuranis

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.268.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 15-04-26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Katerine Garcia	1005655479	Normal	1	Normal	1	Normal		Katerine K Garcia
2	300B	Angie Mejia	1002357418	Normal	1	Normal	1	Normal		Angie Mejia.
3	301A	Andrea mercadO	1005186736	Normal	1	Normal		salida	DESECHABLE	xAndrea Mercado
4	301B	Karen Rodriguez	1098635632	Normal	1	Normal		solida		xKaren Mejia
5	302B	Sandra Herrera	3409671	Liquida	1	Normal	1	Normal		xSandra Herrera
6	302C	Sara Vidalis	1103672759	Normal	1	Normal	1	Normal		xSara Vidalis
7	303A	Anny Mosquera	1096253310	NVO		salida		salida		
8	303B	Yaneth Toay	1118542017	Liquida	1	Normal		salida		x Yaneth Toay
9	304B	Rut ayala	1099551617	Normal	1	Normal		salida		Karen Colmenares
10	305A	Dana wilchet	1096202939	NVO		CXBL	BL	BL		
11	305B	Karen Hernandez	63561078	Liquida	1	BL	1	BL		xSandra P. Grajo
12	306A	Maria campo	28016013	Normal	1	Normal	1	Normal		xLinda en Aguas
13	306B	Yuley Duarte	1096196300	Liquida	1	BL	1	Normal		xYuley Duarte M
14	VIP	Daniela Flores	1096238769	Normal	1	Normal	1	Normal	D	xDaniela
15	308A	Patricia Payares	1097188907	Normal	1	Normal		salida		x Patricia
16	308B	Jineth leon	1096228517	Normal	1	CX	1	Liquida		
17		Katherine Garcia	10-05655479							
18				14	14	14	10	10		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Soluciones Nutritivas
NIT. 901.788.673-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 15 04 2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401C	LUIS M TERMA .P	1096263676	NORMAL	1	Normal	1	Normal		x
2	402A	THIAGO GARZON	1096238676	LIQUIDA	1	Normal		Salida		x angela vc
3	402B	JANA BETANCUR	1097141765	NORMAL	1	Normal	1	Normal	403B.	Marlyn Gomez
4	402C	KEYNER RICO	1244781121	NORMAL	1	Normal	1	Salida		x Jordan Padilla L
5	403B	ELIAS MENDOZA	1241592940	NORMAL	1	Normal		Salida		x Tatiana Machuca
6	404A	SARA S. VARGAS	1185403640	PROTEC. GASTRODUO	1	PROTEC GASTRICA	1	PROTE GASTRIC.		Julieth Alvarez
7	404B	MELANYN PENADO	1104095472	NORMAL	1	Normal	1	Normal		x ANGIE CAROLINA
8	405A	NATHAN NIÑO.	1096263145	NORMAL	1	Normal	1	Normal		x Yurani J.
9										
10										
11										
12										
13										
14				8	8	8				
15							5	5		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.971-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 15 Abril 2026

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	308.	Luz Ayda Tejada	43656199	Normal	1	2		—		
2	309	Leidy Valentina Espinel	1096197229	Normal	1	—		—		
3	311	Niny Johana Florez Pinto	1099871391	Normal	1	—		—		
4	304	Lizeth Bermudez	1096708209	—		2		—		
5	310	Kather Caballero	1096192327	—		2		—		
6	311	Tatiana Rojas	1005182727	—		2	1	1		
7										
8										
9										
10										
11										
12				3	3	4	1	1		
13				Normal	Normal	Normal	Normal	Normal		
14										
15										
16										
17								1		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 15/04/2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal
Papilla: Dieta Papilla
N.V.O: Nada Vía Oral
Licuada: Dieta Licuada
Rest-Hídri: Restric Hídrica
Liquida: Dieta Liquida
H.G: Hipoglucídica
H.P: Hiposódica
B.L: Blanda
B.L -H.G: Blanda Hipoglus
B.L -H.P: Blanda Hiposódica
GASTRO: Gastroduode
Especial: Especificar
H.P.G: Hipograsa
HIPER: Hiperproteica
ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Jorge E. Cely Rojas	19465070	Blanda HDS. H PG	1	Blanda Hs-Hg	1	Blanda Hs-Hg		
2		Ana Raquel Mejia	38892347	Blanda	1	Normal	1	Normal		
3		Leider Turizo	1885/517	Licuada y colada	1	Licuada y colada	1	Licuada y colada	SNG	
4		Cornelio Moreno	1.097608357	Normal	1	Normal	1	Normal		
5		Luis A Ruiz Barros	1063699230	Normal	1	Hg	1	Hg		
6		Hermes Rojas Tapias	13566090	HDS	1	Salida		Salida		
7		Didier Ramirez Hz	1005187050	Normal	1	Normal	1	Normal		
8		Ivon Landazabal	1104129715			Normal	1	Normal		
9		Yudith Moreno	1050551307			Normal	1	Normal		
10		Junior M. Suárez.	1104254499			Líquida	1	Líquida		
11		Daniel Rueda C.	1096215631			Normal	1	Normal		
12		Dineris Larios	1098627510				1	HS-Hg		
13										
14				7	7	10				
15										
16										
17							11	11		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 16 abril 26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidr: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Liquida: Dieta Liquida	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L - H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.F.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1										Luis manuel
2	401C	Luis manuel lerma	1096263676	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	403C	Jana Luca Betancur	1097141765	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	404A	Sara sofia Vargas	1185463640	Normal	1	Normal	1	Normal		Julieth Paola Alvarez
5	404B	Melanyn Penado	1104095472	N.V.O		N.V.O		Salida		
6	405	Nathan nino	1096263145	Normal	1	Normal	1	Normal		
7	RN1	H/Angie P. Mejía	26043210126877	/		Normal	1	Normal		
8	RN2	H/Katherine García	26047810125410	/		Normal	1	Normal		
9	401A	Konnor Martinez	1097218207	/		/	1	Normal		
10	402A	Hernando Fontecha	1099550130	/		/	1	Normal	*No rojos	
11										
12										
13										
14										
15										
16				4	4	6	8	8		
17										
18										

SOLICITANTES: Kiara V Kiara V Kiara V Kiara V Kiara V

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 16 abril 26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucémica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Katherine Garcia	1005655479	Normal	1	Salida		/		Katherine García Morcad
2	300B	angie Paola Mejia	1002357418	Normal	1	Salida		/		Angie pabla Mejia
3	302A	Maria elcy Figueroa	43652323	Normal	1	líquida	1	líquida	MCastro	Sandra Tovar.
4	302B	Sandra herrera	39096711	Blanda	1	Salida		/		Sandra Tovar.
5	302C	Sara Vidalis	1103672759	Normal	1	Normal	1	Normal.		Sara Vidalis
6	303A	NINI Florez	1099874391	Normal	1	Blanda	1	Blanda		NINI Thoana
7	304B	IVON landazabal	1104129715	N.V.O		Normal	1	Normal		
8	305A	Danna wilches	1096202939	Normal	1	Salida		/		Danna Wilches.
9	305B	Karen hernandez	63581078	Blanda	1	Salida		/		
10	305C	ana anas	21692476	liquida	1	Líquida	1	Líquida		
11	306A	Maria delossantos campo	28016013	hipoglucida	1	Hg		Salida		María CAMPO
12	306B	yuriey duarte	1096186300	Blanda	1	Líquida	1	Líquida		
13	VIP.	Daniela Florez	1096738766	Normal	1	Salida		/		
14	308A	ana raquel Mejia	37920849	Normal	1	Normal	1	Normal		
15	308B	Jineth leon	1096228517	Normal	1	Blanda	1	Blanda		Jineth Leon C.
16	303B	laura Muño2	1096142795	Liquida	1	Salida		/		laura m
17	301A	Wendy Murillo	1039688653	Normal	1	Normal	1	Normal		Wendy
18		Laura Gomez	1101208712	Liquida	1	/		/	area cirugía	

SOLICITANTES: Klarau Klarau Karau Klarau KlaraU

FIRMA RESPONSABLE:

17 17 10 9 9

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.766.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 16-04-2024

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica

B.L: Blanda	B.L -H.G: Blanda Hipoglu	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar
GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	HIPER: Hiperproteica	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Stefany Galvis	1096801597	Normal	1	—		NO		
2		Yori Maybreth Duarte	1098636005			Normal	1	N		
3		Nayely Amaya	1003183402			Normal	1	N		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				1	1	2	2	2		
17				NDAC	NDAC	NDAC	NDAC	NDAC		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
SERVICIO DE PARTOS
HOSPITALIZADOS

Administradora Nutritivos
NIT. 901.768.474-7

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA
Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 16-04-2026.

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Via Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Clara Rosa Otalvarez	37926126	Licuada Hiper Proteica HPG-HPS	1	1 Licuada Hpg-Hps	1	1 Cuarto Hpg-Hps		Jesé Pitalúa
2	200B	Lic Marina Santos	63462161	Blanda HPS-HPG	1	Blanda Hps		Solido		
3	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal	1	Normal	1	Normal		Mansa mayor
4	201A	Hector Enrique Salcedo	14536113	HPS	1	Hps	1	Hps		
5	201B	Pedro elicer Riaño	71181696	Normal	1	Normal	1	Normal		Maria Claudia Riaño
6	202B	Aminta Quintanilla	37811700	HPS	1	Hps	1	Hps		Andrea Pasta Arcadia
7	203A	Berenice Hurtado	21921859	Licuada HPS- HPG	1	1 Licuada Hps-Hpg	1	1 Licuada Hps-Hpg		
8	203B	Sofia Benavides	28010753	Licuada Hps Hiper proteica	1	1 Licuada Hps	1	1 Licuada Hps		Valentina celis Rueda
9	204A	Lic Doris Misas	63471351	Hps- Hpg	1	Hps- Hpg		Solido	Nada Rojo Morado	Luz Mila
10	204B	Maria Bacareo	28061354	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	Nada Rojo Morado	Maria Bacareo
11	205A	Ana belen banco	32005971	HPS	1	Hps	1	Hps		
12	205B	Sofia Mariza Vanegas	63524562	HPS	1	Hps	1	Hps		Sofia Madrid Vega
13	206	TULIO OROZCO RICO	9142272 29	HPS	1	Hps	1	Hps	desechable.	Graciela Orozco
14	207.	Hilda Jaimes Rojas	28402130	HPS	1	Hps	1	Hps		
15	208A.	Fredy Oriol Castillo	74243706	Licuada Hipograsa	1	1 Licuada Hipograsa	1	1 Licuada Hipograsa		
16	208B	Daniel Rueda C.	1096215631	Normal	1	Normal	1	Normal	Preguntar.	Mariangela Miranda
17	209A.	Jesus alirio caceres	13640568	NVO		Normal				
18	209B	Miguel Cousil Reyes	13889311	Normal	1	Normal		Solido		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 891.788.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 16-04-2026.

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	210A	Luis Alberto Ruiz	1063649230	Normal	1	Normal	1	Normal	Presuntal	Luis Alberto
2	210B	Edison Rudeio	1107449775	Líquida.	1	Líquida		Salado.		Edinson Rudeio
3	211A	Junior Manuel Suarez	1104254499	Líquida	1	Líquida	1	Líquida		Junior Suarez
4	211B.	Abel Moreno	93367794	Normal	1	Normal.	1	Normal		Abel Moreno
5	212A.	Andres Molina	15451603	HPG.	1	HpG	1	HpG		
6	212B	Jose Luis Pena Mora	1007191445	Normal	1	Normal	1	Normal		
7	VIP1	Ricardo Rivera	57538UZ	HPS.	1	HpG	1	HpG		Alejandra Vargas R.
8	VIP2	Ever Salcedar	1049363U9	Líquida.	1	Líquida.		Salado		
9	202A	Dineris Larios	1098627510	HPS-HPG	1	HpS-HpG	1	HpS-HpG		Dineris Larios Peña
10	CX.	Laura Gomez		Líquida.	1	Líquida	1	Líquido		
11	NO	Maria Cristina	109 49360129	Normal	NO.	Normal				
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				17	27	29	22	22		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.780.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 16 - 04 - 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Cornelio Moreno	1097608357	Normal	1	Normal	1	Normal		
2		Leibertairo	13857517	Licuada	1	Licuada	1	Licuada		
3		Yudith Moreno	1050577307	Normal	1	Normal	1	Normal		Yudith Moreno A.
4		Jorge Efrain Coly	19465070	Blanda	1	Blanda HOS: HP6	1	Blanda HOS-HP6		Milady Coly
5	•	Francisco Ospino	13892347	N.V.O.		Normal		N.V.O		
6		Maria Melenje	1097202098	Normal	1	Normal	1	Normal		
7		Dubier Ramirez	1005187850	Normal	1	Normal	1	Normal		Alfonso Torres
8	•	Dolly Gonzalez G.	37.938 813			Normal		Salida		
9		Pedro Lopez Gomez	1096206516			Normal	1	Normal		
10		Nasly Arrieta	1005177593			Normal	1	Normal		
11		Jok Duban Higuera	1092648633			Normal	1	Normal		
12		Konnor Lee Markret	1097218207			Normal	1	Normal		
13		Elizabeth Romero	1097199007			Normal	1	Normal		
14		Alberto Hernandez	91292240			HOS-HP6	1	HOS-HP6		
15		Hernando Fontecha	1099550130			Normal	1	Normal		
16										
17										
18				6	6	14	13	13		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Cel. 601.748.8717

CONTROL DE ALIMENTACION HOSPITALARIA

HospitalRegional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 17 ABRIL 2026

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	CLARA OTALVAREZ	37926126	LICUADA HP-HPG	1	Licuada HP-HPG	✓		D	Yennis Morales
2	200B	FANNY CASTELLANOS.	21116212	BLANDA HPS	1	Blanda Hps	1	Blanda-Hps		Karen Sofia Silva
3	200C	AMPARO MARTINEZ	37916708	NORMAL	1	Normal	1	Normal		Adriana Duarte M.
4	201A	HECTOR SALAZAR VG	14536113	HPS.	1	Hps	1	Hps	D	
5	201B	PEDRO E RIAÑO	71181696	NORMAL	1	Normal	1	Normal		María claudia Riaño
6	202A	DINERIS LARIOS	1098627510	HPS-HPG	1	Hps-HPG	1	Hps-HPG		DINERIS LARIOS PEREZ
7	203A	BERENICE HURTADO	21921859	LICUADA HPS-HPG	1	Licuada Hps-HPG		N.V.O	Cubano D	
8	203B	SOFIA BERMUDEZ	28010753	LICUADA HIPERPROTEICA	1	Licuada hiperproteica	1	1°Cuada Hipoproteica	D	Valentina ocw
9	204A	YUDITH MORENO	1050551907	NORMAL	1	Normal				Yudith Moreno A
10	204B	MA CRISTINA BACARCO	28061357	HPS-HPG	1	Hps-Hpg				Maria Bacarco
11	205A	ANA BELEN BLANCO	32005971	HPS	1	Hps				
12	205B	SOFIA VANEGAS.	63524562	HPS	1	Hps	1	Hps		Sofia Hurtado Vanegas
13	206	TULIO OROZCO	91427728	HPS.	1	Hps		Solido	D	
14	207	HILDA JAIMES. R	28402130	HPS.	1	Hps	1	Hps	D	Yuli Acosta Jaraba
15	208A	FREDY CASTILLO	742437 06	HIPOGRASA BLANDA	1	Hipograsa Blanda	1	H: Pograsa Blanda		Luisanela Miranda
16	208B	DANIEL RUEDA C	1096215631	NORMAL	1	Normal	1	Normal		
17	209A	CORNELIO MORENO	1097608357	NORMAL	1	Normal	1	Normal		
18	209B	JORGE CELY ROJAS	19465070	HPS-HPG	1	Hps Hpg	1	Hpg.	Pregunday	Paola cely

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.785.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

HospitalRegional

FECHA: 17 - 04 - 26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	210A	LUIS RUIZ BARRIOS	1063.649230	1/2 HPG	1	Líquida HPG	1/2	HPS	pasa a PREGUNTAR	
2	211A	JUNIOR M SUAREZ	1104254499	BLANDA	1	Blanda	1/2	Blanda		Junior manuel s
3	211B	FRANCISCO OSPINO	13892347	NVO		Normal	1/2	Normal		
4	212A	ANDRES MOLINA	15457603.	HPS-HPG	1	HPG HPS	1	HPG-HPG		4 Amparo
5	212B	ALBERTO HERNANDEZ	91212240	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		5 Jose Miguel
6	VIP#1	RICARDO RIVERA.	5753802	HPS.	1	HPS	1	HPS		6
7	VIP#2	PEDRO LOPEZ G	1096206176	NORMAL.	1	Normal	1	Normal.	0.	7
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				24	24	25	19	19		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 17 ABRIL 2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Liquida: Dieta Liquida | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duodo | H.P.G: Hipograso | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	H. ANDRES MERCADO	2604171012460 3	NORMAL		Salvder.		No requere.		
2	RN2	H KATERINE GARCIA	2604781012541 0	NORMAL	1	Normal		Salida		Katherine Garcia
3	RN3	H ANGIE P. MEJIA	2684821012687 7	NORMAL	1	Normal		Salida		
4										
5	401A	KONNOR MARTINEZ	1097218207	NORMAL	1	Normal	1	noimal		Kely Ramos
6	401C	LUIS MANUEL LERMA	1096263676	NORMAL	1	Normal	1	noimal.		Luis Manuel
7	402A	HERNANDO FONTECHA	1099550130	NORMAL	1	Normal		Salida	NO ROSOS.	Deisy M. Jerez Castrillon
8	403C	JANA LUCIA BERMUDEZ	1097141765	NORMAL	1	Normal	1	Noimal		Yenddin padilla L
9	404A	SARA S. VARGAS.	1118540364	PROTEC GASTRICA	1	Gastro.	1	Noimal	NO ROTOS	Ichelly Alvarez
10	404B	ELIZABETH ROMERO	1097199009	NORMAL	1	Solida.	1	Noimal		Abigail Barco
11	405A	NATHAN NIÑO.	1096263145	NORMAL	1	Salida		Salida		
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				10	10	7	5	6		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

SELLOS Y OBSERVACIONES

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.769.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 17 04 2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HiPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Usuada: Dieta Usuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	MARGARETH PIDERES.	1104129968	liquida	1	Normal	1	normal		
2	301A	WENDY MURILLO	1039688653	NORMAL	1	Normal		salida		
3	301B	YURI M DUARTE	1098636005	NORMAL	1	Normal	1	Normal		
4	302A	MARIA FIGUEROA	43672323	liquida	1	Normal	1	Normal		
5	302B	SARA VIDALIS	1103672255	NORMAL	1	Normal	1	Normal.		
6	303A	NINI FLOREZ	1099874391	BLANDA	1	Salida.		Salida		
7	303B	AIDA LUZ CORPAO	22802920	liquida	1	Normal	1	Normal		
8	304A	IVON ANDRADE	1104129715	NORMAL	1	NVO		NVO.		
9	305B	ANA LUCIA ARIAS	21692476	liquida	1	Normal		Salida	liquida liquidas cortadas.	
10	305C	NASLY M. ALLERTA	1005177593	NORMAL	1	Normal	1	normal		
11	308B	JINETH LEON	1096228517	BLANDA	1	Blanda	1	normal		
12	306A	Yandra BARROS	1103950343	liquida	1	Normal.		salida	clara	
13	306B	Johana ARCINIEGA	1096229219	liquida	1	Salida.		Salida	clara	
14	300B	Nayeli Amaya	1005183402	Normal	1	Normal		Salida.		
15										
16	306A	Julieth Barrero	1050041505	—		—	1	normal.		
17										
18				14	4	11	8	8		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

SELLO Y OBSERVACIONES

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 17/04/2026

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	Aisl.	laura sarmiento	1005564600	Normal	1	—		—		
2	302	Usbeth Veregara	1097187337			N.	1	N.		
3		Yulieth Garcia	1090247483			N.		—		
4	306	Maria Diaz	1065177218			N.	1	N.		
5	305	Saray Segura	1004501470				1	N.		
6	301	Kelly Castro	VEN27701039				1	N		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				1	1	3	4	4		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 17 abril 27

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Emilse hernandez	1101202863	Normal	1					Emilse H.H
2		Jose higuera	1096248633	Normal	1	Normal		Normal		Jose Eduar Higuera
3		Maria Melenje	1097202098	Normal	1	Normal	1	Salida		
4		Mauricio Ortiz	91447829	Normal	1	Normal	1	Normal		Mauricio Ortiz
5		Dario aguas	92497571	hiposodica	1	HP	1	HS		
6		Maikdis Martinez	21950538	Normal		N.V.O		N.V.O		Maikdis M
7		Dilan Badillo	1096261932	Normal	1	Normal	1	Normal		Dilan B.
8		Emilse hernandez	1101202863	Normal	1	Normal	1	Normal		
9		Luis Fernando Hernandez	1096214780			Normal	1	Normal	No rojo, no morado.	
10		Heli Vanegas	63458159			Normal	1	HS		
11		Oscar Diaz	1096812714			Normal		Salida		
12		Ian perez	91940398			Normal		Salida		
13		Yenni Useda	68463159			Normal	1	HS.		
14		Henry Chacón	13881615				1	Normal		
15										
16										
17				8	8	11	9	9		
18										

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolivar

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolivar

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolivar

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolivar

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolivar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutricionales NIT 900.785.671-7

CONTROL ALIMENTACION HOSPITALARIA

Hospital Regional

CONTROL

FECHA: 18-MEDICINA INTERNA-2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200B	Fanny Castellano	21116212	BL HPS	1	BL-HPS	1	el-hs		Amparo Luengas C.
2	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal	1	Normal	1	Normal.		adriana Duarte M.
3	201A	Hector Salazar	ven 14536113	HPS	1	HPS	1	HS	D	x
4	201B	pedro Riaño	71181696	Normal	1	Normal	1	Normal.		x Pedro Ruiz
5	202A	Dineris perez	1098627510	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	Hs-Hg.		x
6	203B	Berenice Hurtado	21921859	N.V.O		NVO		NVO		
7	203B	Sofia Benavidez	28010753	Hiperproteica HPS	1	Hiperpr HPS	1	licuada Hiperprot	licuada, colada D	
8	204A	Dario Aguas	92497571	HPs	1	HPS	1	HS.		x
9	204B	Luis Hernandez	1102092121	Normal	1	Normal	1	Normal	No Rojo, No morado	x Omaira Ro.
10	205B	Sofia vanegas	28402130	HPs	1	Remis	—	Salida.	Remision	
11	207	Hilda Jaimes	28402130	HPs	1	HPS	1	HS.	D	x Yeni Argoello
12	208A	Fredy Castillo	74243706	Normal	1	Normal		Salida.		x
13	208B	Daniel Rueda	1096215631	Normal		Normal	1	Normal.		x Luis Miranda
14	209A	Cornelio Moreno	1097608359	Normal	1	Normal	1	Normal		x Cornelio Moreno F
15	209B	Jorge Cely	19465070	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	Hs - Hg		x
16	210A	Luis Ruiz	1063649230	Normal	1	Normal	1	Hg.		x Luis Alberto
17	211A	Junior Suarez	1104254499	BL Hipograsa	1	NVO	1	BL-hipograsa.	D	
18	212A	Andres Molina	15451603	HPG	1	HPG	1	Hg.	D	x

SOLICITANTES:

Nadia

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Norte Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Norte Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Norte Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Norte Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Norte Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.732.871-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

PLANTA: MEDICINA INTERNA

FECHA:

UCI MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.		Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
		Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	212 B	Alberto Hernandez	91212240	HPS-HPG	1	HPT-HPG	1	Hs-Hg.	D	xJosé Miguel
2	VIP 1	Ricardo Rivera	5753302	HPS	1	HPT	1	HS.		vAlejandra Vargas R.
3	VIP 2	pedro lopez	10962065 16	Normal	1	Normal		Salda.		
4	211 B	Jose Higuera	1096248633	Nomal	1	Normal-		Salda		x Jose Higuera
5	210B	Gustavo Billabona	19286594	//		//	1	Nomal		
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				21	21	19	18	18		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 18 ABRIL 2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Resi-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	H. MARGARETH PINEDA		NORMAL	1	Normal	Normal	1	No Pete Gineco	
2	RN2	H. ANDREA MERCADO	1260417012463	NORMAL	1	Normal	Normal	1		
3	401A	KEVIN DE MARTINEZ	1097218207	NORMAL	1	Normal	S			x Poco Ram
4	401C	LUIS MANUEL VERMUDEZ	1096263676	NORMAL	1	Normal	S			+ luis manuel
5	402B	DILAN BADILLO	1096261932	NORMAL	1	Normal	S			- Dulce
6	403C	JANA BERMUDEZ	1097141765	NORMAL	1	S			Se Pet Remision	
7	404A	SARA SOFIA URBINA	1185463640	PROTECCION GASTRODUODENAL	1	Normal	Normal	1		Julieth Alvarez
8	404B	ELIZABETH ROMERO	1097199209	NORMAL	1	Normal	Normal	1		x Abigail
9	402B	ATEL RAMOS		NORMAL	1	Normal	Normal	1		+ Lacra Angela
10	405B	LIA PADILLA		NORMAL	1	Normal	Normal	1		x Loisa Garnica
11										
12										
13										
14										
15										
16				10	10	9	6	6		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 18 ABRIL 2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal
Licuada: Dieta Licuada
Papilla: Dieta Papilla
N V.O: Nada Vía Oral
Rest-Hídr: Restric Hídrica
Liquida: Dieta Liquida
H.G: Hipoglucémica
H.P: Hiposodica
B.L: Blanda
B.L -H.G: Blanda Hipoglu
B.L -H.P: Blanda Hiposodica
GASTRO: Gastroduodo
Especial: Especificar
H.P.G: Hipograsa
HIPER: Hiperproteica
ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	MARGARETH PINEDA		NORMAL	1	S.		S.		x
2	300C	YULIETH GARCIA.		LIQUIDA	1	Normal	1	Normal		x
3	301A	MARIA C DIAZ		NORMAL	1	Normal	1	Normal		x
4	301B	YURI M DUARTE		NORMAL	1	Normal		S		x yury Flórez.
5	301C	SARAY SEGOVIA		NORMAL	1	S		S		x Saray Segovia Chávez
6	302A	MARIA ELCI FIGUEROA		NORMAL	1	Normal	1	Normal		
7	302C	SARA VIDALIS		NORMAL	1	Normal	1	Normal		Sara Vidales
8	303B	AIDA LUZ CRESCO		LIQUIDA	1	S		S		x Aida Luz
9	305A	NOHEMA MUNOZ		LIQUIDA	1	Normal		S		x Nohema Muñoz
10	305B	YOLANDA ARANDO		LIQUIDA	1	Normal		S.		Yolanda Arando
11	305C	NASLY ARRIETA		NORMAL	1	Normal	1	Normal		x
12	306A	JULIETH BARRETO		NORMAL	1	Normal	1	Normal		x Julieth Barreto
13	306B	YENNY OSEDA		HPS-HP6	1	Hps-Hp6	1	Hps-Hp6		Yenny Oseda
14	308A	LEIMIS FLOREZ		LIQUIDA	1	Normal		S		x Leimis Florez
15	308B	JINETH LEON		BLANDA	1	Normal		S		Jineth León
16	300A	Kelly Castro.					1	Normal		
17	301B	Yolimar Sangrone				12	1	Normal		
18				15	15					

9 9

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.766.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 19/04/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Reside Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica
B.L: Blanda	B.L -H.P. Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duoda	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Yohana castro	Ven27704039	Normal	1	Normal		—		
2	302	Lisbeth Vergara	1097187337	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	306	yorley prada	1096200250	Normal	1	—		—		
4	309	Esther Arce	37581721	Normal	1	Normal		—		
5	311	yolimar sangronis	Ven25673663	Normal	1	Normal		—		
6	308	Marlene Bonilla	39019148	—		—	1	Normal		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14								2		
15										
16										
17				5	5	4	2	2		
18				NCC	PAN	NH	NH	NH		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HOSPITALIZADO
PARTOS

Suministros Nutrivar
NIT. 901.768.681-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 18-04-2026.

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Real-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglicídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperprotéica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Henry Jose Chacon	13381615	Normal	1	N.V.O.		N.V.O.		x
2		Emilse Hernandez Mayorga	1101202863	Normal	1	Normal	1	Saludo		x Emilse Hern
3		Heli Vanegas Pereira	12724011	H.P	1	H.P	1	saluda		x
4		Mauricio Alberto Ortiz Quijano	91447829	Normal	1	Saluda		Saludo		x Mauricio Ortiz
5		Cristian Manuel Barreto Morales	1104130883	Normal	1	Normal		Saludo		x
6		Jorge Adulberto Hernandez	88267 46	H.G - H.P	1	HPG: HP		Saluda		x Dilia Hernandez
7		Yesenia Martinez Avila	28061140	H.P.	1	HPS		Saluda		x Yesenia Av
8		Xaritza Karolin Correa	1139827411	Normal	1	Normal	1	Normal	Piso pediatrica	
9										
10										
11										
12										
13										
14						6	1	1		
15				8	8					
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Thania Marcela Ortiz
Enfermera Jefe
Cc. 1.093.794.169
Universidad de Santander

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.765.671-7

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

CUSTODIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 19/4/26

PISO: 2 PISO
ALA: NORTE
HABITACIÓN: 200 - 209
CAMAS: A - B
ESPECIALIDAD: MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Denis Buhorquez	—		-			Hpb.		
2	200B	Fanny Castellanos	21116212	Bl-Hs	Bl Hps. Hpb	1	1	Bl Hps Hpb		
3	200C	Amparo Martinez	37916708	Normal	Normal	1		Salida		
4	201A	Hector Salazar	14536113	HS	HS	1	1	HS		
5	201B	Pedro Eliecer Riaño	71181696	Normal	Normal	1	1	Normal		Eliana Riaño
6	202A	Dinens Lanos	1098627510	Hs-hg	Hs-hg.	1	1	Hs-Hg.		Dinens Lanos Perez
7	202B									
8	203A	Berenice Hurtado	21921859	NVO	NVO			NVO		
9	203B	Sofia Benavidez	28010753	Licuado Hiperpt	Licuado Hiperpt.	1	1	Licuado Hiperp.		
10	204A	Dario Aguas	92497571	hs.	hs.	1	1	HS		
11	204B	Luis Hernandez	1102092121	Normal	Normal	1	1	Normal	.No comidas Rojas	Omaira Rojas
12	205A									
13	205B									
14	206									
15	207	Hilda Rojas	28402130	HS	HS.	1	1	HS		
16	208A									
17	208B	Daniel Castañeda	1096215631	Normal	Normal	1	1	Normal		
18	209A	Cornelio Moreno	1097608357	Normal	Normal	1	1	Normal		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos Nit. 901.738.467-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

APOYO

MEDICINA INTERNA

FECHA: 19/4/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus

B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica	
GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente	

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209B	Jorge Cely	19465070	Bl - Hs-Hg	1	Bl Hs-Hg.	1	Bl Hs Hs.	D	x
2	210A	Luis Ruiz	1063649230	Hg	1	Hg		Salida		x
3	210B	Gustavo Villabona	19286594	liquda.	1	Blanda	1	Blanda		x
4	211A	Junior Suarez	1104254499	Licuada	1	Blanda.	1	Blanda	D	x Familiar
5	211B									
6	212A	Andres Molina	1545 1603	Hg	1	Hg	1	Hg	D	x José Miguel
7	212B	Alberto Hernandez	91212240	Bl Hs Hg.	1	Bl Hs Hg	1	Bl Hs-Hg	D	x José Miguel
8	VIP1	Ricardo Caballero	5783802	Hs.	1	Hs.	1	Hs.		x Alejandra Vargas R
9	VIP2	Edison Florez	1005178445	—		—	1	Normal		
10	200C	Leidy Ruiz	1193128338	—		—	1	Normal		
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				18	18	18	19	19		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.708.671-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 19/4/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal
Papilla: Dieta Papilla
N.V.O: Nada Vía Oral
Licuada: Dieta Licuada
Rest-Hidr: Restric Hídrica
Líquida: Dieta Líquida
H.G: Hipoglucídica
H.P: Hiposódica
B.L: Blanda
B.L -H.G: Blanda Hipoglus
B.L -H.P: Blanda Hiposódica
GASTRO: Gastro-duode
Especial: Especificar
H.P.G: Hipograsa
HIPER: Hiperproteica
ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hija de margareth Perez		Normal	1	Normal		Normal		
2	402A	Yaritza Carreño	1139177141	Normal	1	Normal	1	Normal	Pregontar	Yaritza Carreño
3	402B	Axel Ramos	1042216472	Normal	1	Normal		N.V.O		Laura Arnola.
4	404A	Sara Vargas	1185903690	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada Roto	Julieth Alvarez
5	404B	Elizabeth Romero	1097199009	Blanda	1	Normal		1		Abigail
6	405A	Lia Padilla	1241592253	Normal	1		1	Normal		Luisa Garnica
7	RN3	Hija de Andrea Mercado	260917-01240			Normal				
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				6	6	6	4	4		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
NIT. 901.708.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 19 4 26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes, Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÍLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Kelly Castro	Ven 277044039	Normal	1	Normal				Kelly castro
2	300C	Yulieth Garcia	1096247483	Normal	1	Normal				
3	301A	Maria Diaz	1005177218	Normal	1	Normal	1	Normal.		
4	301B	Yolimar Sangronis	Ven 25673663	Normal	1	Normal				
5	302A	Maria Figueroa	43652323	Normal	1	Normal				
6	302C	Sara Vidalis	1103672555	Normal	1	Normal	1	Normal		Sara vidales
7	305C	Nasly Arieta	1005177593	Normal	1	Normal	1	Normal.	Preeantar	Nasly milena p.
8	306A	Julieth Barreto	1050041505	Normal	1	Normal	1.	Normal		Julieth Barreto
9	306B	Yenny Useda.	37577675	HS	1	Hipoglucida	1	Hipoglucida		Yenny C. Useda
10	300B	Lisbeth Katerine Vargas.	1004187337	Normal.	1	Normal	1	Normal.		Sandra Cruz Esta
11	301C	Veruzca Daniela Chiroz	1085049640	Normal.	1	Normal	1	Normal.		Veruzca Daniel
12	302B	Maria Vargas Montilla					1	Normal		
13										
14										
15						1	8			
16				11	11					
17										
18										

SOLICITANTES:

SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901,768,871-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 19/04/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	yuriley Galleac	1065842566	Normal	1	Normal				
2	302	luisa bedoya	1016132[illegible]	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	303	mildre tenes	37576313	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	Aula	Maira vasquez	1102208418	Normal	1	Normal				
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13				4	4	4	2	2		
14				NAC	NAC	NAC	NAC	NAC		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutricionales
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 19 abril 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Dennis Bohorquez	1007610453	hipoglucida	1	hipoglucida	1	Hiposodica		Dennis Tatiana
2		Harold Cuartas *	1005185189	Normal	1	Normal		Salida		Estefany Ocampo P
3		argemiro hurtado	7118 1732	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		
4		edinson acevedo	1005178495	hiposodica	1	hiposodica	1	hiposodica		
5		Leidy Duarte	1193128338			Normal	1	Normal		
6		Dilan espinosa				Normal		Salida		
7		Rosa elena *				Normal		salida		
8		Kelly Rojas *				Normal		Salida		
9		Angela vides					1	liquida		
10										
11										
12										
13										
14										
15				4	4	6	5	6		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suplementos Nutritivos
RIF: J-00178787-2

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 20/04/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.		Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
		Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Denis Bohorque	10676 1043	Hpg	1	HPG	1	HPG		*Denis Bohorque
2	200B	Fanny Castellano.	21116212	Blanda-Hps	1	Bl-Hps	1	HPS HG		*Amparo Luengas C.
3	200C	Leidy Duarte Pediatra	1193128838	Normal	1	Normal	1	NORMAL		*Leidy Duarte
4	201A									
5	201B	Pedro E/Perez Perez	71181696	Normal	1	Normal	1	NORMAL		* Pedro Perez
6	202B									
7	202A	Dineisbarros Perez	10986 27510	Hps-Hpg	1	Hpg-Hps	1	HPS-HPG		
8	202B									
9	203A	Berenice Morfado	21921859	N.V.O		N.V.O	1	LICUADA COLADA		
10	203B	Sofia Benavides	28010753	Licuada Hiperproteica	1	Licuada Hiperproteica	1	LICUADA COLADA	HIPERPROTEICA D	*Walter Gastro Dieta Normal para
11	204A	Dario Aguas.	92497571	Hps	1	Hps		SALIO		
12	204B									
13	205A									
14	205B	Fideligno Rangel	88025761	Hps.	1	Hps		SALIO	Restricción Hídrica	
15	206									
16	207	Hilda Jaimes Rojas.	28402130	Hps	1	Hps		SALIO		*Yeni Arguello
17										
18	208B	Daniel Rueda Coordinador	109621563	Normal	1	Normal	1	NORMAL		*Yarianela Miranda

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Servicio Médico Interno — Paciente Hospitalizado

Suministros Nutritivos
NIT. 901.735.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

UNIDAD FUNCIONAL DE HOSPITALIZACIÓN

MEDICINA INTERNA

FECHA: 20/04/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	209 A	Cornelio Moreno	1097608357	Normal	1	Normal	1	NORMAL		x
2	209B	Jorge Efrain Cely	19465070	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	1	HPS-HPG	Blanda D	
3	210 A									
4	210 B	Gustavo Villabona	1928655 94	Blanda	1	BL	1	BLANDA		x
5	211 A	Junior Manuel Suarez	1104254499	Blanda	1	BL		NVO		x
6	211 B									
7	212 A	Andres Molina	1545160 3	Hpg	1	Hpg	1	HPG	D	x
8	212B	Alberto Hernandez	91212.240	Blanda	1	Blanda	1	HPG-HPS	Hps-Hpg D	
9	VIP1	Ricardo Caballero	57 53802	Hps	1	Hps		SNVO.		x Alejandra Vargas R.
10	VIP2	Edinson Acevedo	1005178493	NVO		NVO	1	NORMAL	ALERGICO ALBUMINA DE DESC	
11										
12										
13										
14										
15										
16				17	17	17	14	14		
17										
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado

Empresa Social del Estado

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: _____

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos o especificos de dietas asignados a los pacientes, esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucidica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteico
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hija de Jaqueline H	2604930489	Normal	1	Normal	1	Normal		✓
2	401A	Yaritza Carreño	1139177141	Normal	1	Normal				Yaritza Carreño
3	402B	Yirel rumor	1042216472	Normal	1	Normal				
4	405B	la padilla	1241592253	Normal	1	Normal				x Luisa Garcia
5	401A	Anabano chalon					1	Normal		
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12				4	4	4	2	2		
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Grande SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Alejandra Rodriguez Enfermera Profesional Cc 1005211113 UCC

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 20/04/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídrica: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300B	Lisbeth Vergara	1097187337	Normal	1	Normal*	1	Normal		
2	301A	Maria Diaz	1005177218	Normal	1	Normal*				
3	301C	Veronica Quiroz	1085049640	Normal	1	Normal				
4	302B	Maira Vargas	1101203418	Normal	1	Normal*				
5	302C	Sara Vidales	1103672255	Normal	1	Normal				
6	303A	Yuley Gallego	1065872816	Normal	1	Normal*				
7	305C	Nasly Arieta	1005177593	Normal	1	Normal	1	Normal		
8	306A	Julieth Barrero	1050041505	Normal	1	Normal	1	Normal		
9	306B	Yenny U Seda	37577675	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg		
10	300A	Hildred Torres	37676313	Ingresa	1	Normal				
11	300C	Sharit Gimena Salazar	1096203363	Normal	1	Normal	1	Normal		
12	301B	Nidia Bedoya	1101320077				1	Normal		
13										
14										
15										
16				"	"	"				
17							6			
18								6		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 20/04/26.

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Líquida: Dieta Líquida	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	309	Lilibeth Suarez	1063283495	Normal	1	Liquida	1	Liquida		
2	308	Daniela Cabrera	1193094736	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	310	Kelly Lora	1096230914	Normal	1					
4	Aislado	Diana Quintero	37578022	Normal	1	—				
5	304	Lupe Bello	1101320078	Normal	1	Normal				
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12				5	5	3	2	2		
13				Normal	Normal	Normal	Normal	Normal		
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospitalregional Empresa Social del Estado del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.763.671-2

HospitalRegional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 20 / Abril / 26.

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal
Papilla: Dieta Papilla
N.V.O: Nada Vía Oral
Líquida: Dieta Líquida
Rest-Hídr: Restric Hídrica
Líquida: Dieta Líquida
H.G: Hipoglucémica
H.P: Hiposódica
B.L: Blanda
B.L -H.G: Blanda Hipoglús
B.L -H.P: Blanda Hiposódica
GASTRO: Gastroduode
Especial: Especificar
H.P.G: Hipograsa
HiPER: Hiperproteica
ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Daiver Arevalo	1051635798	Blanda	1	Normal	1	Blanda		Daiver arevalo.
2		Auris Zharick Rojas	1067609575	Normal	1	Normal	1	Sólida	Preguntar!	
3		Arelina Lucia Chacon	1049668855	Normal	1	Normal	1	Normal	pediatría 3piso	
4		Dorcsana Martinez	37630023	hps.	1	hps	1	hps.		
5		Angela Diaz	22933455	hps.	1	hps	1	hps.		
6		Jonfredy Cardozo	1096214649			Normal		Sólida		
7		Alvaro Cañas Jmnez	91321482				1	Normal		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				5	5	6	5	5		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

Lina M. Suarez C.
Enfermera
C.C. 1096212082
U. Pamplona

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos

CONTROL ALIMENTACION HOSPITALARIA

Hospital Regional

CONTROL ALIMENTACION HOSPITALARIA

MEDICINA INTERNA

FECHA: 21-04-26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.		Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica	
		Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente	

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200 A	Denis Bohorquez	1007610453	Hpg.	1	HPG	1	HPG		Denis Tatiana Bohorquez
2	200 B	Fany Castellanos	21116212	HPS.	1	HPS.	1	HPS NG		Amparo Luengas C
3	200 C	leidy Duarte	1193128338	Normal	1	Normal	1	Normal		Leidy Duarte
4	201 B	Pedro Riaño	71181696	Normal	1	Normal	1	Normal		Pedro Riaño
5	202 A	Dineris larios perez	1098627510	HPS-HPG	1	HPS HPG	1	HPS HPG		Dineris larios Perez
6	203 A	Berenice Hurtado	21921959	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS HPG	licuada, colada D	
7	203 B	SOFIA Benavides	28109753	Hiperproteica HPS	1	Hiperproteica HPS	1	Hiperproteica HPS	licuada, colada D	Valentina celis
8	204 A	Dorisana Martinez	37630023	HPS	1	HPS	1	HPS		
9	205 B	Angela Vides	22933455	HPS	1	Liquida HPS	1	Liquida HPS	D.	
10	208 A	Alvaro canas	91321482	Normal	1	Normal	1	Normal	Preguntar.	
11	208 B	Daniel Rueda	1096215631	Normal	1	Normal		Suelta		Mariana de Miranda
12	209 A	Cornelio Moreno	1097608389	Normal	1	Normal		Suelta		
13	209 B	Jorge cely	19465070	HPS-HPG	1	HPS HPG	1	HPHPG	D	Milagros Cely M.
14	210 A	Gustavo villabona							Remisión	
15	210 B	Yovani Navarro							Remisión	
16	211 A	Junior Suarez	1104254499	Blanda Hipograsa	1	Blanda Hipograsa		Suelta		
17	212 A	Andres Carolina	15451603	HPG.	1	HPG		Suelta		
18	212 B	Alberto Hernandez	91212240	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS HPG D		Alberto Hernandez

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Sumi Nutrivos NIT. 891.780.671-7

CONTROL ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

CONTROL DIETAS HOSPITALARIAS MEDICINA INTERNA

FECHA: 21-04-26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.			Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
			Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	VIP 2	Edinson Acevedo Florez	1005178495	Normal	1	Normal	1	Normal	D	
2	210 A	Jesus delgado	15452064	HPS	1	HPS	1	HPS		CÁNGEL MIÑO
3	202B	Leida Trespalacios	63455610				1	HPG		
4	207	Cesar Suarez	42844407				1	Normal	D	
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				18	18	18	16	16		

SOLICITANTES:

Klaudia

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.675-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 21-Abril-2026

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucicica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	311	wilmar José Marquez	2412359-1	Normal	1	Normal	1			
2		Mary Fernanda Alcoser	1050918559	Normal	1					
3	302	monica James Hernandez	1104194133	Normal	1	Normal	1			
4	303	Yeimi Fabiana Torres	1096188799	NVO						
5	304	Britney paniela Carcamo	1118836758	NVO		1				
6	306	Nery johary vitola C	1104135963	Normal	1	Normal	1	Normal		
7	309	Lilibeth Suarez Perez	1003283495	Normal	1	Normal				
8	Aisl.	Cherly Marin	6357512			Normal				
9	308	Daniela Cabrera	1193094036			Normal	1	Normal		
10	305	Yicas Barrios	1051655349			Normal	1	Normal		
11	301	Luz Chico	1004104004				1	Normal		
12										
13										
14										
15										
16				Nor	Nor	Nor	Nor	N		
17				5	5	7	4	4		
18							4			

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nasitivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 21/04/20

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Mildred Torres	3757661353	Normal	1	Normal		Salida		
2	300B									
3	300C	Sharith G. Salazar	1096203163	Normal	1	Salida		Salida		
4	301A	Nicolle Solarte	1043444143	Normal	1	Normal	1	Normal		
5	301B	Luisa Bedoya	1103260278	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	301C									
7	302A									
8	302B									
9	302C	Sara Vidales	1103672155	Normal	1	Normal	1	Normal		
10	303A									
11	303B									
12	304B	luz elvira arias	32446804	N.V.O		Liquida	1	Liquida		
13	304B	Maria Samboni	31938515	N.V.O		Liquida		NVO		
14	305A	Olga Mora	63461400	Liquida	1	Blanda Salada		Salada		
15	305B	Jovita Bapalino	37978995	Liquida	1	Liquida	1	Liquida		
16	305C	Nasly Arteta	1005517759	Normal	1	Normal	1	Normal		
17	306A	Faride's Pacheco	37932694	Liquida	1	Normal		Salada		
18	306B	Yenny Useda.	37577675	Hps HG	1	Normal		Salada		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado

Suministros Nutritivos
NIT. 901.288.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 24/02/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hija de Margareth Pinzon	26049331O	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	RN3	Hija de Andres Mercado	26041710129G3	Normal.	1	Salida	1	Salida		
3	401A	Anadra Chacon	1049666580S	Normal	1	Normal	1	Normal		Lideren Chacón
4	403B	Joshuan Barandica		Normal	1	Normal	1	Normal		ADRIANA ZAMBRANO
5	403A	Aratz Beltran	1241592336				1	Normal		
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				4	4	3				
16							4	4		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado — SERVICIO PEDIATRIA — PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 21 abril 2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidr: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		David Alexander Lozada	1096218593	Normal	1	Salida				x David Lozada M.
2		Cesar Augusto Suarez	91284407	Normal	1	Normal				x Claudia Serrano
3		Leida Trespalacio Vergara	63455610	Normal	1	Hp-Hg				x
4		Arath Jose Beltran	1241542336	Normal	1	Normal				
5		Mª del Carmen Acosta	63455699			N.V.O				x
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18				4	4	3	0	0		

SOLICITANTES:

Jessica Marcela Ortiz
Enfermera Jefe
C.C. 1.066.714.145
Universidad del Sinú

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 22/1/2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus.	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hija de Margareth Piñeres		Normal	1	Normal	1	Normal		
2	401A	Ariadna Luna Chacón	1049665865	Blanda	1	Blanda	1	Normal		Lauren Chacón
3	403A	Arath Beltran	1241592336	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	403B	Joshuan Barandica	1254058080	Normal	1	Normal	1	Normal		DAYANA ZAPATEIRO
5	402B	NEYMAR APEHUO	1091626302	NORMAL	1	Normal	1	Normal		
6	401B	LUIS Nadium	1092270113	NORMAL	1	Normal	1	Normal		Eliana
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13				6	6	6				
14										
15							6	6		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 22-4-2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidrá: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla	Usuada: Dieta Usuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duoda	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300B	Mildred Robles	1096211120	Normal	1	Normal	1	Normal		×Consuelo Oviedo S
2	301A	Nicol Salcedo	1043444143	Normal	1	Normal		Salida		× Nicoll Salcedo
3	301B	Luisa Bedoya	1103200778	Normal	1	Normal		Salida		× [illegible]
4	302A	Lilibeth Suarez	1063283495	Normal	1	Salida Remisión		Salida Remisión	SE FUE REMISION	
5	302C	Sara Vidalis	1103672SS	Normal	1	Normal		Salida		× Daniela Vi[illegible]res
6	303A	Cheily Main ✓	6357512	Normal	1	Normal	1	Normal		×Cheilys
7	304A	Maira Sampayo	37938515	N.V.O.		Normal		N.V.O.		
8	304B	Luz Elvira Arias	32446804	Liquida	1	Salida		Salida		× [illegible]
9	305B	Jovita Papalino	37928995	Blanda	1	Blanda	1	Blanda	D	× Belcy García
10	305C	Nasly Arteta	1005177893	Normal	1	Normal	1	Normal		×Nasly Milena P.
11	308A	Ercilia Hernandez ✓	37926355	liquida	1	Normal		Normal		×Ercilia Hernandez
12	300A	Luz Estella Chica	1096197004	Normal	1	Salida		Salida		× Luz Estella Chica
13	300C	Sara Muñoz ✓	1007843110	liquida	1	Normal	1	Normal		
14	305A	Carmen Milena Cañas	63472199	Normal	1	Normal	1	Normal		Edgar Prieto
15	301A	YEANI TOVAR	1096188779				1	Normal		
16										
17				13	13	11	8	8		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 22/4/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroducde | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	304	Yeinni Torres	1096188799	Blanda	1					
2	306	Patricia Diaz	1045106080	Normal	1	—				
3	308	Daniela Cabrera	1193094086	NVO		—				
4	309	Johanny Vera	1104135278	Normal	1	—				
5	310	Dana Tapias	1097189822	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	311	Catherine Rueda	1005653941	Normal	1	—				
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				5	5	A				
16							1	1		
17				NAC	NAC	NA	NA	NA		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO SALA DE PARTOS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO SALA DE PARTOS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO SALA DE PARTOS — PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT 901.258.446-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
PET 4A

Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 22/4/26

EDGINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Dennis Bohorquez	106761043	Hg	1	HPG-HPS	1	HG-HP		Dennis Bohorquez
2	200B	Fanny Castellanos	21116212	BL Hs	1	HBS	1	HG-HP		Karen Sofia Silva
3	200C	Leidy Duarte Piedrahita	1193123338	Normal	1	NORMAL	1	Normal		Leidy Duarte
4	201B	Pedro Eliecer Rico	71181696	Normal	1	NORMAL	1	Normal		Pedro Rico
5	202A	Dineris Lanes Perez	1098627510	Hs-Hg	1	HPS-HPG		Salida.		Dineris Lanes Perez
6	202B	Leidy Trespalacio	63455610	Hs- Hg	1	HPS-HPG	1	HP-HG		
7	203A	Berenice Hurtado	21921859	Licuada colada Hs-Hg	1	Licuada colada HPS-HPG	1	Licuada colada	HP -HG	
8	203B	Sofia Benavides	28010753	licuada Hiper.	1	Licuada colada Hiperproteica	1	Licuada colada	Hiperproteica.	Waldetrudis
9	204A	Doriana Martinez	37630023	Hs	1	HPS	1	HP		
10	205B	Angela Vides de Daula	22933455	Hs	1	HPS licuados		HG-HP.	Licuados	
11	207	Cesar Suarez	91284407	Normal	1	NORMAL	1	Normal		Claudia Patricia Soto
12	208A	Alvaro Cañas	91321482	Normal	remisión	SALIO		-o-		
13	209B	Jorge Cely Rojas	1094685070	Bl Hs-Hg	1	BL. HPS HPG		Salida.		
14	210A	Jesus Delgado	15452064	Hs	1	HPS		Salida.		Jesus Delgado
15	210B	Luis Triana	15363063	Hs	1	HPS Blandos		Salida.	Pieguntal.	
16	212B	Alberto Hernandez	91212240	Bl Hs-Hg	1	BL. HPS HPG	1	Blandos		
17	VIP2	Edinson Acevedo	1005178495	Normal	1	NORMAL	1	Normal		
18										

SOLICITANTES: Alejandra R. Ortiz Fuentes

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Distrito Medio — SERVICIOS MEDICINA INTERNA HOSPITALIZADO — OLFA

Suministros Nutritivos
NIT. 901.706.671-7

REGISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

CONT: [illegible] ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 2214126

MEDICINA INTERNA

DIETA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	211B	Carlos Echeverri	3607709	N.V.O		N.V.O		N.V.O.		
2	211A	Luis Eduardo Padilla	91427795	Normal	1	NORMAL		Salida		Alla general - Fecha [illegible]
3	208B	Carlos Alberto Mora	91422572	N.V.O		N.V.O	1	Liquida.		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				17	17	17				
16										
17							13	13		
18										

SOLICITANTES: Alejandra Orla Fuentes.

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Alta Complejidad MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO ORLA

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Alta Complejidad MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO ORLA

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Alta Complejidad MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO ORLA

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Alta Complejidad MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO ORLA

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Alta Complejidad MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO ORLA

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 22 - 04 - 2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Renf-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blando | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Jose Alirio Guerrero M	91041063	Normal	1	Normal	X	Silula.		X Jose Alirio Guerrero M
2		Ruben Dario Valencia	13852452	Dieta Licuada	1	Dieta Liquida.	—	Silula.		
3		Hyo de Garcia	2505261015598			Normal	— 1	Normal	Piso —	
4		Jhogan Goez	1097203179			Normal	— 1	Normal	Sin Alimentos Pagos (piso) P.S.O	
5		Luis Davila	923084			• Normal	—	Silula		
6		Jorge Giraldo	13853225			• Normal	—	Silula		
7		Maia Pedroza	1042216609			• Normal	—	Silula		
8		Luis Penaloza	5585550			• Normal	—	Silula		
9		Jaime Valero	2463853				1	Normal		
10		Natalia Marcela Garcia	22109236					N.V.O -		
11										
12										
13										
14				2	2	8				
15										
16										
17							3	3		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Thania Marcela Ortiz
Enfermera Jefe
Cc. 1.093.794.169
Universidad de Santander

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.142.871-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 23/04/2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las plantillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las plantillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Dennis Bohorquez	1067610 413	HPG	1	HPG	1	HPG		Dennis Bohorquez
2	200B	Fanny Castellanos	21116212	Blanda HPS-HPG	1	Blanda HPS-HPG	1	Blanda HPS-HPG		Amparo Cuenpos C.
3	201B	Pedro Eliecer Rioño	71181696	Normal	1	Normal	1	Normal		Pedro Rueda
4	202B	Leidy Trespalacios	63.455610	HPS HPG	1	HPS-HPG	1	HPG-HPG		
5	203A	Berenice Hurtado	21921859	HPS-HPG	1	Normal		Salida	Licuada y colada	
6	203B	Sofia Benavides	28010753	HPS Hiperproteica	1	HPS Hiperproteica	1	HPS Hiperproteica	Licuada y colada	Valentina
7	204A	Donsona Narknet	37630023	HPS	1	HPS	1	HPS		Marlene Niño C.
8	205A	Leidy Duarte Piedrahita	1193128338	Normal	1	Normal	1	Normal		
9	205B	Angelo Vides de Davila	22933455	HPS	1	HPS	1	HPS	Licuada	Arnedranos Davila
10	207	Cesar Augusto Suarez	91284907	Normal	1	Normal	1	Normal		Claudia Suarez
11	208B	Carlos Alberto Nom	91422512	N.V.O		NVO		NVO		
12	209A	Roman Lamoon	5754011	Liquida clara	1	Blanda		Salida		
13	209B	Humberto Diaz	91.001.598	Liquida clara	1	Blanda		Salida		Heriberto Diaz
14	211B	Carlos Echoa	36037709	Astringente N.V.O	1	NVO		NVO		
15	212B	Alberto Hernandez	91.212.240	Blanda HPS-HPG	1	Blanda HPS-HPG	1	Blanda HPS-HPG		
16	VIP2	Edinson Acevedo Flor	1005178495	Normal	1	Normal		Salida		
17	211A	Juan Plata	20902251	BL-HPS	1	BL-HPS	1	BL-HPS		Juanmanuel Cataño
18										

SOLICITANTES:

16 16 15 11 11

FIRMA RESPONSABLE

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

SELLOS Y OBSERVACIONES:

SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Empresa Social del Estado
Hospital Regional
Magdalena Medio

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 23/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN 1	Hija de Andrea Mercado	2604171012460	Normal	1	Normal		Sagrela		
2	401A	Hijo de Yarovie Garcia	25052610155468	Normal	1	Normal	1	Normal		a María García
3	401C	Angel Sanchez	1096618246	Normal	1	Normal	1	Normal		yenifer vera para
4	402A	ARIADNA Chacon	1049665865	Blanda	1	Blanda		Salada		Lauren Chacón
5	402B	Neymar Leandro	1042214113	Normal	1	Normal	1	Normal		#Eliana
6	402C	Jhoyon Goez	1097203979	Normal	1	Normal	1	Normal	sin alimentos Rojos	#Virgilio mena
7	403A	Arath Beltran	1241592336	Normal	1	Normal	1	Normal		a Yuliana Beltran
8	403B	Joshuan Bonadica	1254058080	Normal	1	Normal	1	Normal		DAYANA ZAMBRANO
9	405A	Luis Nahum Alonso	1096263502	Normal	1	Normal	1	Normal		# [illegible]
10	404A	Jeremias Melendez	1043695853	Normal	1	Normal	1	Normal		Silvia
11	409B	Nicolas A Triana	1097219111	Normal	1	Normal		Salada		# [illegible]
12		~~Hard~~								
13										
14										
15										
16										
17										
18				11	11	11	8	8		

SOLICITANTES:

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Grande
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Grande
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Grande
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Grande
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 23/04/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric. Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300B	Mildred Robles	1096211120	Normal	1	Normal		Salada		Mildred Robles
2	300C	Sara Muñoz	1007843410	Normal	1	Normal		Salada		
3	302C	Yenny Tomt	1096188799	Blanda Hps		Normal Hps		Normal		Yenny Torrez
4	303A	Cheryl Mayo Moreno	63575 12	Normal	1	Normal	1	Normal		Cheryl
5	304A	Maria Sompayo	37938515	N.V.O		Normal		Salada		
6	305B	Jovita Rapalino	37928995	Blanda	1	Normal	1	Liquida		Jovita Rapalino
7	305C	Nasly Milena Ortiz	1005177593	Normal	1	Normal		Salada		Nasly milena P.
8	308A	Cecilia Hernandez	37922355	Liquida	1	Normal		Salada		Ofelma Cruz
9	304B	Natsly Garcia	VEN2210 9236	N.V.O		Liquida	1	Blanda		
10	305A	Ana Romelia	37925384	Normal	1	Normal	1	Normal		Ana Isabel Avila A.
11	303B	Evans Contreras	1142715596				1	Liquida		
12										
13										
14										
15										
16										
17				8	8	10	6	6		
18										

SOLICITANTES:

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

Luis Berrio Agamez
Enfermero Jefe
Reg. 02553

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES

Empresa Social del Estado
Hospital Regional de Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional de Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional de Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional de Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 23/04/26.

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucicica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica.
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglu	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	310	Dana Tapias.	1047189822	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	301	Alicia Bustamante.	PT 6817463	—		Normal	1	Normal		
3	308	Yomaira Chacon	37070198	—		Normal	1	Normal		
4	302	Omaira Chacón	1049347446	—				Normal		
5	303	Linet Muñoz	1005289171	—		—		Normal		
6	304	Yolima Lora	1049376608	—		—		Normal		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				1	1	3	3	6		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Soluciones Nutritivas
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 23 - 04 - 26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTR: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Luis Penaloza Perez	5585550	HP - HG	1	HP - HG	1	HP - HG		
2		Edelu Esperragoza	26752103	HP	1	HP	1	HP		
3		Luz Mercedes Valdes Rincon	63462485	BL	1	BL	1	BL		
4		Zaray Yuliany Rangel	1096805460	Normal	1	Normal	1	Normal		
5		Samuel Leandro Romero	1096198227	Normal	1	Normal	1	Normal		
6		Keiner David Sayas Ferias	1097186819	Normal	1	Normal	1	Normal		
7		Laura Valentina Silva	1185463412	Normal	1	Normal	1	Normal		
8		Nathali Yurley Duque	1042215705	Normal	1	Normal	1	Normal		
9		Ethan Joshua Paz	1096261922	Normal	1	Normal	1	Normal		
10		Luz Farishury Aguilar	1047365058	Normal	1	Normal	1	Normal		
11		Esperanza Montoya	37432504	Normal	1	Normal	1	Normal		
12		Luz Salazar.	1096232157	Normal	1	Normal	1	Normal		
13		Andrea garcia	1044914985	Normal	1	Normal	1	Normal		
14		Juan Carlos Castrillon	13851237	BL-HS	1	BL-HS	1	BL-HS		
15										
16										
17										
18				14	14	14	14	14		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Thania Marcela Ortiz
Enfermera Jefe
Cc. 1.093.754.162
Universidad de Santander

Hospital Regional
Empresa Social del Estado
SERVICIO URGENCIAS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.783.671-7

CENTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

PISO: 2 UNIDAD FUNCIONAL: MEDICINA INTERNA
FECHA: 24/9/26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Dennis Bohorquez	1007610453	H/g	1	Hpg	1	Hpg		x Dennis Tatiana Bohorquez
2	200B	Fanny Castellanos	21116212	Bl-H/s	1	Bl. Hps	1	Bl Hps		Amparo Luengas C.
3	201B	Pedro Riaño	71181696	Normal	1	Normal		Salida		Eliana Riaño
4	202B	Leida Trespalacios	63455610	H/s-H/g	1	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	0 Rayado	
5	203A	Adela Esparragoza	26752103	Bl-H/s	1	Bl. Hps	1	Bl Hps	0	x Diana Lamus T
6	204A	Doris Ana Martinez	37630023	H/s	1	Hps	1	Salida		
7	205A	Leidy Duarte	1193128338	Normal	1	Normal	1	Normal		x Leidy Duarte
8	205B	Angela Vides	22933451	licuada H/s	1	licuada Hps		salida	0	
9	206A	Sofia Benavides	28010753	licuada Hiper	1	licuada Hiper	1	licuado Hiper	0	
10	207	Cesar Suarez	9184407	Normal	1	Normal	1	Normal	0	
11	211A	Juan Plata.	2090251	NVO		NVO	1	Blandos	Blandos	
12	211B	Carlos Ochoa	3603909	NVO		NVO		Salida	Blanda	
13	212A	Luis Perez	5585550	H/s-H/g	1	Hps-Hpg.	1	Hps		x
14	212B	Alberto Hernandez	91212240	Bl H/s-H/g	1	Bl Hps-Hpg		Salida		x José Miguel
15	VIP2	Edinson Acevedo	1005178495	Normal	1	Normal	1	Normal		
16	208A	Luis Quintero	91424525	Normal	1	Normal	1	Normal		
17	202A	Bellamir Solis	32290231	HPG/HPS	1	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg	0	Cindy Garcia
18										

SOLICITANTES:

Jefe Hosp. 15 — Nadia 12 — Nadia 12

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel de Mediana Complejidad
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional del Magdalena

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 24/4/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuado	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401B	Angel Sanchez	1096618246	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		Yancker Vera
2	401C	Hijo de Yaraure	2505261015 5468	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		x Maica Garcia
3	402A	Jhogan Gaez	1097203979	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada Roto	
4	402B	Neymar Leandro	1042214113	N.V.O		N.V.O				
5	402C	Nathaly Duque Ao	1042215701	Normal	1	Normal	1	Normal	Nada Roto	Keila
6	403A	Arath Beltran	1241592336	Normal	1	Normal	1	Normal		x Yubera Beltran
7	403B	Joshuan Bavandica	1254058080	Normal	1	Normal	1	Normal		DAYANA ZAMBRANO
8	403C	Ethan Paz	1096261922	Normal	1	Normal	1	Normal		Yovana Mendoza
9	404A	Jeremias Mendez	1043695853	Normal	1	Normal	1	Normal		x Silva P Sarmiento
10	405A	Luis Alonso	1096263502	Normal	1	Normal	1	Normal		
11										
12										
13										
14										
15										
16						9	9	9		
17				9	9					
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena

FIRMA RESPONSABLE:

SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 24/4/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301C	Yenni Tolles	1096188799	BL-HS	/	Bl. Hps	—			
2	303A	Cherly Moreno	6357512	Normal	/	Normal	—	Norml.		×Cherlys
3	303B	Evans Contreras	1142715596	liquida clara	/	Normal	—			×Sofia Contreras
4	304B	Nataly Garcia	Ven 22109236	NVO		Normal	—			×
5	305A	Ana Avila	37925354	NVO		Normal	—	Norml.	Hiposodica.	×
6	305B	Jovita Rapalino	37928995	liquida +lg	/	Blanda	/	Astringente	Rica en Potasio	×Yuriel Carabaño
7	306A	Luz Valdes	63462485	BL	/	Blanda	—			×Luz Valdés
8	306B	Angela Marquez	1096253417	NVO		Normal	—	liquida	Tolerancia.	
9	302A	Jenifer Amador	1005149509	Normal	/	Normal	—	Norml.		×Jenifer Amador
10	300A	Susan Muñoz	1005209191	Normal	/	Normal				×Susan Muñoz P.
11	302B	Anly Vivche.	1096233332	Hipograsa	/	Hipograsa	—	Hipograsa	NO lacteos.	×Anly
12	300B	Omaira Uribe	1094954446	Normal	/	Normal	—	Norml.		×Omaira Uribe O
13										
14										
15										
16				9	9	12	6	6		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005241113
UCC

Suministros Nutritivos
RUC 001.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 24/04/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucémica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Anyelina Robles	1052219830	Normal	1	Normal	1	N		
2	304	Yulissa Luna	1104376608	Normal	1	—		—		
3	310	Dana Tapias	1097189822	Normal	1	Normal		—		
4	302	Lcz Andrea Ortega	1054546641	Normal	Hiposodica		1	N.		
5	305	Yenni Torres	1096108799			Blanda	1	Blanda		
6	308	Nicoll Calderon	1097169936			Normal	1	N.		
7	309	Sulma Robles	1005189757			Normal.	1	N.		
8	311	Karen tapias	1097183136				1	N.		
9										
10										
11										
12										
13				Nrml	Nrml	Nrml	Nrml	Nrml		
14				4	4	6	6	6		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 21-04-2026.

URGENCIAS

Las abreviaturas que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Genebraldo Miguel	91429239	Normal	1	Normal		Salida		Anibal Dominguez.
2		Samuel Leandro Zarate	1096198227	Normal	1	Normal	1	Normal		Samuel Leandro
3		Sebastian Quiñonez	1096238134	Normal	1	Normal	1	Normal		Sebastian Q.
4		Raul Rincón	18914283			Hp-Hg	1	Hp-Hg		
5		Thomas S. Novoa	1096807444			Normal	1	Normal	*Nada rojo, nada morado*	
6		Luis Fernando Jaramillo	91136201			Normal	1	Normal		
7		Fabio de J. Velez V.	15360636			Hp.	1	Hp.		
8		Daniela Navarro	1097183079			Normal	1	Normal		
9		Eydan Banda	1244780957			Normal		Salida		
10		Victor de la rosa	3820493			Normal		Salida		
11		Yulexis Linares	Ven27391109			Normal		Salida		
12		Maria ahumada	1104095412			Normal		Salida		
13		Ana Santiaga Cadena	28003968				1	HS		
14		Luz Stella Macias	37581029				1	HS		
15										
16										
17				3	3	12	9	9		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT 901.378.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

ATENCIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 25/9/2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se empleen en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica.
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Dennis Bohorquez	106761043	Hg		HPG		HPG		
2	200B	Fanny Castellanos	2116212	BL-HS		HS		HS		
3	201A	Fabio Velez	15360636	Hs		Hs		HS		
4	201B	Luis Jaramillo	9136201	Normal		Normal		SALIDA		
5	202A	Bellamir Escobar	32290231	Hpg		HPG		HPG		
6	202B	Leidy Prospatacios	63455610	Hs-Hg		HPS-HPG		SALIDA		
7	203A	Adela Espallagoza	26752103	liquida colada		LIQUIDA COLADA		——	Licuado	
8	VIP2	Raul Rincon	18914283	Hs-Hg		Hs-HPG		HS-HPG		
9	204B	Thomas Novoa	1096807444	Normal		Normal		Normal	Nada Rojo	
10	205A	leidy Duarte	1193128338	Normal		Normal		SALIDA		
11	206	Sofia Bonaudes	28010753	Hiper		HIPERPROTEICA		Licuado	Licuado	
12	207	Cesar Suarez	91784407	Normal		Normal		Normal		
13	208A	Luis Quintero	91424525	Normal		HPS-HPG		HPS-HPG		
14	209A	Ensaldo Rangel	13644073	liquida		Normal		SALIDA		
15	209B	Jorge Duran	13643586	liquida		Normal		SALIDA		
16	211A	Juan Plata	2090251	Blanda		Blanda		Blanda		
17	~~211B~~	Luis Peñaloza	5585550	Hs-Hg		HPS-HPG		HPS-HPG		
18	208B	Jaime Muñoz		Liquida		Normal		SALIDA		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Empresa Social del Estado
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.708.071-9

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 25/4/2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200C	Yulexis Linares	Ven 27399109	Normal	1	Normal	1	Normal		Yulexis Linares
2	205B	Ana Cadena	28003968	HS	1	HPS.	1	HPS		Kelly Carrascal
3	212A	Pedro Covo	11058187	liquida	1	Liquida	1	Liquida	VIH Positivo D	
4	203B	Anita Castillo	28022147	HS liquida	1	HPS-liquada	1	HPS-liquada	Licorado D	Marisol Sarmiento
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				22	22	22	15	16		
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado

FIRMA RESPONSABLE:

Empresa Social del Estado

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado

Suministros Nutricionales
Nit. 901.783.071-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 25/9/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Via Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.I: Blanda | B.I -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuado: Dieta Licuado | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.I -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401B	Angel Sanchez	1096618296	Normal	1	Normal		Salida		Yenifer Vera
2	401C	Hilaiaute Garcia	25052610151408	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		María García
3	402A	Jhogan Goez	1097203979	Normal	1	Normal		Salida	Nada Roto	Virginia Mesa
4	402B	Neymar Arevalo	1042214113	Normal	1	Normal	1	Normal		Eliana
5	403A	Arath Beltran	1241592336	Normal	1	Normal		Salida		DANA ZAMBRANO
6	403B	Joshuan Bairandica	1254058080	Normal	1	Normal		Salida		YULIANA CRISTO
7	403C	Ethan Paz	1096261922	Normal	1	Normal	1	Normal		Lorena Mendoza
8	404A	Jeremias Mendez	1043695853	Normal	1	Normal	1	Normal		Salud P Sarmiento
9	405A	Luis Alcalo	1096263502	Normal	1	Normal	1	Normal		
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				9	9	9	5	5		
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional

FIRMA RESPONSABLE:

SERVICIO PEDIATRIA PACIENTE HOSPITALIZADO

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.758.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 25/4/26.

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposadica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300B	Omaira Uribe	1099547446	Normal	1	Normal	1	Normal		Omaira Uribe O.
2	300C	Luz Andrea Ortego	1054540697	Normal	1	Normal	1	Normal	Desechable.	Luz Andrea Ortego
3	302A	Jenifer Amador	1005179107	Normal	1	Normal	1	Normal		Jenifer Amador
4	302B	Anly Vioche	1096233338	Normal	1	Normal	1	Normal		
5	305A	Ana Avila	37925354	HS.	1	HS	1	HS		Disney Martinez
6	305B	Jovita Rapalino	37928995	ASTRI	1	Astri	1	Astri		
7	306A	Luz Valdez	63462485	Blanda	1	Bl	1	Blanda		Luz Valdez
8	306B	Angela Marquez	1096533417	liquda	1	Liquida		Salida		
9	308A	Ingrid Camelo	1005180534	liquda	1	liquda	1	Salida		Camelo
10	302C	Karen Tapias	1097183136				1	Normal		
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				9	9	9	8	8		
18										

SOLICITANTES: Alejandra

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 23-04-2026

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.			Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
			Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Anyelina robles	1052719830	Normal	1					
2	309	Geraldine yerah	1097183039	Normal	1					
3	310	biana tapia	1097189877	Normal	1	Normal.	1	Normal.		
4	311	karen sanz atencia	1097183136	Normal	1	Normal.				
5	303	Yenni torres	1096180719	Hipocal	1	Hipodica				
6	308	luz merly monsalvo	37576264	Norml	1					
7	308	Yomaira Chacon	37575198				1	Normal		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				6	6	3	2	2		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

HospitalRegional
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA:_____

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HiPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquid: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Victor Eloy de la Rosa	3820443	H.P	1	Normal				Victor de la Rosa
2		Javier Dario Martinez	15451858	Normal	1	N.V.O		N.V.O		Sonia HP
3		Samuel Leandro Romero	1096198227	Normal		Normal	1	Normal		Samuel Romero
4		Daniela Navarro	1097183079	Normal	1	Normal	1	Normal		Yadalis Arrieta
5		Sebastian Quiñonez Gomez	1096238134	Normal	1	Normal	1	Normal		Sebastian Q.
6		Stella Villalobos G.	32522186	Normal	1	Normal	1	Normal		
7		Eliecer Polo Martinez	936591	H.P	1	Normal	1	Normal		
8		Amparo de Jesus Martinez	21928554	H.G	1	HPG	1	HPG		
9		Luz Estella Maya	37581024	Normal	1	Normal	1	Normal	Restricción Hídrica	Estela Maya
10		Jose Israel Garavito	2083459	HP - HG	1	HPS - HPG	1	HPS - HPG		
11		Nancy Meza	1121149899			Normal	1	Normal	X	
12		Juan Martinez	1096216350			Normal				
13		Fernando Nieto	73238266			Normal				
14		Juan Jose Moreno	1121149999				1	Normal		
15		Sebastian Florez	1016963293				1	Normal		
16										
17										
18				10	10	12	11	10		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE: Thania Marcela Ortiz Enfermera Jefe C.C. 1.093.791.136 Universidad de Cartagena

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Sede Urgencias SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 860.070.071-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

FECHA: 26/04/26.

MEDICINA INTERNA

SERVICIO: MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Dennis Bohorquez B.	1007610453	HPG.	1	HPG	1	HPG		Dennis Bohorquez
2	200B	Fanny Castellanos L.	21116212	HPS HPG.	1	HPS HPG	1	HPS HPG		
3	200C	Yulexi Linares	Ven 27399109	Corriente	1	Corriente		Salida		x YULEXIS
4	201A	Fabio Velez Velasquez	15360636.	Normal	1	Normal	1	Normal		FABIO VELEZ
5	202A	Bellamir Solis Escobar	32290231	Hipograsa Rhidrica	1	Hipograsa	1	Hipograsa	Restricion hidrica	x JHON FREDDY MARMOL
6	203A	Rosa Garcia Demesa	37917851	HPS HPG.	1	HPS HPG	1	HPS HPG.		Milena Diaz
7	203B	Anita Castillo-Acero	28322147	HPS Liquida	1	HPS Liquida	1	Liquida	Licuado	ISAIAS
8	204B	Thomas novoa-Cañas	1096807444	Corriente No rojo.	1	Corriente No rojo		Salida	Nada Rojo Nada Morado.	x Sandia (Gño)
9	205A	amparo martinez A.	21928554.	HPG.	1	HPG	1	HPG.		x LUZ DEYI GARCES
10	205B	ana Cadena Moreno	28003968.	Normal	1	Normal	1	Normal		
11	206A	Sofia Benavidez D.	28010753	Licuada Colada	1	Licuada colada	1	Licuada colada	Licuada colada Hiposodica-Hiperproteica Sonda D	x Shard Plata
12	207A	Cesar Suarez Rincon	91284407.	Normal	1	Normal	1	Normal	D	
13	208A	Luis alberto Quintero	91424525.	Normal.	1	Normal		Salida		
14	208B	misael Saviria Jimenez	71182294.	Liquida clara.	1	Liquida clara	1	Liquida clara.		x
15	211A	Juan plata Rueda.	2090251.	Blanda.	1	Blanda	1	Blanda		x
16	211B	Luis Peñaloza Perez	5585550	HPS HPG.	1	HPG		Salida		
17	212A	Pedro covos Herazo	11058187.	Liquida	1	Liquida	1	Liquida	Losa desechable D	x RSOLDO
18	VIP2	Raul Rincon Bayona	18914283	HPS HPG	1	HPG	1	HPG	Restriccion hidrica D	x

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 26 / 04 / 2026.

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401A	Yaraure Hijo de Garcia	25052610755468	Normal	1	Normal	1	Normal		x Marcal Garcia
2	402 A	Juan Jose Morales	1727749999	Normal	1	Normal	1	Normal		x
3	402B	Neymar Leandro Arevalo	1042214113	Normal	1	Normal	1	Normal		x eliana
4	402C	Sebastian Alarcon caro	1738087489	Normal.	1	Normal		Salida.		x 1205A
5	403A	Ethan Joshua Paz	1096261922	Normal.	1	Normal	1	Normal		x forma y anda
6	404C	Jeremias Mendez Jamento	1043695853	Normal.	1	Normal		Salida.		x Silva P S.
7	405A	Luis Nahum Alonso Ramirez	1096263502	Normal	1	Normal	1	Normal		x
8	VIP.	Sebastian Florez Galvez	1016963293	Normal.	1	Normal	1	Normal	P Gastro	
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				8	8	8	6	6		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.872-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 26 / 04 / 2026.

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300 A	Yeinni Torres.	1094618879	Hiposodica.	1	Normal		S		Italiana Ortega
2	300 B	Omaira Uribe	1099547446	Normal.	1	Normal		S		Omaira Uribe O.
3	301 A	Wilfredt Herrera	1096221247	HPS HPG.	1	HPS HPG	1	Hps. Hpg		Dayiretth Herrera
4	301 B	Anyerly Robles Sarna.	1052219830	Normal	1	Normal	1	Normal		
5	301 C	Yomaira Chacon.	37575198	Normal.	1	Normal		S		Yomaira Chacon
6	302 B	Jeniffer Amador Noguera	1005179507	Normal.	1	Normal		S		Jeniffer Amador.
7	302 C	Karen Julieth Tapia	1097183136	Normal.	1	Normal	1	Normal.		Julieth
8	305 A	Ana Romelia Avila.	37.925354.	Hps.	1	HPS.	1	Hps.		Johana James
9	305 B	Jovita. Rafalino Escobar	37928995	Astringente.	1	Astringente.	1	Astringente		
10	306 A	Luz Mercedes Valdez	63462485	Blanda Tolerancia.	1	Blanda	1	Blanda.		LUZ M. V.
11	302 B	Anly Vivenes.				Normal	1	Normal		
12	300 C.	Luz Helena Alcalde	1005188385				1	Normal		
13										
14										
15										
16				10	10	11				
17							8	8		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

Alejandra Rodriguez
Enfermera Profesional
Cc 1005211113
UCC

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional

Empresa Social del Estado Hospital Regional

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 26/04/26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | H:PER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	302	Luz Matute	1005188385			Normal				
2	303	Mayded Nieto	1085095124			Normal	1	Normal		
3	308	Angie Rangel	1005182961			Normal	1	Normal		
4	305	Sandy Galvan	1097186358				1	Normal		
5	301	patricia Manrique	1042212016				1	Normal		
6		Melany SantaFe	1005363206				1	Normal		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				0	0	3	5	5		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIt. 901.760.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 26/04/26

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignados a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucémica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Efraín Ramos chavez	911424	Hps	1	HPL	1	HPS		
2		Maiku Ricaurte	39006503	Hps	1	HPS	1	HPS	Restricion hidrica	
3		Jose I. Gonzalez	20834599	Hps-Hpg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		x Luz DARI GARAVITO
4		Daniela Navarro	1097183049	Normal	1	Normal	1	Normal		x Yaoblis Arteaga
5		Sebastian Quintana	1096238134	Normal	1	Normal		SALINA		Jua Garcet
6		Luz Estela Macias	37581029	Blanda Hps	1	blanda HPS - HPG	1	Blanda HPS-HPG		x Luz Estela Macias.
7		Eliecer Polo	936591	Normal	1	Normal	1	Normal		x
8		Samuel Romero	1096198227	Normal	1	Normal	1	Normal		x Samuel Romero
9		Jaziel Martinez	1051636518	Normal	1	Normal	1	Normal		
10		Aliuska dela cruz	6306040			Normal	1	Normal		
11		Dayanira Aquino	63253001			Normal	1	Ligeros		
12		Lore Sayo	63468623			Ligeros HPS-HPG	X 1	Ligeros HPS-HPG		
13		Javier Dario Martinez	1545 1858			Normal	1	Normal		
14		Manuel Vecino	91.420.504			Normal		UCI		
15		Miguel Eduardo Ulloa	1004042831			Normal	1	ALTA		
16		Yeferson Malagon	1007512909				1	Normal		
17		Ernesto Casado	13.893 340	9	9		1	Normal		
18		Gabriel Cardenas Mejia	39021 54					Ligeros		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional — SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: _____

URGENCIAS

Los abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucicica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Liquada: Dieta Liquada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Mireya Narvaez	37.933.196				1	Blanda	✓	
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18							16	16		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE: Luis Berrio Agamez Enfermero Jefe Reg. 02553 (Luis Berrio Agamez Enfermero Jefe Reg. 02553) (Luis Berrio Agamez Enfermero Jefe Reg. 02553) (Luis Berrio Agamez Enfermero Jefe Reg. 02553) (Luis Berrio Agamez Enfermero Jefe Reg. 02553)

SELLOS Y OBSERVACIONES: Hospital Regional Empresa Social del Estado SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

MEDICINA INTERNA

FECHA: 27/4/2026

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Dennis Bohorquez	106761043	Hg	1	HPG	/	SALIDA		Dennis Bohorquez
2	200B	Fanny Castellanos	21116212	BL-HS	1	BL. HPS.	HPG /	SALIDA		Amparo Luengas C.
3	201A	Fabio Velez	15360636	HP	1	HP	1	HP		Alcelly Johana Vega
4	202A	Bellamir Solis	32290231	HIPOG	1	HIPOGRA	1	HIPOGRAS		Bellamir Solis
5	202B	Rosa Garcia	37917851	HS-Hg	1	HPS-HPG		SALIDA		Milena Diaz
6	205A	Amparo Martinez	21928554	Hg	1	HPG	1	HPG		
7	205B	Ana Cadena	28003968	HS	1	HPS		SALIDA		Kelly Carrascal
8	206	Sofia Benavides	28010753	Licuado Hiper	1	LICUADO HIPERPROTE	1	Licuado		
9	207	Cesar Suarez	91284409	Normal	1	NORMAL	1	Normal		
10	208B	Misael Gaviria	71182294	Hipog	1	NVO		=	Remisión	
11	211A	Juan Plata	2090251	BL	1	BLANDA	-	SALIDA		Mario E Plata
12	212A	Pedro Cano	11058187	liquida	1	BLANDA	1	Blanda		
13	VIP1	Anita Castillo	28322147	liquida HS	1	LICUADO HPS	/ 1	Licuado HPS		
14	VIP2	Raul Rincon	18914283	HS-Hg	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
15	200C	Mireya Narvaez	37933196	Blanda	1	BLANDA	1	Blanda		
16	201B	Efrain Ramos.	941424.	HG-HP.	1	HPS HPG	/ 1	HPS-HPG		
17	203A	Gabriel Cardenas.	3982154.	Liquido.	1	NVO		NVO		
18	211B	Javier Martinez	1543858	HPS.	1	HPS	1	HPS.		Valentina Arenal0

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS MEDICINA INTERNA PACIENTE HOSPITALIZADO

Jefe Maria Alejandra

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Hospitalarios Ltda. 1151.958.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Hospital Regional

DE: MEDICINA INTERNA

FECHA:

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	203A	Manuel Ricaurte.	34006503.	HP.	1	HPS	1	HPS	Restriccio 1000cc Para 24 hrs.	Cleis Daniela R.
2	209A	Ernesto casado.	1 3893300	normal.	1	NORMAL	1	Normal	Pregon tal.	
3	209B	Yeferson malagon	1007512989	normal.	1	NORMAL	1	Normal		
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17						19	14	14		
18				21	21					

SOLICITANTES: Jefe manq. ORFA

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES: Empresa Social del Estado

Suministros Nutritivos
Nit. 901.758 671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 27/4/2026

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	401C	Hijo de Yaiqure Garcia	2505261015548	Normal	1	Normal		Salida		Maria Garcia
2	402A	Juan Morelos	1121149999	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	402B	Neymar Leandro	1042214113	Normal	1	Normal	1	Normal		Eliana
4	403C	Ethan Paz	1096261922	Normal	1	Normal		Salida		Lorena Mendoza
5	405A	Luis Nahom Alonso	1096263502	Normal	1	Normal		Salida		
6	408B	Jasiel Martinez	1.051.638518	Normal	1	Normal	1	Normal		
7	1	HIJO MORDET NIETO	1020095124				1	Normal		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16								$.		
17				6	6	6	4			
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Superintendencia Nutritivas
NIT. 891.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 27/4/2026

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300C	Luz Matute	1005188385	Normal	1	Normal *	/	Salida		Luz Matute
2	301A	Nayireth Guerrero	1096221247	HS-Hg	1	Hs-HPg. X	1	HS-Hg X		Nayireth Guerrero 6
3	301B	Anyelina Robles	1052219830	Normal	1	Normal *	/	Salida		Anyelina
4	302C	Karen Tapias	1097183136	Normal	1	Normal /	1	Normal.		Lieth
5	305A	Ana Avila	37925354	NVO		Normal /	1	HS /	Pieguntal.	
6	305B	Jovita Rapalino	37928995	ASTRI	1	Astringente	1	ASTRI X	Blanda. D Pr.	
7	306A	Luz Valdez	63462485	Blanda	1	Blanda /	1	Blanda		Luz. V. R
8	VIP	Sebastian Perez	1016963293	Normal	1	Normal /		Salida	Nada Rojo	
9	300A	Maydé. Nieto	1085095124	Normal	1	Normal *		Salida		Mayded Nieto
10	302A	Sandy Galvan	1097186358	Baja en grasas	1	Baja en grasa /	1	HIPO		Sandy Galvan Roa
11	304A	Alpiska Lacruz	6306040	Normal	1	Normal /	1	Normal	NVO Pcg.	
12	304B	Deyanira Aguirre	63253001	Liquida	1	Liquidos /	1	Liquida /		Deyanira Aguirre C.
13	305C	Sandra Perez	63474438	Hipoglucidica	1	HPg. HPS. X	1	Hg-HS X		
14	300B	Martha Pinzon					1	Liquida /		
15	306B	Assia Penaloza						NVO		
16										
17				12	12	13	10	10		
18										

SOLICITANTES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: _____

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidd: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuado: Dieta Licuado | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Patricia Manrique -	1042212016.	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	302	Melany Santafe	1005363206	Normal	1					
3	303	Martha Pinzon	1007367263	Normal	1					
4	304	Yulissa Luna	1104376608	Normal	1	Normal	1	Normal		
5	308	Maria Rodriguez	1096801657	Normal	1					
6	305	Dayana Bustos	1005655143	—		Normal	1	Normal		
7		Leidy cañavera	1096208385	—		Normal				
8	309	Nasly Zambrano	1005240051				1	Normal		
9	310	Maria Rentería	1045489605				1	Normal		
10		1								
11				5	5	4	5	5		
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit 901.788.671-2

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 27-04-2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hídr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Daniela Navarro	1097183679	Normal	✓	Normal ✓		Salida		Yadali Arrieta.
2		Samuel Leandro Romero	1096198227	Normal	✓	Normal ✓	1	Normal ✓		Ruby Mª Alvarez
3		Eliecer Polo Nortey	936591	Normal	✓	Normal	• ✓	Salida		
4		Jose garavito	20834159	Hps-HGS	✓	HPS HPG ✓	1	Hp-Hg ✓		
5		Jemer Ortiz Bustos	1104127549	Normal	✓	Normal ✓	1	Normal ✓		Claudia P. Peñate
6		Jose Saya torres	63468623	Liquida Hps.	✓	Liquida HPS ✓		Salida		Michel Salcedo
7		Dana Romero	1049292829	Normal	✓	Normal ✓	1	Normal ✓		Natalia P. G.
8		Hyoda Yuliett Naylet	26045010138288	Normal	✓	Normal ✓		Salida		Yulieth Galan Perez
9		Oscar velasco	1051588295			Normal	• ✓	Salida		
10		Olga vesga	1096240849			Normal	• ✓	Salida		
11		Viviana Castro	37575971			Normal ✓	1	Normal ✓		
12		Maria Rueda	21930607			Normal HPS. ✓	1	Normal Hp. ✓		
13		Stella villalobos	32522186			Normal ✓	1	Normal ✓		
14		ligia Jaimes	28213102			Normal	• ✓	HS-Hg ✓		
15		Keitlyn Naylet Martinez	1097219174			—	1	Liquida ✓		
16		Edgardo Meza	5713626			✓	1	Hp. ✓		
17				8	8	14				
18							10	10		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional SERVICIO URGENCIAS PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Tel: 830 560 6747

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

FECHA: 28 - 04 - 26

SERVICIO: MEDICINA INTERNA

SEDE: PRINCIPAL

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.		Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica	
		Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente	

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Ligia Jaimes	28213102	Hiposódica Hipoglucida	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		x Ligia Jaimes
2	200B	Viviana castro	37575971	Normal	1	Normal	1	Normal		
3	200C	Mireya Narvaez	37933196	Blanda Hiposódica	1	BL- HPS	1	BL HPS		x Mireya Narvaez
4	201A	Fabio velez	15366636	Normal	1	Normal	1	Normal		x fabio velez
5	201B	EFRain ramos	9114424	hiposodica hipoglucida	1	HPS	1	HPS		
6	202A	Bellamir solis	32290231	hipograsa Blanda hiposodica	1	Hipograsa	1	Hipograsa	restriccion hidrica 1l/dia	x Cindy Garaa S.
7	203A	Marilu Rivarte	39006503		1	BL HPS	1	BL HPS	Restriccion hidrica 1l/dia	
8	204A	Jaiver ortiz	7704727549	Normal	1	Normal	1	Normal		x Claudio Peña
9	205A	Amparo Martinez	21928554	Hipoglucida	1	Hpg	1	Hpg		x Geraldine Quiroga
10	206	SOFIA Benavidez	28010753	licuada calada	1	licuada calada	1	licuada calada	hiposodica hipoproteica	
11	207	cesar suarez	91284407	Normal	1	Normal	1	Normal		x Claudia Suarez
12	208A	Gabriel cardenas	3982154	licuada	1	LICUADA HIPERPROTEICA	1	licuada Hiperproteica	Preguntar	
13	209A	Ernesto casado	13893300	hiposodica	1	HPS	1	HPS		x
14	209B	Jeferson Hualgon	1007512899	Normal	1	Normal	1	Normal		
15	211B	Javier Martinez	1545/858	hiposodica	1	Hps	1	Hps		x
16	212A	Pedro COVO	7705/187	Blanda	1	N.V.O		N.V.O		
17	VIP1	Anita castillo	28322147	licuada hiposodica	1	licuada HPS	1	licuada HPS		
18	VIP2	Raul Rincon	1891/4283	hiposodica hipoglucida	1	SALIO		SALIO	Restricciones hídricas Sonda	

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
RIF. J-31763671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

CONTROL ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 28-04-26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	208B	Julio Perez	9144847	Normal	1	Licuado Hiperproteico 1		Licuado hiperproteico		
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				19	19	X	16	16		
17										
18										

SOLICITANTES: Leonardo, Otilia, Nadia

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 28 abril 26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN1	Hijo de mayde nieto	2604141014026O	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	401A	Keithyn Martinez	1097219174	Blanda	1	Blanda	1	Blanda	Y/ayuda a tokunda	
3	402A	Juan José Moreras	1121149999	Normal	1	Normal		Solida		
4	402B	Neimar arevalo	1047214113	Normal	1	Normal		Solida		Eliana
5										
6						2'				
7	403B	Jaziel Martinez	1051638518	Normal	1	Normal	1	Normal		
8										
9	404A	Danna Romero	1049242829	Normal	1	Normal	1	Normal		Dana Romero P.
10										
11										
12										
13										
14										
15				6	6	6	4	4		
16										
17										
18										

SOLICITANTES: Kiara Verdooren Enfermera Jefe C.C. 1.143.254.430 U. Simón Bolivar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
Nit. 901.788.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 28-04-26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L.-H.G: Blanda Hipoglus | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Sonia Jimenez	1007773664	Normal	1	Normal	1	Normal		x Sonia J.
2	300B	Martu Pinzon	1007367263	Normal	1	Normal	1	Normal		x Martha P.
3	300C	Melany Sanchez	1005363206	Normal	1	Normal	1	Normal		x Wendy S
4	301A	Niyineth Guerrero	1096221247	NVO		HD-HPS	1	HD-HPS		
5	302A	Sandy Galvan	1097186358	Astigente	1	Normal Astring.		Solido		x Sandy Galvan Roa
6	302B	Nasly Zambrano	1005240051	Normal	1	Normal	1	Normal		x Nasly Zambrano Raad
7	302C	Karen Tapia	1097183136	Normal	1	Normal		Solido		x [illegible]
8	303A	Maichel Avila	1005178253	Normal	1	Normal	1	Normal		x michell Avila
9	303B	Luz M Sanchez	1096205729	Normal	1	Normal	1	Normal		x Luz mary
10	304A	Aliuska la Cruz	630640	NVO		N.V.O	1	Normal		
11	304B	Deyanira Aguirre	63253001	Liquida	1	Hipog	1	Hipog		Deyanira Aguirre G.
12	305A	Ana Avila	37925354	hiposodica	1	HPS	1	HPS		[illegible]
13	305B	Jovita Rapalino	37928995	Astigente	1	Astring	1	Astring	D	[illegible]
14	305C	Sandra Perez	63471438	hipoglucida	1	Hipog	1	Hipog		[illegible]
15	306A	luz valdez	63462485	Blanda	1	Blanda	1	Blanda	BIODEGRADABLE	Luz M V.
16	306B	Assly Penaloza	1097141B2	liquida	1	Blanda		Solido		
17	308A	Maribel Hernandez	1097185777	Normal		Normal	1	Normal		MARBEL HERDEZ G
18	308B	laura Gutierrez	1096221521	Blanda	1	Normal	1	Normal	Hipograsa	Laura Gutierrez A

SOLICITANTES:

16 16

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIt. 901.788.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 28 - 04 26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301B	Patricia Monrique	1042212010				11	Normal		
2	302C	USNA Murillo	1039682653				1	Normal		
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15							17	12		
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE: Kiara

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital de Yopal
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit: 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 28-04-26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Via Oral | Rest-Hidri: Restric Hidrica | H.G: Hipoglucidica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	301	Patricia Monrriquez	1042242016	Normal	1	Normal	1	—		
2	302	Vanessa Murillo	1039688653	Normal	1	Normal	1	—		
3	304	yolissa Long	1043766 09	Normal	1	Normal	1	Normal		
4	305	Dayana Martinez	1005655143	Normal	1	—		—		
5	AIS	Geny Gonzalez	1069100370	Normal	1	Normal	1	Normal		
6	308	Tania Campo	1096244311	Normal	1	—		—		
7	310	Maria Pantera	1043489605	Normal	1	—		—		
8		Yasira Pacheco	1091634580					Normal		
9										
10										
11										
12										
13										
14				Nerc 7	Nrc 7	H Nerc	B Nrc	3 Nrc		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 18-04-2026.

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Samuel Heredia Romero	1096198227	Normal	1	Normal	1	Normal		
2		Ramon Olbina	225111533	Liquida	1	Líquida	1	Líquida		
3		Garavito Jose	20834459	Hps-HpG.	1	Hps-Hg	1	Hps-Hg		Jose Garavito
4		Jaira Valentina	1185463412	Normal	1	Normal				
5		Stella Villabos.	32522186	Normal	1	Normal	1	Normal		
6		Irene Pineda	49663135	—		Hps.	1	Hps		
7		Eutargio Santos	3981111	—		Hipograsa HS	1	Hipograsa HS		
8		Ciro A. Vasquez	13875155	—		Licuada colada		Salida	SNG-	
9		Luis Roberto Lima	91429749	—		HS-Hg.		Salida		
10		Jaira Pinillos	79869069	—		Normal		Salida		
11		Osneider Mora	1096224899	—		Normal		Salida		
12		Marciana Gil	37936121	—		Normal	1	Blanda		
13		Mª del Carmen Franco	28013521	—		—	1	Hps		
14										
15										
16				5	5	12	0	8		
17							0			
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.198.571-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

UNIDAD: UNIDAD HOSPITALARIA MEDICINA INTERNA
FECHA: 29-04-2016.

SERVICIO: MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Cligia Jaimes	28213102	HPG-HPS.	1	Hpg-Hps	1	HPG-HPS		x Nelbi Mateus
2	200B	Viviana Castro Rojas	37575971	Hipocalorica Hipograsa	1	Hipocalorica Hipograsa	1	Hipocalorica Hipograsa		
3	200C	Mireya Narvaez	37933196	Blanda HPS.	1	BL HPS	1	BL-HPS		x
4	201A	Fabio Velez Velasquez	15360636	Normal	1	Normal	1	Normal		x Fabio Velez
5	201B	Efrain Ramos Chaves	941424	HPS	1	Hps	1	HPS	RH 1 litro dia.	
6	202A	Bellamir Solis Escobar	32296231	Hipograsa Blanda	1	Hipograsa	1	Hipograsa		Bellamir S.
7	203A	Marilu Ricaurte	39006503	HPS	1	BL HPS	1	BL-HPS	RH 1 litro dia.	
8	203B	Irene Pineda	49663135	HPS	1	Hps	1	HPS	D	x Leonardo Lipi
9	204A	Jeiner Ortiz Bustos	1104127549	Normal	1	Normal	1	Normal		x
10	205B	Amparo Martinez	21928554	HPG.	1	Hpg	1	HPG		x Geraldine Quiñones
11	206	Sofia Benavidez	28010753	Licuado colado HPS hipercal.	1	Hiperproteica HPS	1	Hiperprot HPS	licuada, colada papilla. D	
12	207	Cesar Suarez Rincon	91284407	Normal	1	Normal	1	Normal	D	
13	208A	Gabriel Cardenas	3982154	Liquida Hiperproteica	1	Liquida Hiperproteica	1	Hiperprot	D	x
14	208B	Julio Cesar Peres	94448476	Normal	1	Normal	1	Normal	liquida clara.	x
15	209B	Yeferson Camilo Malagon	1007512989	Normal	1	Normal	1	Normal	D	
16	211A	Javier Dario Martinez	15451858	HPS	1	HPS	1	HPS		x Javier Martinez
17	211B	Eustorgio Santos	3981111	Hipograsa HPS.	1	Hipograsa HPS.	1	Hipograsa HPS	Nada Rojo	x Eustorgio Santos
18	212A	Pedro Manuel Cano	14058187	NVO		N.V.O		NVO		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
Hospital Regional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.769.871-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA

FECHA: _____

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	201	Anita Castillo	28322147	Licuada HPS	1	Licuada HPS	1	BLANDA HPS	BUEN	
2	202	Argemiro Franco	9142890	Normal	1	Normal	1	Normal	Abundante líquidos	
3	202B	Senaida Gomez	37922430	Líquida	1	Líquida	1	Líquidos		
4	205B	Maria Del Carmen Franco	28013521	HPS-HPG	1	HPS-HPG	1	HPS-HPG		
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15				21	21	21	21	21		
16										
17										
18										

SOLICITANTES: ORLA FUENTES

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado HospitalRegional Del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional Del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional Del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional Del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado HospitalRegional Del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.617-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 29/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucicica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Liquida: Dieta Liquida | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduodo | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	RN2	Mpio de Maydeel Nieto	2604141014026	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	401B	Kaithyn Nayleth Martinez	1097241917	Liquida	1	Salida		Salida		Laura López
3	403A	Gael Otalvaro	1241549303	Normal	1	Normal	1	Normal		Yobelis O
4	405B	Jazid Martinez	1051638518	Normal	1	Normal	1	Normal		Ramelys Ramirez
5	404A	Doña Romero	RC1044298289	Normal	1	—		—		
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				5	5	5	3	3		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 29/04/26

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Liquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastro-duoda | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Sonia Jimenez	1007773664	Normal	1	Normal	1	Normal		Sonia Jimenez
2	300B	Martha Pinzon	1007367263	Normal	1	Normal		Salida		Martha P.
3	300C	Melany Andrea Santafe	1005536206	Normal	1	Salida		Salida		Melany Santafe
4	301A	Nayareth Guevara	1096221247	Hp-Hpg	1	Hp H6	1	Hp H6	Restriccion carbohidratos.	Patricia Enrique Bustos
5	301B	Patricia Enrique	1042212916	Normal	1	Normal		Salida		Nurielth Guevara
6	301C	Wendy Murillo	1039688653	Normal	1	Normal		Salida		Rubiela
7	302A	Yulissa Luna	1104376608	Normal	1	Normal		Salida		Yulissa Luna
8	302B	Nusly Zambrano	1005240051	Normal	1	Normal	1	Normal		Nusly Zambrano
9	302C	Geny Gonzalez	1069100346	Normal	1	Salida		Salida		Geny Gonzalez
10	303A	Natalia Ardila	1005178253	Normal	1	Salida		Salida		Michell Ardila
11	303B	Ivy Mary Sanchez	1096205272	Hps	1	Hps	1	Hps		Luz Mari
12	304A	Maylin Beleño	1005180360	Normal	1	Normal	1	Normal		Maylin Beleño
13	304B	Deyanira Aguirre	632 53091	Liquida	1	NVO	1	liquida		Deyanira Aguirre G.
14	305A	Ana Romelia Duque	37925354	Hps	1	NVO		NVO		Luz maria V.
15	305B	Jovita Rapalino	37928995	Astringente	1	Astrigente	1	Astrigente	D.	
16	305C	Sandra Pery	63474438	Hpg. Hps.	1	Hp H6		Salida		
17	306A	Ivy Mercedes Valdez	63462485	Blanda	1	Salida		Salida		Luz M. V. N
18	306B	Deyana Martinez	1005655143	Normal	1	Normal	1	Normal		Maria Figueroa

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.368.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 29/04/20

GINECOLOGIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	308A	Maribel Hernandez	1096185777	Normal	1	Normal	1	Normal		MARIBEL HERNANDEZ G
2	308B	Laura Gutierrez	1096221521	Blanda	1	BL	1	BL	*	Laura Gutierrez B
3	VIP.	Luz Esther Sanmiguel	63463792	Normal	1	Normal	1	Normal		Luz E Sanmiguel P
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14				21	21	15	11	19		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

PACIENTE HOSPITALIZADO
SERVICIOS GINECOLOGIA
Hospital Regional
Adelys Rodriguez Barrios

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado
Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIOS GINECOLOGIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

SumiNutres Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 27/04/26.

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídricas | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Liquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	3-1	Yana Pache	1056348620	Normal.	1					
2	302.	Yanadith Pimienta	1069469605.			Normal	1	Normal.		
3	306	Yeris Hernandez	1049993331				1	Normal.		
4	308.	Yuliana Gomez	1005177386				1	Normal.		
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11						1				
12										
13				1	1	1	3	3		
14				NMC	NMC	NMC	NMC	NMC		
15										
16										
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Servicios Nutritivos
NIT: 901.268.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 29/04/2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposodica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposodica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		alicia arteaga.	22988382.	Hps-Hpg		HPS-HPG		HPS+Hpg		
2		Cornelia Soarez	28003732.	Hps-Hpg licuada		HPS-HPG licuado		HPS-Hpg licuado		
3		Mariela Restrepo ✓	37922838	Normal		Normal		Normal		
4		Jose Israel Garavito	2089459	Hps-Hpg		HPS-HPG		HPS-HPG		
5		Iryandi Rodriguez.	43649763	Hps-Hpg		HPS-HPG		HPS-HPG		
6		Mariana Gil Morales	37936121	Blanda		Blanda		Blanda	X	
7		Marina Guevara.	28014589	N.V.O		NVO		NVO		
8		Samuel leandro Romero	1096198227.	Normal		Normal		Norma		
9		luz stella Macias	37581029	Hps.		HPG		HPG		
10		Hugo Jose tapias	15362790	Blanda-pore		Blanda Pure		—		
11		Stella Villalobos ✓	32522186	—		Normal		Normal		
12		Olga Gonzalez Gonzalez	21925204	—		H.P.		HP		
13	*	Ornela Rodriguez	37956239			Normal		Normal		
14	*	Paola usme	1096235926			Normal		Normal		
15										
16										
17				9	9	13	12	12.		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Suministros Nutritivos
NIT. 901.073.871-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
Hospital Regional

SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN
MEDICINA INTERNA

Fecha: 30 abril 2026

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	200A	Ligia Jaimes	28213102	hps-hpg	1	Hps-Hpg	1	Hps-Hpg		Ligia Jaimes
2	200B	Viviana Castro	37575971	hipocalorica hipograsa		Hipocalorica hipograsa	1	Hps Hipograsa		
3	200C	Mireya Narvaez	37933196	Blanda-hps	1	Blanda Hps	1	Blanda Hps		Mireya Narvaez
4	201A	Fabio Velez	15360686	Normal	1	Normal	1	Normal		FABIO VELEZ
5	201B	Efrain Ramos	941424	hiposodica	1	Hps	1	Hiposodica		
6	202A	Bellamir Solis	32290231	hipograsa	1	Hipograsa	1	Hipograsa	Restriccion hidrica 1litro	Bella V
7	202B	Alicia arteaga	22988382	hiposodica	1	Hiposodica	1	Hiposodica	Remision	
8	203A	Olga Gonzalez	21925704.	hiposodica.	1	Hps	1	HPS		Rubiela Gonzales
9	203B	Irene Pineda	49663135	hiposodica	1	Hps	1	HPS		
10	204A	Jeiner Ortiz	1104127549	Normal	1	Normal	1	Normal		
11	205A	Amparo Martinez	21928554	hipoglucida	1	Hpg	1	Hipoglucida		
12	205B	Maria Franco	28013521	hiposodica	1	Hps	1	Hiposodica		Yesabeth Sarmiento
13	206	Sofia Benavides	28010753	Papilla	1	Papilla	1	Papilla		
14	207	Cesar suarez	91284407	Normal	1	Normal	1	Normal		
15	208A	Gabriel Cardenas	3982154	licuada-hiperproteica		licuada hiperproteica	1	Hiperproteica		Jeiner Cardenas
16	208B	Julio Perez	91448476	licuada hiperproteica		Hiperproteica	1	Hiperproteica		
17	209A	Aristides Pacheco	1096195263	N.V.O		Nvo		Nvo		
18	209B									

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.258.671-7

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
HospitalRegional

CLASIFICACIÓN HOSPITALARIA
MEDICINA INTERNA
FECHA: 30 abril 26

MEDICINA INTERNA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hidrica	H.G: Hipoglucidica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duode	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÚLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	210A	Victor Vera	1097303217	liquidaclara	1	Liquida Clara	1	BLANDA		victor m.
2	210B	Mayrlon Suarez	1052969565	Bl.	1	Blanda	1	BLANDA		MAYRLON
3	211A	Javier Martinez	1545 1858	hiposodica	1	HPS	1	HPS		Luz Marina Martinez
4	211B	eustorgio espitia	3981111	hiposodica	hipograsa 1	Hiposodica Hipograsa	1	HPS HIPOGRASA	No jugos Rojos	
5	212A	Pedro Covo	11058187	N.V.O		NVO.		NVO		
6	212B									
7	VIP 1	anita castillo	28322147	licuada	hiposodica 1	licuada HPS	1	LICUADA HPS		ALINA RIOS
8	VIP 2	argemiro Franco	91428790	Namal	1	Normal.	1	Normal.		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				22	22	22	22	22		
18										

SOLICITANTES:

Kiara Verdooren
Enfermera Jefe
C.C. 1.143.254.430
U. Simón Bolívar

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado
HospitalRegional del Magdalena Medio
SERVICIOS MEDICINA INTERNA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 30/04/26

PEDIATRIA

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.	Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
	Papilla: Dieta Papilla	Licuado: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica	B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastro-duodo	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	R402	Hijo de Mayled Nieto	26641410146 2	Normal	1	Normal	1	Normal		
2	402C	Gael o taluaga	1 241 593033	Normal	1	Normal	1	normal		
3	403B	Jozjel Martinez	1051638 518	Normal	1	Normal	1	normal		Yorgelis Olaya
4		~~Yorgelis Olaya~~								Yorgelis O
5		Keithyn Martinez	1097219174	Blanda	1	Blanda	1	Blanda		
6		Danna Romero	1044292824	Normal	1	Normal	1	Normal		
7		Neimar Avekulo	1042278113	Normal	1	Normal	1	Normal		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16				6	6	6	4	4		
17										
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Grande
SERVICIO PEDIATRIA
PACIENTE HOSPITALIZADO

Alejandra Alejandra Alejandra Alejandra Alejandra

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 30/04/26.

Ginecología

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Este guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidr: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

N°	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDÍLA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	300A	Sonia Jimenez	1007773664	Normal	1	Normal	1	NVO		Sonia Jimenez
2	300B	Luz Estela Macias	37581020	Hps	1	Normal		S		
3	300C	Yaira Isabel Pacheco	1051634566	Normal	1	Normal	1	normal		Yaira Pacheco
4	301A	Nayireth Guerrero	1096221247	Hps-Hpg	1	Hpg	1	Hs-Hg	hipery-no sopas-no jugos	Nayireth Guerrero Gómez
5	301B	Maria Monero	1005787844	Hpg	1	Hpg	1	Hg		Maria A Monero C
6	301C									
7	302A	Luz Estela Macias	1096202729	Hpg Hps	1	Hps-Hg	1	Hs-Hg		Luz Estela Macias B
8	302B									
9	302C									
10	303A	Cornelia Suarez	28005732	Hp Hpg	1	Hpg	1	Hs-Hg	licuada.	
11	303B	Luz Mary Sanchez		Normal	1	Normal	1	Normal		Luz mary
12	304A	Maylin Belaño	1003180360	Normal	1	Normal		Salida		Maylin Belaño C
13	304B	Deyanira Aguirre	63253081	Licuada	1	Hipograsa	1	Hipograsa		Deyanira Aguirre G.
14	305A	Ana Cornelia Avila	37925154	Hps	1	Hps		Salida		
15	305B	Jovita Rapalino	37928995	Astringente	1	Astringente	1	ASTI Blanda		Alvisvia Garcia
16	305C	Mariela Restrepo	37922838	Normal	1	Normal		Salida		
17	306A									
18	306B	Dayana Martinez	1005655143	Normal	1	Normal		Salida		Dayana Martinez

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO Hospital Regional Empresa Social del Estado

Alejandra Alejandra Alejandra Alejandra

Suministros Nutritivos
NIT. 901.768.871-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 30/04/26

Ginecología

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.			Normal: Dieta Normal	N.V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidr: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucídica	B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposódica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
			Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Líquida: Dieta Líquida	H.P: Hiposódica	B.L -H.G: Blanda Hipoglús	GASTRO: Gastroduode	H.P.G: Hipograsa	ASTR: Astringente
Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	VIP	Luz Sanmiguel	63463792	Normal	1	Normal	1	Normal		Luz E Sanmiguel P
2	308A	Maribel Hernandez	1096185777	Normal	1	S		S		MARIBEL HERNANDEZ G.
3	308B	Martha Isabel Medina	63518636	Ligada	1	S		S		Martha Medina
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				13	13	13	11	11		
18										

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional Nivel II Ipiales Nariño
SERVICIOS GINECOLOGIA PACIENTE HOSPITALIZADO
Alejandra

Suministros Nutricionales
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional del Magdalena Medio

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 30 - 04 - 26

SALA DE PARTOS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal	N V.O: Nada Vía Oral	Rest-Hidri: Restric Hídrica	H.G: Hipoglucémica
Papilla: Dieta Papilla	Licuada: Dieta Licuada	Liquida: Dieta Liquida	H.P: Hiposodica
B.L: Blanda	B.L -H.P: Blanda Hiposodica	Especial: Especificar	HIPER: Hiperproteica
B.L -H.G: Blanda Hipoglus	GASTRO: Gastroduoda	H.P.G: Hipograsa	ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1	302	Yanaclim Planteds	1069469605	Normal	1					
2	306	Martha Valencia	1001814440	Normal	1					
3	308	Viviana García	37687466	Normal	1					
4	309	Karlishey Mendez	1065674307	normal	1	Normal				
5	310	Carolina Ariza	1097185683	Normal	1					
6	311	Tatiana Pallares	1104134968			Normal	1	Normal		
7		Kelly Gomez	1096220866				1	Normal		
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17				Normal	Normal	Normal	Normal	Normal		
18				3	3	3	1	1		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio
SERVICIO SALA DE PARTOS
PACIENTE HOSPITALIZADO

Suministros Nutritivos
Nit. 901.768.671-7

Hospital Regional

CONTROL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

FECHA: 30/04/2026

URGENCIAS

Las abreviaciones que se emplean en las planillas de alimentación hospitalaria corresponden a tipos específicos de dietas asignadas a los pacientes. Esta guía tiene como objetivo facilitar la correcta interpretación y diligenciamiento de las planillas.

Normal: Dieta Normal | N.V.O: Nada Vía Oral | Rest-Hidri: Restric Hídrica | H.G: Hipoglucídica | B.L: Blanda | B.L -H.P: Blanda Hiposódica | Especial: Especificar | HIPER: Hiperproteica

Papilla: Dieta Papilla | Licuada: Dieta Licuada | Líquida: Dieta Líquida | H.P: Hiposódica | B.L -H.G: Blanda Hipoglus | GASTRO: Gastroduode | H.P.G: Hipograsa | ASTRI: Astringente

Nº	HABITACIÓN	NOMBRE DE USUARIO	CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA	OBSERVACIONES	FIRMA PACIENTE
1		Jaime Sanmiguel.	91430506.	Hiposodica ✓ 1		Hiposodica ✓ 1		hiposodica ✓		
2		Fidelia Sochez.	37928502.	Hiposodica ✓ 1		Hps ✓ 1		hiposodica ✓		
3		Nellys Isabel Cuadrado	1037483652.	Normal ✓ 1		Normal ✓ 1		Normal ✓		
4		Carmen Sofia Rincon	28006804.	Hiposodica X 1		Normal ✓		Normal		
5		Iryandi Rodriguez	43649763	Hps-Hpg ✓ 1		Hps-Hpg ✓ 1		hps-hpg ✓		
6		Jose Israel Garavito	2083454.	Hps-Hpg X 1		Normal ✓				
7		Manuel de Jesus Lacera.	85458869	Hps-Hpg ✓ 1		Hps-Hpg ✓ 1		hps-hpg ✓		
8		Samuel leandro Romero	1096198227	Normal ✓ 1		Normal ✓ 1		Normal ✓		
9		stlla Villalobos.	32522186	Normal X 1		Normal ✓ 1		Normal X		
10		Fanny del Socorro Jaime	37931736	Normal 1		Normal ✓ 1		Normal		
11		Arelis Camargo	32981439	Normal 1		— 1		Normal ✓		
12		Mª del Carmen Franco	2301 3521	Normal 1		1				
13		Oyeider Mora	1096224844	Normal 1						
14										
15										
16										
17										
18				12	12	11	10	9		

SOLICITANTES:

FIRMA RESPONSABLE:

SELLOS Y OBSERVACIONES:

Hospital Regional — Servicio Urgencias — Paciente Hospitalizado

Hospital Regional — Servicio Urgencias — Paciente Hospitalizado

Hospital Regional — Servicio Urgencias — Paciente Hospitalizado

Hospital Regional — Servicio Urgencias — Paciente Hospitalizado