Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ESAP

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	*SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)*	*NOMBRES*
GOMEZ	PAZ	ANA LUCIA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C ● C.E ○ PAIS ○ No. 34533728

SEXO: F ● M ○

NACIONALIDAD: COL. ● EXTRANJERO ○ *PAÍS* _____

LIBRETA MILITAR

PRIMERA CLASE ○ SEGUNDA CLASE ○ NÚMERO _____ D.M _____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA DÍA 14 MES 12 AÑO 1959

PAÍS COLOMBIA

DEPTO CAUCA

MUNICIPIO POPAYAN

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

CRA 23 50N 51 REAL CALIBIO

PAÍS COLOMBIA DEPTO CAUCA

MUNICIPIO POPAYAN

TELÉFONO 155837139 EMAIL ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA										*TÍTULO OBTENIDO:* BACHILLER ACADEMICO
PRIMARIA					*SECUNDARIA*				*MEDIA*	*FECHA DE GRADO*
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	MES 12 AÑO 1971
									X	

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), **TL** (TECNOLÓGICA), **TE** (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), **UN** (UNIVERSITARIA),
ES (ESPECIALIZACIÓN), **MG** (MAESTRÍA O MAGISTER), **DOC** (DOCTORADO O PHD),
RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	*No.SEMESTRES APROBADOS*	*GRADUADO SI*	*GRADUADO NO*	*NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO*	*TERMINACIÓN MES*	*TERMINACIÓN AÑO*	*No. DE TARJETA PROFESIONAL*
TL	6	X		TL PROFESIONAL EN ADMON DE	04	1975	

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (**R**), BIEN (**B**) O MUY BIEN (**MB**)

IDIOMA	*LO HABLA*			*LO LEE*			*LO ESCRIBE*		
	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
HOSPITAL SUSANA LOPEZ DE VALENCIA	X		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	POPAYAN	contratacion@hosusana.gov.co

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
602 8211721	DÍA 19 MES 01 AÑO 2019	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
Suministro de alimentos		Calle 15 No 17a - 196

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
CLINICA LA ESTANCIA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
CAUCA	POPAYAN	siau@laestancia.com.co

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
602 833 1000	DÍA 01 MES 04 AÑO 2018	DÍA 31 MES 07 AÑO 2018

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
Suministro de alimentos		Calle 15N N° 2-350

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
	C	Calle 16N 7 69 El Recuerdo

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA .

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NUMERO DE AÑOS Y MESES

OCUPACION	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
SERVIDOR PÚBLICO		
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO	5	10
TRABAJADOR INDEPENDIENTE		
TOTAL TIEMPO EXPERIENCIA	5	10

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI NO (x) ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS





INDICE DERECHO

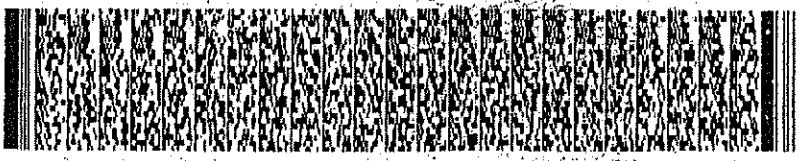
FECHA DE NACIMIENTO 14-DIC-1959

POPAYAN
(CAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.56 ESTATURA | B+ G.S. RH | F SEXO

16-AGO-1978 POPAYAN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



A-1100100-00153261-F-0034533728-20090319 0010456407A 1 27896982

Scanned by CamScanner

CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 20/10/2026 - 17:26:34
Recibo No. S001234134, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN utHJPF1bpg

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/28 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

EL PRIMER JUEVES HABIL DE DICIEMBRE DE ESTE AÑO SE ELEGIRA JUNTA DIRECTIVA Y REVISOR FISCAL DE LA CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA.

LA INSCRIPCION DE LISTAS DE CANDIDATOS DEBE HACERSE DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE OCTUBRE, ESTO ES, DESDE EL 16 DE OCTUBRE Y HASTA EL 3 DE NOVIEMBRE DE 2026 - OFICIO 2026-01-132881 DEL 25 DE MARZO DE 2026 SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES.

PARA INFORMACION DETALLADA PODRA COMUNICARSE AL TELEFONO (+57) 602-8243625 EXTENSIONES 114 Y 115 O DIRIGIRSE A LA SEDE PRINCIPAL, A LAS SEDES AUTORIZADAS PARA ESTE EFECTO, O A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB WWW.CCCAUCA.ORG.CO.

****

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : ANA LUCIA GOMEZ PAZ
Identificación : CC. - 34533728
Nit : 34533728-4
Domicilio: Popayán, Cauca

MATRÍCULA

Matrícula No: 155876
Fecha de matrícula: 10 de febrero de 2016
Ultimo año renovado: 2026
Fecha de renovación: 16 de junio de 2026
Grupo NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : LT 4 A HACIENDA CALIBIO VT NORTE
Barrio : SANTA CLARA
Municipio : Popayán, Cauca
Correo electrónico : ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3155837139
Teléfono comercial 2 : 3128560236
Teléfono comercial 3 : 3164828655

Dirección para notificación judicial : CR 11 10 A N 38 SANTA CLARA
Barrio : SANTA CLARA
Municipio : Popayán, Cauca
Correo electrónico de notificación : ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com
Teléfono para notificación 1 : 3155837139
Teléfono para notificación 3 : 3128560236

La persona natural **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4631
Actividad secundaria Código CIIU: I5621
Otras actividades Código CIIU: I5611,Q8699

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES- : Comercio al por mayor de productos alimenticioso, tras actividades de atencion de la salud humana,

INFORMACION FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última información reportada en la matrícula mercantil, así:

Estado de la situación financiera:
Activo corriente: $2.314.088.555,00
Activo no corriente: $758.609.586,00
Activo total: $3.072.698.141,00
Pasivo corriente: $1.751.270.569,00
Pasivo no corriente: $350.000.000,00
Pasivo total: $2.101.270.569,00
Patrimonio neto: $971.427.572,00
Pasivo más patrimonio: $3.072.698.141,00

Estado de resultados:
Ingresos actividad ordinaria: $6.962.436.979,00
Otros ingresos: $47.109.592,00
Costo de ventas: $3.339.831.384,00
Gastos operacionales: $2.820.480.562,00
Otros gastos: $165.420.103,00
Gastos por impuestos: $0,00
Utilidad operacional: $1.114.478.117,00
Resultado del periodo: $683.814.522,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de

los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona natural, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ
Matrícula No.: 155877
Fecha de Matrícula: 10 de febrero de 2016
Fecha de Renovación: 16 de junio de 2026
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CALLE 10N 9 60
Barrio : SANTA CLARA
Municipio: Popayán, Cauca

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA NATURAL TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 20/10/2026 - 17:26:34
Recibo No. S001234134, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN utHJPF1bpg

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://silfront.confecamaras.co/cv/28 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Ingresos por actividad ordinaria : $6.962.436.979,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : G4631.

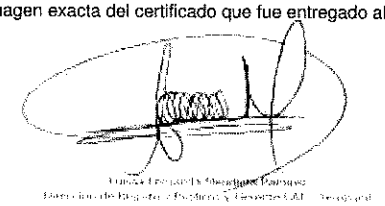
Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141270625141

(415)7707212489984(8020) 000014127062514 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 4 5 3 3 7 2 8	4	Impuestos y Aduanas de Popayán 1 7	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	3 4 5 3 3 7 2 8

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cauca 1 9	Popayán 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
GOMEZ	PAZ	ANA	LUCIA

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
OLOMBIA 1 6 9	Cauca 1 9	Popayán 0 0 1

41. Dirección principal: CR 11 10 A N 38 BRR SANTA CLARA

42. Correo electrónico: ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 5 5 8 3 7 1 3 9	3 1 2 8 5 6 0 2 3 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 6 3 1	2 0 1 8 0 1 0 1	5 6 2 1	2 0 1 8 0 2 0 1	5 6 1 1	8 6 9 9		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	7	1 4	3 3	4 2	4 8	5 2																			

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
33- Impuesto nacional al consumo
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código									

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2026-08-21 / 04:12:57PM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre GOMEZ PAZ ANA LUCIA

985. Cargo CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 10-11-2026 03:37:54PM

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141270625141

(415)7707212489984(8020) 000014127062514 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
3 4 5 3 3 7 2 8	4	Impuestos y Aduanas de Popayán	1 7	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 6 0 2 1 0	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 2 1 0	
77. No. Matrícula mercantil	1 5 5 8 7 6	
78. Departamento	1 9	
79. Ciudad/Municipio	2 8	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional ____ %

83. Nacional público ____

84. Nacional privado ____ %

85. Extranjero ____ %

86. Extranjero público ____ %

87. Extranjero privado ____ %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 8 0 7 2 4		
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141270625141

(415)7707212489984(8020) 000014127062514 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 4 5 3 3 7 2 8	4	Impuestos y Aduanas de Popayán	1 7

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 6 1 7 8 9 9 5 0		3 2 0 6 2 2

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
CORDOBA	CERON	YISETH	DANIELA

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 5 0 2 0 1

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141270625141

(415)7707212489984(8020) 000014127062514 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 4 5 3 3 7 2 8	4	Impuestos y Aduanas de Popayán 1 7	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1	

162. Nombre del establecimiento: PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Cauca 1 9	Popayán 0 0 1	

165. Dirección: CL 10 N 9 60 BRR SANTA CLARA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
1 5 5 8 7 7	2 0 1 6 0 2 1 0	
168. Teléfono: 3 1 5 5 8 3 7 1 3 9	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

FORMATO N° 2

FORMATO CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y/O CONSULTAS

SEÑORES
E.S.E POPAYÁN

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E

EL SUSCRITO DECLARA QUE:

CONOZCO LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD PARA CONTRATAR CON LAS ENTIDADESESTATALES DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES: 80 DE 1993, 1150 DE 2007, 1474 DE 2011 Y DEMÁS NORMASSOBRE LA MATERIA.

DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO MANIFIESTO, QUE NO ME ENCUENTRO PERSONAL NATURAL ( ) , PERSONA JURÍDICA ( ), INCURSO EN NINGUNA DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD O INCOMPATIBILIDAD PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 127 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA, EN LOS ARTÍCULOS 8° Y 9° DE LA LEY 80 DE 1993, 199 ARTÍCULO 18 DE LA LEY 1150 DE 2007, Y ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.5 DEL DECRETO 1082 DEL 2015 Y EN LAS DEMÁS NORMAS QUE LAS ACLAREN, MODIFIQUEN O DEROGUEN, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS CONCORDANTES Y VIGENTES SOBRE LA MATERIA, COMO LO ES EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY 1474 DE 2011. DE IGUAL FORMA MANIFIESTO QUE NO ME ENCUENTRO O LA(S) PERSONA(S) POR MI REPRESENTADA(S) NO SE ENCUENTRA(N) EN EL BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

DADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN A LOS DIEZ DIAZ DEL MES NOVIEMBRE DEL 2026.

ANA LUCIA GOMEZ PAZ
C.C.NO. 34.533.728

(ES OBLIGATORIA LA PRESENTACIÓN DE ESTE FORMATO CON LA PROPUESTA Y DEBE SER DILIGENCIADAPOR CADA UNO DE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO Y/O UNION TEMPORAL, CUANDO A ELLO HUBIERE LUGAR).

ADRES

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	CC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	34533728
NOMBRES	ANA LUCIA
APELLIDOS	GOMEZ PAZ
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	CAUCA
MUNICIPIO	POPAYAN

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD SANITAS S.A.S.	CONTRIBUTIVO	01/08/2017	31/12/2999	COTIZANTE

Fecha de Impresión:	11/11/2026 16:44:59	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**,

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 306247565

PIB
15:44:14

Bogotá DC, 10 de noviembre del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ANA LUCIA GOMEZ PAZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 34533728:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 10 de noviembre de 2026, a las 15:45:19, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	34533728
Código de Verificación	34533728261110154519

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

LUIS MIGUEL MARTÍNEZ ROMERO
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 03:46:25 PM horas del 10/11/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **34533728**

Apellidos y Nombres: **GOMEZ PAZ ANA LUCIA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 10/11/2026 03:47:34 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **34533728** y Nombre: **ANA LUCIA GOMEZ PAZ.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **151353658** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

GOV.CO

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 34533728 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 10/11/2026 03:49 PM

Código Verificación: **KQ74U1Z8FR**

Válida hasta: **10/02/2027**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 15:51:15 horas del 10/11/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **34533728,** Apellidos y Nombres **GOMEZ PAZ ANA LUCIA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ESE POPAYAN**, con NIT **900145579-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

FORMATO N° 3

FORMATO AUTORIZACIÓN DE TRATAMIENTO PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

SEÑORES
E.S.E POPAYÁN

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, "Por el cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales" y de conformidad con lo señalado en el Decreto 1377 de 2013, con la firma de este documento manifiesto que he sido informado por el **E.S.E POPAYÁN** de lo siguiente:

1. **LA E.S.E POPAYÁN** actuará como responsable del Tratamiento de datos personales de los cuales soy titular y que, conjunta o separadamente podrá recolectar, usar y tratar mis datos personales conforme a la ley
2. Que me ha sido informada la (s) finalidad (es) de la recolección de los datos personales, la cual consiste en: AUTORIZACIÓN DE TRATAMIENTO PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.
3. Es de carácter facultativo o voluntario responder preguntas que versen sobre Datos Sensibles o sobre menores de edad.
4. Mis derechos como titular de los datos son los previstos en la Constitución y la ley, especialmente el derecho a conocer, actualizar, rectificar y suprimir mi información personal, así como el derecho a revocar el consentimiento otorgado para el tratamiento de datos personales.
5. Los derechos pueden ser ejercidos a través de los canales dispuestos por el **E.S.E POPAYÁN** y observando la Política de Tratamiento de Datos Personales.
6. Mediante la página web de la entidad **E.S.E POPAYÁN** podré radicar cualquier tipo de requerimiento relacionado con el tratamiento de mis datos personales.
7. **LA E.S.E POPAYÁN** garantizará la confidencialidad, libertad, seguridad, veracidad, transparencia, acceso y circulación restringida de mis datos y se reservará el derecho de modificar su Política de Tratamiento de Datos Personales en cualquier momento. Cualquier cambio será informado y publicado oportunamente en la página web.
8. Teniendo en cuenta lo anterior, autorizo de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a la **E.S.E POPAYÁN** para tratar mis datos personales y tomar mi huella y fotografía de acuerdo con su Política de Tratamiento de Datos Personales para los fines relacionados con su objeto y en especial para fines legales, contractuales, misionales descritos en la Política de Tratamiento de Datos Personales
9. La información obtenida para el Tratamiento de mis datos personales la he suministrado De forma voluntaria y es verídica.

DADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN, A LOS DIEZ DEL MES NOVIEMBRE DEL 2026.

ANA LUCIA GOMEZ PAZ
C.C.NO. 34.533.728

(ES OBLIGATORIA LA PRESENTACIÓN DE ESTE FORMATO CON LA PROPUESTA Y DEBE SER DILIGENCIADA POR CADA UNO DE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO Y/O UNION TEMPORAL, CUANDO A ELLO HUBIERE LUGAR).

FORMATO N° 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Popayán, 10 de noviembre del 2026

SEÑORES
E.S.E POPAYÁN

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E

Nosotros el (los) suscrito(s ANA LUCIA GOMEZ PAZ de acuerdo con las bases del proceso hacemos la siguiente propuesta para PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E. y, en caso que sea aceptada nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.

- Que ninguna persona distinta a los firmantes, tiene interés comercial en ésta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.

- Que conocemos la información general y demás documentos del presente proceso y que aceptamos los requisitos en ellos contenidos.

- Que no nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la ley y que no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.

- Que hemos visitado los sitios en los cuales se van a ejecutar las obras y analizado los distintos aspectos (ubicación, acceso, condiciones de los predios, etc.), (si aplica).

- Que, si se nos adjudica el contrato, nos comprometemos a constituir las garantías requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello.

- Manifiesto (amos) el conocimiento y aceptación y cumplimiento de todas las especificaciones técnicas contenidas en el proceso y en tal sentido me obligo con la entidad a dar cumplimiento estricto a los mismos en caso de que se adjudique el contrato.

- Que las firmas realizadas en todos los documentos de la propuesta son veraces, no son falsificadas ni alteradas.

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE: ANA LUCIA GOMEZ PAZ

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANA LUCIA GOMEZ PAZ
C. C. No. 34.533.728 DE POPAYAN
DIRECCIÓN DE CORREO: ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com
CORREO ELECTRÓNICO: ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com
CIUDAD: POPAYAN CAUCA

REPRESENTANTE LEGAL

Sistema Gestión de Calidad	FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS SARLAFT	FGADM-01 VERSIÓN 1 Fecha: Diciembre 2016 Pagina 1 de 3

Fecha de diligenciamiento: 10/11/2026 Ciudad: Popayan Tipo de Solicitud: Nuevo [ ] Actualización [X]

Clase de vinculación: Empleado [ ] Proveedor servicios salud [ ] Proveedor suministros [ ] Contratista [X]

1. PERSONA NATURAL

Apellidos: GOMEZ PAZ Nombres: ANA LUCIA

CC [X] CE [ ] RUT [ ] Otro [ ] Cuál [ ] No. 34533728 Fecha Nacimiento: 14/12/1959

Lugar de Nacimiento: POPAYAN Nacionalidad: COLOMBIANA Ocupación/Oficio:

Profesión: Teléfono: Celular: 3165837139

Dirección Residencia: CALLE 10N 9 60 SANTA CLARA Municipio: POPAYAN

Ingresos Mensuales: $ 580.203.081 Egresos mensuales: $ 518.307.158

Activos: $ 5.039.753.028 Pasivos: $ 2.081.811.884

Patrimonio: $ 2.954.941.044 Otros ingresos: $

Concepto otros ingresos:

2. PERSONA JURÍDICA

Nombre o Razón Social: NIT: DV:

Tipo de Empresa: Pública [ ] Privada [ ] Mixta [ ] Sector de la Economía: CIIU:

Tipo de Contribuyente: Rég. Común [ ] Gran Contribuyente [ ] Otras Entidades

Fecha de constitución Cámara de Comercio: Correo electrónico empresarial:

Dirección Oficina Principal: Municipio: POPAYAN Tél.:

Dirección Sucursal/Agencia: Municipio: Tél.:

Representante Legal: Primer Apellido / Segundo Apellido / Primer Nombre / Segundo Nombre

CC [X] CE [ ] Otro [ ] Cuál [ ] No. Fecha Nacimiento:

Identificación socios o accionistas que tengan directa o indirectamente más del 5% del capital social, aportes o participación (si requiere más espacio anexe relación)

ID	Número ID	Apellidos y Nombres	¿Por su actividad o cargo administra recursos públicos?	¿Por su actividad o cargo ejerce algún grado de poder público?	¿Por su actividad o cargo goza de reconocimiento público?	¿Está obligado a declaración tributaria en otros países? Cuáles
			Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	
			Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	
			Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	
			Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	
			Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	Si [ ] No [ ]	

Ingresos Mensuales: $ Egresos: $

Activos: $ Pasivos: $

Patrimonio: $ Otros Ingresos: $

Concepto otros ingresos:

3. PERSONA PÚBLICAMENTE EXPUESTA - PEP

¿Por su cargo maneja recursos públicos? Si [ ] No [X]

¿Por su cargo o actividad ejerce algún grado de poder público? Si [ ] No [X]

¿Por su actividad u oficio goza usted de reconocimiento público general? Si [X] No [ ]

¿Existe algún vinculo entre usted y una persona considerada públicamente expuesta? Si [X] No [ ]

¿Es usted sujeto de obligaciones tributarias en otro país o grupo de países? Si [ ] No [X]

4. DECLARACIÓN DE ORIGEN DE FONDOS

Declaro expresamente que:

1 Tanto mi actividad, profesión u oficio es licita y la ejerzo dentro del marco legal y los recursos que poseo no provienen de actividades ilícitas de las contempladas en el Código Penal Colombiano.

2 La información que he suministrado en este documento es veraz y verificable y me comprometo a actualizarla anualmente.

3 Los recursos que se deriven del desarrollo de este contrato no se destinarán a financiación del terrorismo, grupos terroristas o actividades terroristas.

4 Los recursos que poseo provienen de las siguientes fuentes (detallo ocupación, oficio, actividad o negocio)

Origen: SUMINISTRO DE ALIMENTOS

5. ACTIVIDAD EN OPERACIONES INTERNACIONALES

¿Realiza operaciones en moneda extranjera? Si [ ] No [X] Importaciones [ ] Exportaciones [ ] Inversiones [ ]

Transferencias [ ] Otras [ ] Indique otras operaciones

¿Posee productos financieros en el exterior? Si [ ] No [ ] Posee cuentas bancarias en moneda extranjera? Si [ ] [ ]

Tipo de producto	Identificación del producto	No. del producto	Monto $	Ciudad	País	Moneda

Sistema Gestión de Calidad	FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS SARLAFT	FGADM-01
		VERSIÓN 1
		Fecha: Diciembre 2016
		Pagina 1 de 3

6. DECLARACIÓN DE NO ENCONTRARSE EN LISTAS NACIONALES O INTERNACIONALES PARA EL CONTROL LA/FT

Con la suscripción de este formato declaro que no me encuentro en ninguna lista de las establecidas a nivel nacional o internacional para el control de lavado de activos o financiación del terrorismo; así mismo me responsabilizo entre la Empresa Social del Estado Popayán E.S.E., porque mis empleados, accionistas, miembro de junta directiva o junta de socios, representante legal y revisor fiscal, tampoco se encuentra en dichas listas y me comprometo a actualizar anualmente la información o en un tiempo menor en caso de que ocurra cambios en la información suministrada a la Empresa Social del Estado Popayán E.S.E.

7. CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN

Con la suscripción de éste documento autorizo a la Empresa Social del Estado Popayán E.S.E. A:

1. Revelar mi información personal y de mis negocios, en caso de ser requerida por una autoridad competente en Colombia como la UIAF o la Fiscalía General de la Nación.
2. Ser consultado en las bases de datos que permitan prevenir el lavado de activos y financiación del terrorismo.

Declaro que los recursos utilizados para el cumplimiento de las obligaciones a mi cargo, objeto del presente contrato no provienen no provendrán de actividades ilícitas tales como el narcotráfico, terrorismo y financiamiento del terrorismo, lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contrarien las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres. Así mismo se obliga con la E.S.E. Popayán a implementar las medidas tendientes a evitar que sus operaciones puedan ser utilizadas sin su conocimiento y consentimiento como instrumento para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero u otros bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a estas actividades en virtud de esto, el cliente autoriza a ser consultado en base de datos.

La E.S.E. Popayán terminara de manera unilateral e inmediata el presente contrato, cuando el cliente, sus socios o accionistas y/o administradores llegaran a ser:

1. Vinculados por parte de las autoridades competentes a cualquier tipo de investigación por delitos de narcotráfico, terrorismo y financiación del terrorismo, lavado de activos, testaferrato, trafico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional.
2. Sea vinculado en listas para el control de lavados de activos y financiación del terrorismo administradas por cualquier autoridad nacional o extranjera.
3. Sea condenado por parte de las autoridades competentes en cualquier tipo de proceso judicial relacionado con la comisión de delitos de igual o similar naturaleza a los indicados en éste cláusula.

El suscriptor de éste documento, indemnizará y mantendrá libre de cualquier daño a la E.S.E. Popayán por cualquier multa o perjuicio que fueran probados y que sufra la E.S.E. Popayán por parte del suscripto de las obligaciones que apliquen en materia de prevención de riesgo de lavado de activos y financiación del terrorismo, así como cualquier reclamo judicial, extrajudicial y/o administrativo que autoridades competentes inicien en contra de la E.S.E. Popayán por o con ocasión de dicho incumplimiento. De igual manera el cliente se compromete a dar las explicaciones a que hubiere lugar originadas por el mencionado incumplimiento a la E.S.E. Popayán y a los terceros que éste le indique.

8. DOCUMENTOS REQUERIDOS

1	Fotocopia de documento de identidad de la persona natural o persona jurídica	X
2	Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal	X
3	Certificado de existencia y representación legal con vigencia no superior a dos meses para personas jurídicas	X

9. FIRMA Y HUELLA

Como constancia de haber leído, entendido y aceptado lo anterior, declaro que la información que he suministrado es exacta en todas sus partes y firmo el presente documento



FIRMA PERSONA NATURAL O REPRESENTANTE LEGAL

10. INFORMACIÓN RESERVADA PARA LA ENTIDAD

Recopilación y verificación de la información		La Cédula de Ciudadanía coincide con el nombre suministrado
		Se confirma los datos registrados en el formato
Verificación de las siguientes listas		Lista emitida por el concejo de Seguridad de las Naciones Unidas (ONU)
		Lista SDN personas y empresas sancionadas por el gobierno de E.U.A.
		Lista de los mas buscados por Interpol
		Antecedentes Judiciales Policía
		Antecedentes Fiscales
		Antecedentes Disciplinarios
		Lista FBI
		Otra

En caso de alguna inconsistencia o coincidencia positiva en listas informar al Oficial de Cumplimiento

ENCARGADO DE RECOPILAR LA INFORMACIÓN		ENCARGADO DE VERIFICAR LA INFORMACIÓN	
Nombre	JORGE LUIS SANDOVAL		CAROLINA CEDEÑO GOMEZ
Tipo y Número de Documento	79380253	Tipo y Número de Documento	C.C 1061692355
Cargo	JEFE TALENTO HUMANO	Cargo	ADMINISTRADOR
Extensión		Extensión	
Fecha		Hora	
Fecha		Hora	

Certificación
Bancaria

Martes, 10 de noviembre de 2026

A quien le interese

Bancolombia S.A. se permite informar que ANA LUCIA GOMEZ PAZ identificado(a) con CC 34533728, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura aaaa-mm-dd	Estado	Saldo
Cuenta de ahorros	91284357413	2025-05-16	Activo	*****

*Importante: Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.
*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57-5) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 Resto del país: 01800 09 12345.Sucursales telefónicas en el exterior: España(34) 900 995 717 - Estados Unidos(1) 1 866 379 97 14.

Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

Bancolombia nunca solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com.co

PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ
NIT 34.533.728-4

Calle 10 n #9 60 B/ Santa Clara – Celular 312 856 02 36 - 316 482 86 55
E-mail: contabilidadmamalombriz@gmail.com, Popayán Cauca - Colombia

EN CALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL DE VENTAS Y SERVICOS MAMA LOMBRIZ – ANA LUCIA GOMEZ PAZ IDENTIFICADA CON NIT: 34.533.728-4

CERTIFICA:

Que las operarias relacionadas a continuación, realizaron de forma satisfactoria la capacitación en **MANIPULACION DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, haciendo énfasis de elaboración de alimentos, planes de saneamiento de la inocuidad de los alimentos, consciencia sanitaria, entre otros.

- LUZ MILA GIRON MELLIZO CC 25.405.872
- LUCERO AMPARO JOAQUI BURBANO CC 34.514.406
- NURY FABIOLA MAMIAN RIVERA CC 34.558.541

Anexamos certificado para su verificación.

Cordialmente

FIRMA DEL PROPONENTE
ANA LUCIA GOMEZ PAZ
NOMBRE DEL PROPONENTE

PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ
NIT 34.533.728-4

Calle 10 n #9 60 B/ Santa Clara – Celular 312 856 02 36 - 316 482 86 55
E-mail: contabilidadmamalombriz@gmail.com, Popayán Cauca - Colombia

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LUZ MILA GIRON MELLIZO

Con Cédula de Ciudadanía No. 25405872

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Totoro, a los quince (15) días del mes de mayo de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por

NELSON PINO SALAZAR
Subdirector (E)
CENTRO AGROPECUARIO
REGIONAL CAUCA

113103462 - 15/05/2026
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 911500347999#CC25405872C.

PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ
NIT 34.533.728-4

Calle 10 n #9 60 B/ Santa Clara – Celular 312 856 02 36 - 316 482 86 55
E-mail: contabilidadmamalombriz@gmail.com, Popayán Cauca - Colombia

Libertad y orden.
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LUCERO AMPARO JOAQUI BURBANO

Con Cédula de Ciudadanía No. 34514406

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Popayán, a los dieciocho (18) días del mes de septiembre de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por

NELSON PIÑO SALAZAR
Subdirector (E)
CENTRO AGROPECUARIO
REGIONAL CAUCA

115895029 - 18/09/2026
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 911308359441ACCD45144061.

Copia Restringida

PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ
NIT 34.533.728-4

Calle 10 n #9 60 B/ Santa Clara – Celular 312 856 02 36 - 316 482 86 55
E-mail: contabilidadmamalombriz@gmail.com, Popayán Cauca - Colombia



Libertad y Orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NURY FABIOLA MAMIAN RIVERA

Con Cédula de Ciudadanía No. 34558541

Curso y aprobó la acción de Formación

HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Piendamó a los quince (15) días del mes de mayo de dos mil veintiseis (2026).

Firmado Digitalmente por

NELSON PINO SALAZAR
Subdirector (E)
CENTRO AGROPECUARIO
REGIONAL CAUCA

113143040 - 15/05/2026
FECHA REGISTRO

La veracidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web: https://certificados.sena.edu.co bajo el número 113143040 con la cédula 34558541.

UNIDAD DE Red Institucional

RESOLUCION: 20251910004034 FECHA: 23/01/2025

POR LA CUAL SE OTORGA UN PERMISO DE USO DE SUELO

LA SECRETARIA DE PLANEACION MUNICIPAL

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las contenidas en la **Ley 388 de 1997**, la **Ley 1801 de 2016**, el **Decreto 555 de 2017** lo dispuesto en el **Acuerdo 006 de 2002** *"Por medio del cual el Concejo Municipal aprobó el Plan de Ordenamiento Territorial para el Municipio de Popayán"*, la **Resolución 2432 de 2009** "Por la cual se aprueba el Plan Especial de Manejo y Protección del Sector Antiguo de Popayán", modificada y aclarada por la **Resolución 2401** de agosto del 2014 y la **Resolución 3550** del 2015, el **Acuerdo No. 24** del 13 de agosto de 2018 que crea la secretaría de la mujer y modifica la denominación y las funciones de la Oficina Asesora de Planeación y de La Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria y se modifica el artículo 17 del Decreto 121 del 17 septiembre de 2001".

CONSIDERANDO

Que el (la) señor (a) **ANA LUCIA GOMEZ PAZ**, identificado (a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **34533728**, mediante sede electrónica con Radicado número **12808** del **lunes, 30 de diciembre de 2024** solicitó permiso de uso de suelo para ejercer la actividad comercial de **COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TRAS ACTIVIDADES DE LA SALUD HUMANA**, en un inmueble ubicado en **Calle 10N Nro. 9-60 Barrio Santa Clara**, reportando como capital la suma de **$5.000.000**, cuyo establecimiento de comercio se denomina **VENTA Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ** y se destinará **EXCLUSIVAMENTE** para la actividad descrita, excluyéndose del permiso la prestación de servicios diferentes y/o adicionales.

Que el Acuerdo 006 de 2002 *"Plan de Ordenamiento Territorial"*, autoriza en la dirección presentada por el solicitante, el uso de suelo descrito en el primer párrafo, condicionado al requerimiento técnico de áreas adecuadas y al cumplimiento de las normas de higiene, bomberos y Policía.

Que el (la) funcionario (a) **JOSE ANTONIO JAEN** adscrito (a) a la Secretaria de Planeación realizó visita técnica, el día **miércoles, 15 de enero de 2025**, verificando las condiciones del local, el cual se localiza en Zona Comercia: **Z5**, SOBRE CORREDOR COMERCIAL: **NO**, área del local **108** m^2 aproximadamente, desarrollan actividad **COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TRAS ACTIVIDADES DE LA SALUD HUMANA**, no ocupa el espacio público, por lo tanto, es viable según el POT el desarrollo de la actividad.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: otorgar el permiso de uso de suelo a él (la) señor (a) **ANA LUCIA GOMEZ PAZ**, identificado (a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **34533728**, para desarrollar en el establecimiento comercial denominado **VENTA Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ**, ubicado en **Calle 10N Nro. 9-60 Barrio Santa Clara**, con la actividad comercial **COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TRAS ACTIVIDADES DE LA SALUD HUMANA**, se excluye del permiso de venta de servicios o desarrollo de actividades comerciales diferentes y/o adicionales, a la parte considerativa de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO: Se prohíbe la ocupación de espacio público y parqueo sobre la vía, así como el desarrollo de actividad fuera de paramento.

ARTICULO TERCERO: Condición resolutoria **CONDICIONADO A LA NO OCUPACION DEL ESPACIO PÚBLICO, AL CUMPLIMIENTO DE NORMAS AMBIENTALES, SANITARIAS, SALUD PÚBLICA Y LEGALES VIGENTES.** Así todos los actos o conductas que se generen en desarrollo de la actividad comercial descrita en el primer párrafo que causen un impacto ambiental, urbano o social negativos, así como el cambio de actividad comercial, será causal suficiente para que este permiso deje de producir sus efectos legales entendiéndose en consecuencia revocado.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución tiene una vigencia de dos años, según artículo 338 del acuerdo 06 de 2.002.

ARTICULO QUINTO: Teniendo en cuenta que, el trámite de permiso de uso de suelo comercial se realiza por sede electrónica (tramite.popayan.gov.co), el cual indica que la respuesta a su petición se notificara por este mismo medio y el solicitante acepta términos y condiciones, es por

RESOLUCION: 20251910004034 FECHA: 23/01/2025

ello que se da aplicación al artículo 56 de la Ley 2080 del 2021, por lo tanto, se notificara el acto administrativo de carácter particular, vía electrónica de acuerdo con lo previsto en el TÍTULO III, CAPÍTULO IV, artículo 67, 56, 57 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente por medio electrónico a él (la) señor (a) **ANA LUCIA GOMEZ PAZ,** mayor de edad, identificado (a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **34533728,** quien autóriza la notificación vía correo electrónico; informando que contra este acto administrativo procede el recurso de reposición, el que podrá interponerse por escrito, ante el funcionario que profirió la decisión, en la diligencia de notificación personal o dentro de los diez (10) días siguientes a ella en el correo electrónico planeacion@popayan.gov.co y el recurso de apelación ante el Alcalde Municipal en el correo electrónico juridica@popayan.gov.co. Dando aplicación al trámite de la notificación de los actos administrativos de carácter particular, vía correo electrónico de acuerdo con lo previsto en TÍTULO III, CAPÍTULO IV, artículo 67, 56, 57 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

De no ser posible la notificación personal se procederá a la notificación por aviso de que habla el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

COMUNIQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

YASMIN HURTADO ORDOÑEZ
Secretaria de Planeación Municipal

Proyecto: CSS
Revisó: Gabriel Erazo B. Profesional Universitario
Archivado en: Resoluciones uso de suelo comercial

	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	FR-ASC-07-01
	EMPRESA SOCIAL DE ESTADO ESE POPAYAN	REVISION # 1
	PLAN Y CRONOGRAMA DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	FECHA 30/07/2021
		PÁGINA 1 de 4

AÑO: 2026

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVOS	PERSONAL OBJETIVO	METODOLOGIA	DURACIÓN (Horas)	RESPONSABLE
ENERO	Plan de Saneamiento Básico	1. Limpieza y desinfección de superficies. 2. Dosificación de productos de limpieza y desinfección.	Recordar los procedimientos de limpieza y desinfección de menaje, utensilios, equipos e infraestructura. Recordar el uso y manejo de los productos de limpieza y desinfección.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
FEBRERO	Dietas Especiales Plan de Saneamiento Básico	1. Dietas especiales. 2. Alimentos permitidos y no permitidos. 3. Derivación de dietas. 4. Limpieza y desinfección de frutas y verduras.	Recordar las características de las dietas terapéuticas de acuerdo a las patologías del paciente hospitalizado. Recordar los procedimientos de limpieza y desinfección de frutas y verduras.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica, práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
MARZO	Alimentación Complementaria Resolución 2674/2013	1. Introducción de dietas hospitalarias. 2. Dieta normal alimentos permitidos y no permitidos. 3. Derivación de dietas. 4. Personal manipulador de alimentos.	Recordar las características de las dietas terapéuticas de acuerdo a las patologías del paciente hospitalizado. Sensibilizar al personal en la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/2013.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica, práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVOS	PERSONAL OBJETIVO	METODOLOGIA	DURACIÓN (Horas)	RESPONSABLE
ABRIL	Uso de Instrumentos y Dispositivos de Medición	1. Instrumentos de medición. 2. Dispositivos de medición. 3. Medidas. 4. Registro y diligenciamiento de formatos. 5. Formato en piso	Recordar las características del adecuado manejo de instrumentos y dispositivos de medición para el alistamiento de alimentos en la operación del Servicio. Recordar los diferentes formatos que acompañan los manuales y procedimientos de los procesos internos de la empresa.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica, práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
MAYO	Resolución 2674/ 2013	1. Disposiciones generales. 2. Requisitos higiénicos de fabricación. 3. Almacenamiento, distribución, trasporte y comercialización de alimentos y materias primas e insumos.	Sensibilizar al personal en la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo a la Resolución 2674/2013.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
JUNIO	Dietas Terapéuticas Especiales Plan de Saneamiento Básico	1. Introducción de dietas hospitalarias 2. Dieta normal alimentos permitidos y no permitidos. Derivación de dietas. 3. Programa de residuos sólidos y líquidos.	Recordar las características de las dietas terapéuticas de acuerdo a las patologías del paciente hospitalizado. Recordar las medidas preventivas que se deben tener en cuenta con la generación de residuos sólidos y líquidos.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica, práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVOS	PERSONAL OBJETIVO	METODOLOGIA	DURACIÓN (Horas)	RESPONSABLE
JULIO	Plan de Saneamiento Básico	1. Programa integrado de plagas. 2. Programa de control de agua potable. 3. Dosificación de productos de limpieza y desinfección.	Recordar las medidas preventivas que se deben tener en cuenta para controlar plagas. Conocer las disposiciones del control de agua potable. Recordar el uso y manejo de los productos de limpieza y desinfección.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
AGOSTO	Manual de Dietas y Derivación Guías de preparación	1. Introducción de dietas hospitalarias. 2. Dieta normal alimentos permitidos y no permitidos 3. Derivación de dietas. 4. Actualización de preparaciones.	Recordar las características de las dietas terapéuticas de acuerdo a las patologías del paciente hospitalizado. Actualizar al personal en las guías de preparación de alimentos.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica, práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
SEPTIEMBRE	Contaminación de los Alimentos	1. Conceptos básicos. 2. Fuentes de contaminación. 3. Enfermedades de trasmisión alimentaria.	Recordar las conductas, prácticas y procedimientos que inciden en la contaminación de los alimentos.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVOS	PERSONAL OBJETIVO	METODOLOGIA	DURACIÓN (Horas)	RESPONSABLE
OCTUBRE	Dietas Complementarias Plan de Saneamiento Básico	1. Introducción de dietas hospitalarias. 2. Dieta normal alimentos permitidos y no permitidos. 3. Derivación de dietas. 4. Técnica de lavado de manos.	Recordar las características de las dietas terapéuticas de acuerdo a las patologías del paciente hospitalizado. Sensibilizar al personal operativo sobre la importancia del lavado de manos.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica, práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
NOVIEMBRE	Contaminación Cruzada	1. Conceptos básicos. 2. Fuentes de contaminación. 3. Buenas prácticas higiénicas.	Recordar el correcto manejo de las prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos
DICIEMBRE	Inocuidad de los Alimentos HACCP	1. Conceptos básicos HACCP. 2. Seguridad alimentaria y puntos críticos de control.	Identificar los puntos de proceso que pueden afectar la inocuidad de los alimentos y seguridad alimentaria. Dar lineamentos básicos en la identificación de PCC en el Servido de Alimentos.	Personal Manipulador de Alimentos	Capacitación teórica práctico, evaluación de conocimientos	1	Nutricionista Dietista Ingeniera de Alimentos

CONTRATO DE SUMINISTROS No. 150 DEL 02 DE MAYO DE 2023

N°. DE PROCESO	**HSLV-CD-151-2023**
CONTRATANTE	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA.
CONTRATISTA	ANA LUCIA GÓMEZ PAZ
NIT.	NIT: 34533728-4
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA QUE INCLUYE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, PARA LOS PACIENTES DEL ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN, URGENCIAS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA ESE.
VALOR	MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.851.000.000)
PLAZO	HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2023 O HASTA AGOTAR EL MONTO DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.

Entre los suscritos a saber: Doctor **EDGAR EDUARDO VILLA**, vecino de Popayán, identificado con la cédula de ciudadanía número 76.310.238 de Popayán, quien obra en su calidad de Gerente del Hospital Susana López de Valencia, E.S.E., según Decreto N° 687 del 31 de marzo del 2020 y Acta de Posesión 042 de la misma fecha, en uso de su facultad para celebrar contratos, en representación del Hospital Susana López de Valencia, Empresa Social del Estado, creado por Ordenanza 001 de 1995, quien en el presente contrato se denominará **HOSPITAL** y la señora **ANA LUCIA GÓMEZ PAZ**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 34.533.728 expedida en Popayán, propietaria del establecimiento de comercio PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ., inscrita con matricula mercantil No. 155876 de fecha 10 de febrero de 2016 y quien en adelante en el presente contrato se denominará el **CONTRATISTA,** hemos acordado celebrar el presente contrato que se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA.- OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA QUE INCLUYE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, PARA LOS PACIENTES DEL ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN, URGENCIAS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA ESE. **CLÁUSULA SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** El Contratista deberá suministrar la alimentación hospitalaria de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas:

DIETAS TIPOS NORMALES Y TERAPÉUTICAS:

DESCRIPCIÓN DIETA	PREPARACIÓN	CANT	VALOR UNITARIO
NORMAL PARA PACIENTE HOSPITALIZADO	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
NORMAL PARA OTRO TIPO DE PERSONA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
BLANDA	DESAYUNO	1	$7.800

	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
HIPO SÓDICA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
CORONARIA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
HIPO GRASA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
ASTRINGENTE	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
RENAL	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
SEMIBLANDA FASE 1	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
SEMIBLANDA FASE 2	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	$5.400
	CENA	1	$12.600
HIPOGLUSIDA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400

	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600
HIPERPROTEICA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600
LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600
SUPREGLOTICA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600
NEUTROPÉNICA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600
REFRIGERIOS SEGÚN EL TIPO DE DIETA	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600
CON OTRAS PRESENTACIONES. RICA EN FIBRA, BAJA EN POTASIO, RICA EN POTASIO, RESTRICCIÓN DE VITAMINA K, RESTRICCIÓN DE LÍQUIDOS, NO CARNES ROJAS, RICA EN VITAMINA C, FUENTE DE HIERRO Y CALCIO	DESAYUNO	1	$7.800
	REFRIGERIO MAÑANA	1	$5.400
	ALMUERZO	1	$12.600
	REFRIGERIO TARDE	1	5400
	CENA	1	$12.600

Nota: El promedio de raciones diarias es de 800, la cual puede variar de acuerdo a las solicitudes de los servicios.

DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS
Dieta normal

1.	**Descripción:**	Es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales. Contiene todos los grupos de alimentos, se debe suministrar preparaciones que estimulan el apetito, con combinación de colores y sabores, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria en la población adulta y pediátrica. Sirve de base para la derivación de las dietas terapéuticas. Se suministrarán los aportes de nutrientes haciendo uso de las diferentes dietas terapéuticas de acuerdo a la etapa de la vida y requerimientos energéticos que necesite el paciente.
2.	**Indicaciones**	- Paciente hospitalizado en condiciones normales, que no requieren cambio en plan dietoterapeutico.
3.	**Valor nutricional – distribución % y VCT.**	2400 Kcal, Proteína: 10 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 50% Se realiza ajuste proteico debido a que según diversos estudios, se ha demostrado que un mayor aporte de proteínas (> 1,2 g/kg/día) se asocia a reducción de la mortalidad y disminución de estancia hospitalaria, teniendo en cuenta que durante periodos hipercatabólicos por condiciones clínicas el principal compartimiento comprometido es el muscular siendo más difícil su recuperación. • Respetado las Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana dar cumplimiento a sus criterios como el aporte de 5 porciones al día de frutas y verduras, al igual que el aporte de leche y sus derivados; usados como parte de refrigerios saludables con el fin de disminuir el aporte de alimentos procesados. • Aumento en porción de carne (100 gramos) , cortes de alto aporte nutricional (no embutidos), solo utilizar carne molida en dieta blanda, con respecto a sus presentaciones incluir cortes enteros y magros. Variación en preparaciones semanales incluyendo 4 tipos de proteínas.
4.	**Alimentos permitidos**	Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares.
5.	**Alimentos no permitidos**	Carnes duras en filete con tejido conectivo Verduras crudas Enteras con cáscara o semilla Gaseosa, zumos de fruta. 1. Crema de leche líquida, crema agria, mantequilla con sal, queso crema, tocineta Galletas con crema, dulces y postres, bocadillo
6.	**Prescripción dietaria**	Dieta normal para paciente adulto 2400 Kcal **(DN)**
7.	**Observaciones**	El aporte calórico establecido está basado en las Guías Alimentarias Basadas en alimentos para la población colombiana (GABA) que establecen un aporte diario promedio de 2400 Kcal. Sin embargo, varía en cada individuo.

Dietas modificadas en consistencia y textura

Dieta líquida clara

Descripción:	Esta dieta proporciona los requerimientos diarios de agua, pero estimula muy poco el tracto gastrointestinal. Esto se alcanza al costo de proporcionar pocas cantidades de proteínas o grasa, macronutrientes que son estímulos potentes de la secreción gástrica y pancreática, así como de la motilidad gastrointestinal. También constituye una fuente oral de líquidos fáciles de absorber y que dejan una cantidad mínima

	de residuo en el tracto gastrointestinal, y reduce al mínimo la estimulación de ese tracto. Proporciona alimentos y líquidos claros a temperatura ambiente. El tipo de líquido puede variar según el estado clínico del paciente y la intervención diagnóstica o terapéutica que se quiera practicar con él. La dieta líquida resulta insuficiente en contenido energético y nutrientes esenciales. No se recomienda durante más de tres días como única fuente de alimentación. Si se requiere por más tiempo, se aconseja el empleo de suplemento nutricional comercial, nutrición enteral o nutrición terapéutica parenteral.
Indicaciones:	En la preparación para operaciones de intestino o colonoscopia. En la fase de recuperación de operaciones de abdomen cuando se presenta un íleo incompleto. En otras condiciones agudas en las que existe un trastorno grave en la función gastrointestinal, por ejemplo, en la gastroenteritis aguda. En la etapa inicial de la transición de la nutrición endovenosa a la dieta líquida completa o dieta sólida en el postoperatorio. Preparación dietética, previa exploración o intervención del intestino. En pacientes gravemente debilitados como primera etapa de alimentación oral.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	La dieta líquida es nutricionalmente incompleta, es decir, no cubre las necesidades mínimas de energía (macro y micronutrientes) adecuadas para el individuo. Por dicho motivo, este tipo de dietas deben utilizarse durante períodos de tiempo breves. Aportan normalmente unas 400-600 kcal/día y entre 10 y 15 g/día de proteínas. En algunos pacientes, y siempre que la patología de base lo permita, la dieta líquida puede enriquecerse con la finalidad de aumentar su suficiencia nutricional, pudiendo alcanzar las 800-900 kcal/día. Para que la dieta sea nutricionalmente completa, es necesario el uso de suplementos nutricionales.
Alimentos permitidos	Té, caldo, jugos de frutas coladas, gelatina, miel y azúcar.
Alimentos no permitidos	Leche y líquidos preparados con ella, y derivados lácteos, jugos de fruta con pulpa, cítricos, sopas o cremas de sobre, ni cubos o caldos de gallina ó carne, carne, huevos, no verduras.
Prescripción dietaria	Dieta líquida clara
Observaciones	Esta dieta debe incluir 5 tiempos de comida en el día: Desayuno, media mañana, media tarde y cena. Consomé de carne magra o de pechuga de pollo sin piel desgrasados (no debe contener micelas de grasas). Las dietas líquidas claras hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado se suministrará gelatina dietética y edulcorante apto para paciente diabético.

MENÚ EJEMPLO

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA gr ó cc
Desayuno	Bebida (Aromática o té)	Agua	1 pocillo o taza	200 ml
		Bolsa de aromática o té	1-2 bolsas	
		Azúcar	1 cucharada	7,5 gr
	Gelatina	Gelatina saborizada	13 gr	200 ml ó 100 gr
		Agua	100 cc	
Media mañana	Bebida (Aromática o té)	Agua	1 pocillo o taza	200 ml
		Bolsa de aromática o té	1-2 bolsas	
		Azúcar	1 cucharada	5 gr

Almuerzo	Caldo	Pollo sin piel Carne magra Pescado	1 a 2 oz	240 ml
	Gelatina	Gelatina saborizada	13 gr + 100 cc agua	200 ml ó 100 gr
	Jugo	Fruta de preferencia/ No cítricos	1 vaso	150 ml
Media tarde	Gelatina	Gelatina saborizada	13 gr + 100 cc agua	200 ml ó 100 gr
Cena	Caldo	Pollo sin piel Carne magra Pescado	1 a 2 oz	240 ml
	Gelatina	Gelatina saborizada	13 gr + 100 cc agua	200 ml ó 100 gr
	Jugo	Fruta de preferencia/ No cítricos	1 vaso	150 ml

Dieta líquida completa

Descripción:	Esta dieta aporta alimentos líquidos o semilíquidos a temperatura ambiente. Según el estado clínico del paciente puede variar el tipo de alimento. Se confecciona para proveer nutrientes adecuados en una forma que no sea necesario masticar. Tales dietas pueden ser útiles en las condiciones donde el esófago es estrecho y no permite el paso de alimentos sólidos y para administrar líquidos por vía oral a individuos con incapacidad para masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos. Debe cubrir la totalidad de las necesidades nutricionales de macro y micronutrientes del individuo, excepto lo que se refiere a fibra vegetal,
Indicaciones:	Para pacientes que no pueden masticar apropiadamente o con trastornos esofágicos o gástricos que interfieren con el movimiento normal de los alimentos sólidos. Puede ser empleada combinada con dilataciones en el tratamiento de la estenosis esofágica. Son útiles temporalmente en el período postoperatorio, cuando los pacientes no han recuperado la fuerza para masticar los alimentos. En presencia de alteraciones en la masticación o la deglución. Inflamación moderada del tracto gastrointestinal. Pacientes en fase aguda.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	La dieta aporta 1500 a 1800 Kcal, proteínas 20-15%, grasa 30-35% y carbohidratos 50-55%.
Alimentos permitidos	Bebida a base de leche, yogurt, kumis o coladas, sopas o cremas, Huevo en ponches con leche. Cereales: crema de trigo, maicena, avena colada. Helados, yogur. Gelatina. Margarina, mantequilla. Todas las especias coladas. Frutas y vegetales colados.
Alimentos no permitidos	Bebidas alcohólicas, quesos, carnes en porción, Alimentos sólidos, especias picantes como el ají, la pimienta o la cúrcuma, condimentos en general, licuados con residuos sólidos difíciles de pasar. Según restricción del paciente.
Prescripción dietaria	Dieta líquida completa (Espesada).
Observaciones	Cuando se requiera o la nutricionista clínica lo indique una dieta supraglótica o espesada, los líquidos deben ser espesados con una mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel o liquida espesa. La sopa o crema además debe incluir la porción de proteína indicada en la minuta patrón, además un energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio.

Dieta semi blanda

Descripción:	También llamada blanda suave, en esta dieta todos los alimentos deben ser cocidos, macerados o triturados, su objetivo es facilitar la masticación y deglución de los alimentos, en pacientes con procesos que dificultan o impiden estos procesos mecánicos. Se espera una transición a dieta normal con base en la evolución favorable del paciente.
Indicaciones	- Para pacientes con edentulia parcial o total, esofagitis, varices esofágicas, síndromes pilóricos no eméticos, traumas maxilo-faciales o dietas de transición.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal, Proteína: 10 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 50%
Alimentos permitidos	Leche entera, leche descremada deslactosada, yogur, kumis, queso descremado o queso campesino o cuajada en consistencia suave Trucha, pescados magros, pollo, huevo entero, carne de cerdo, carne de res, carne de ternera deben ser muy suaves, molidos, licuados, sopas. Huevo en todas sus preparaciones Acelga, espinaca, auyama, calabaza, remolacha, zanahoria. COCIDOS y sin cascara. Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, mango, manzana sin cascara, papaya. Crudas y cocidas sin cascara en trocitos o puré, jugos Arroz blanco, espaguetis, quinua cruda, arepa de maíz, galletas integrales, saltinas o ducales; pan blanco, tostada, avena, cebada, papa, plátano, yuca. Los cocidos, refinados y enriquecidos. Cocidos, refinados y enriquecidos. Té, azúcar y sal, especias, miel, jarabes, salsas, jaleas, gelatina.
Alimentos no permitidos	Preparados lácteos con frutas frescas, semillas, cáscaras y quesos de sabores fuertes y duros madurados. Carnes de tejido conectivo duro y muy sazonado, carnes o pescados fritos. Los crudos y con péptina o cascara; de sabor fuerte formadores de gases, ricos en fibra y crudos pepino, pimentón, habichuela, lechuga, brócoli, coliflor, cebolla cabezona, col, repollo común, tomate Con cascara o secas o con semillas y acidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, naranja, mandarina, limón, curuba, ni uchuvas, uvas. Integrales, tostados o fritos duros. Leguminosas secas. Café, chocolate. Condimentos o especias en exceso como pimienta, ajo
Prescripción dietaria	Dieta semiblanda **(SB)**

Observaciones	Todos los alimentos tendrán consistencia de puré, compotas o licuados de carne o pollo que contengan los gramos de proteína solicitados y/o colado tipo miel, excepto la línea la de pastas. Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos. El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué. Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista* Las frutas a utilizar deben ser NO ÁCIDAS, se permite el uso de compotas preparadas en el servicio de alimentación o jugos; se consideran frutas ácidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, curuba, ni uchuvas, tampoco se permite el suministro de banano en esta dieta. El aporte energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro etc. Evitar leguminosas secas. No se ofrecerá bebidas como café, chocolate o chocolisto. Se ofrecerá té, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche. De acuerdo a la patología del paciente se podrán suministrar bebidas lácteas, en dicho caso se debe utilizar leche deslactosada, descremada a solicitud del Servicio de Nutrición y Dietética.

Dieta Blanda

Descripción:	Derivada de la dieta normal por lo tanto su contenido nutricional es el mismo, es de transición entre una dieta LÍQUIDA completa, una semiblanda, la alimentación enteral, parenteral o mixta y una dieta normal; su composición es similar a la dieta corriente e incluye alimentos de consistencia blandas, suaves y tiernos para su fácil masticación. Se recomienda que no tenga grasas ni irritantes; es una dieta no productora de gas, también se denomina dieta de protección gástrica. Incluye la mayoría de los alimentos modificando la consistencia para facilitar su masticación y digestión.
Indicaciones	- Como paso intermedio en regímenes post operatorio. - Enfermedades gastrointestinales: Síndrome de intestino irritable, colitis, gastritis, ulceras gástricas, como paso intermedio en el manejo de las diarreas, lesiones en cavidad oral, esofagitis. gastritis, dispepsias, dolores abdominales, colecistopatías, diverticulitis, entre otras. - Personas con problemas mandíbulares o dentales. - Personas con dificultad de deglución como consecuencia de enfermedades neurológicas. - En personas adultas mayores
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Adultos: 2400 Kcal, carbohidratos 55-50%, proteínas 20- 15% y grasa 30-35%.
Alimentos permitidos	leche descremada deslactosada, yogur griego o bajo en grasa, kumis, queso descremado o queso campesino o cuajada en consistencia blanda. Trucha, pescados magros, pollo, huevo entero, carne de cerdo, carne de res, carne de ternera deben ser muy suaves, molidos, licuados, sopas. Huevo en todas sus preparaciones Acelga, espinaca, auyama, calabaza, remolacha, zanahoria. COCIDOS Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, uva roja o verde, mango, manzana, papaya. Crudas y cocidas sin cascara en trocitos o puré, jugos Arroz blanco, espaguetis, quinua cruda, arepa de maíz, galletas integrales, saltinas o ducales; pan blanco, tostada, avena, cebada, papa, plátano, yuca. Los cocidos, refinados y enriquecidos. Cocidos, refinados y enriquecidos Según la indicación médica, Margarina, mantequilla, aceite vegetal, aguacate, salsa de crema y aderezos, mayonesa. Té, azúcar y sal, miel, jaleas, gelatina.

Alimentos no permitidos	Preparaciones leche entera sin procesar, quesos de sabores fuertes y madurados. Carnes de tejido conectivo duro y muy sazonado, carnes o pescados fritos. De sabor fuerte formadores de gases, ricos en fibra y crudos pepino, pimentón, habichuela, lechuga, brócoli, coliflor, cebolla cabezona, col, repollo común, tomate Secas o con semillas y acidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, naranja, mandarina, limón, curuba, ni uchuvas. Integrales, tostados o fritos duros. Leguminosas secas. Manteca de cerdo, nueces, almendras, maní y demás semillas, aceitunas y sobretodo grasas en frituras, semillas de girasol, semilla calabaza Café, chocolate. Condimentos o especias en exceso como pimienta, ajo
Prescripción dietaria	Dieta blanda **(DB)**
Observaciones	Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, molida, majada o puré, desmechada. Sólo deben incluirse verduras crudas a solicitud de nutrición, de lo contrario todas las verduras deben ser sometidas a algún proceso de cocción. Las frutas a utilizar deben ser NO ÁCIDAS, se permite el uso de compotas preparadas en el servicio de alimentación o jugos; se consideran frutas ácidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, curuba, ni uchuvas. El aporte energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro etc. Evitar leguminosas secas. No se ofrecerá bebidas como café, chocolate o chocolisto. Se ofrecerá té, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche en caso de que esta última sea restringida. De acuerdo a la patología del paciente se podrán suministrar bebidas lácteas, en dicho caso se debe utilizar leche deslactosada, descremada a solicitud del Servicio de Nutrición y Dietética.

Dietas en estado patológico: afecciones cardiovasculares

Hipertensión:

Descripción:	En este tipo de dieta se limita la adición de sal en las preparaciones y los alimentos fuentes de sodio, sin modificar las preparaciones de la dieta normal. Es aquella en que se evita la sal y otros compuestos que la contienen, y se eligen los alimentos por su bajo contenido sódico natural. La hipertensión arterial consiste en un aumento persistente de la presión arterial, la fuerza ejercida por unidad de superficie sobre las paredes de las arterias. La HTA es el factor de riesgo más importante para la enfermedad cardiocerebrovascular, y a menudo se asocia con otros factores de riesgo bien conocidos tales como dieta, elevación de lípidos sanguíneos, obesidad, tabaquismo, diabetes Mellitus y sedentarismo. Las personas con Hipertensión tienen de dos a cuatro veces más riesgo de presentar enfermedad coronaria, así mismo la reducción de 5-6 mm. Hg en la presión arterial disminuye de 20 – 25% el riesgo de EC. Sin embargo, cuando aumenta en 705 mm Hg la presión diastólica, se incrementa de 10 a 20 veces el riesgo de accidente cerebrovascular. El control de la Hipertensión es un proceso complejo y multidimensional cuyo objetivo debe ser la prevención primaria, la detención temprana y un tratamiento adecuado y oportuno que prevenga la aparición de complicaciones. La detención temprana se fundamenta en la posibilidad de la población de acceder a la toma de presión arterial, a la intervención no farmacológica de los factores de riesgos, y farmacología de la Hipertensión Arterial, que según los grandes estudios han demostrado un mayor beneficio en la reducción de ACV y cardiopatías coronarias.

Indicaciones	- Hipertensión arterial - Insuficiencia cardiaca congestiva - Ascitis asociada a enfermedad hepática - Síndrome nefrótico - Edema de pulmón EPOC
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Adultos: 2400 Kcal, carbohidratos 55-50%, proteínas 20- 15% y grasa 30-35%.
Alimentos permitidos	Alimentos permitidos Leche entera, semi descremada, descremada y los derivados sin sal. Restringida dos tazas al día en leve y moderada y a una taza en la estricta. Trucha; carne de res, carne de ternera, carne de cerdo, pollo, pescado; deben ser muy suaves y huevo entero en todas sus preparaciones Vegetales frescos con bajo contenido de sodio, como: lechuga, pimentón, tomate, cebolla, pepino, brócoli, coliflor, espárragos, habichuela y maíz dulce. Todas las frutas frescas. Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, lulo, mandarina, uva roja o verde, mango, manzana, papaya, piña, moras, naranja, sandia, tomate de árbol. Los preparados sin sal. Arroz blanco, espaguetis, quinua cruda, tortillas, frijoles, pastas, papas, plátanos, yuca y arroz, avena, cebada, papa, plátano, yuca, leguminosas Aceites vegetales y aguacate. Té, miel, azúcar, vinagre artesanal, hierbas aromáticas, especias en moderación.
Alimentos no permitidos	caldos concentrados, enlatados, salsamentaria, apio, espinaca, acelga, salsas industrializadas, jugos envasados, alimentos elaborados con salsas comerciales, cremas o sopas instantáneas, crema de leche, grasas de origen animal, galletas sodas, pan francés, verduras enlatadas o en conserva.
Prescripción dietaria	Dieta hiposódica (DH)
Observaciones	El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr. El queso a ofrecer debe ser bajo en sodio tipo cuajada o campesino Las necesidades mínimas estimadas de sodio son de 500 mg/día. Para el control de la hipertensión, se recomienda una reducción moderada de sodio dietético hasta niveles inferiores 2,3 g/día (100 mEq). Aproximadamente, 10% del sodio de la dieta lo aporta el contenido natural de los alimentos.

Hiperlipidemia:

Descripción:	En el tratamiento de las hiperlipidemias, la dieta constituye el elemento fundamental. Las recomendaciones sobre las cantidades de ingesta de grasas, colesterol, hidratos de carbono y alcohol, están determinadas por los niveles de lípidos. En personas, cuyo peso supera el deseable, se estimula la restricción energética y el ejercicio físico. La dieta es una derivación de la dieta normal, que proporciona menos del 25% de las calorías totales en forma de grasa, incluye tanto la grasa visible de los alimentos como la utilizada en las preparaciones. Esta dieta se caracteriza por disminuir el porcentaje de grasa con respecto a los parámetros establecidos para una dieta normal, restringiendo la ingesta de grasas saturadas y colesterol. Tiene como propósito disminuir los niveles séricos de lípidos en el organismo. El aporte de grasa inferior al 25% del valor calórico total debe ser brindado por ácidos grasos esenciales, presentes en pescados de aguas profundas, aguacate y aceites vegetales. Asimismo, se debe garantizar el aporte de fibra soluble e insoluble presente en frutas y verduras crudas o cocidas.

Indicaciones:	- Dislipidemia - Enfermedad coronaria - Obesidad - Distensión abdominal - Cáncer hepático o pancreático - Hepatitis, colitis, colecistitis - Colón irritable - Pancreatitis en resolución - Post operatorios de cirugías gastrointestinales, que ya han tolerado dietas de transición
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Adultos: 2400 Kcal, carbohidratos 55-50%, proteínas 20- 15% y grasa 30-35%.
Alimentos permitidos	Lácteos descremados, leche descremada, yogur griego, queso descremado Trucha, pollo, todas las carnes magras ternera, res o cerdo sin grasa, asada, horneada, guisada y huevo entero en todas sus preparaciones Frescos, cocidos y en sopa. Acelga, espinaca, auyama, habichuela, calabaza, remolacha, tomate, zanahoria. Cocinado Frutas frescas, fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, uva roja o verde, mango, manzana, papaya. enlatadas, cocidas, jugos y enlatados y refrescos. Enriquecidos, integrales y cocidos, Arroz blanco, espaguetis, quinua cruda, arepa de maíz, galletas integrales, saltinas o ducales; pan blanco, tostada, avena, cebada, papa, plátano, yuca, leguminosas. Los cocidos, refinados y enriquecidos Aceites vegetales. Todas las bebidas, café y té, azúcar, miel, jaleas, salsas, sal, pimienta y especias
Alimentos no permitidos	Chicharrón, yema de huevo, chorizo, carnes gordas, vísceras, preparaciones, fritas, crema de leche, queso crema, mayonesa, quesos grasos madurados, mantequilla o margarinas, leche entera, caldo graso de carne.
Prescripción dietaria	Dieta hipograsa **(DHG)**
Observaciones	El objetivo del tratamiento dietético (aislado o coordinado) con ejercicios o medicamentos hipolipemiantes, consiste en reducir la ingesta de grasa total, grasas saturadas, colesterol y el aporte energético. Se recomienda el incremento de la ingesta de fibra total con un mayor consumo de alimentos vegetales ricos en fibras. También se recomienda un consumo en mayor proporción de hidratos de carbono complejos, y por ello, un consumo proporcionalmente menor de grasas y colesterol. Los resultados de varios estudios afirman que ciertos aceites de pescados poliinsaturados pueden reducir la incidencia de cardiopatías coronarias. Se ha prestado especial atención a los ácidos grasos esenciales omega-3, especialmente el ácido eicosapentaenoico y el ácido decosaexaenoico. Se recomienda el consumo de pescado 2 ó 3 veces por semana. No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta, salsa de tomate No uso de grasa saturada Las preparaciones deben ser asadas, cocidas, al vapor o al horno Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados Se recomienda el incremento de la ingesta de fibra con un mayor consumo de alimentos vegetales ricos en fibras. También se recomienda un consumo en mayor proporción de hidratos de carbono complejos, y por ello, un consumo proporcionalmente menor de grasa y colesterol.

Insuficiencia cardiaca congestiva:

Descripción:	Los niveles más graves de insuficiencia se asocian a dietas en que la restricción de sodio es considerable. En ocasiones, se limita también la ingesta de líquidos. Se administran comidas frecuentes y de menor cuantía, con el fin de reducir la distensión abdominal y la demanda de gasto cardiaco, y controlar el efecto térmico del alimento. En los casos que resulta necesaria la reducción del peso, se indica la dieta para contribuir a la disminución del trabajo cardiaco. En algunos casos, el paciente puede presentar un peso inferior al deseado y un estado nutricional insuficiente, y la forma más grave de ese trastorno es la caquexia cardiaca. Entre los factores contribuyentes, está la reducción de la ingesta de alimentos debido a anorexia, posiblemente hipermetabolismo o interacciones entre nutrientes y fármacos. Dieta con bajo contenido de sodio, baja en grasa saturada y colesterol, rica en fibra. Se deben evitar alimentos fritos, productos apanados, encurtidos industrializados, pescado seco, margarinas, mantequillas, embutidos, productos enlatados, sopas industrializadas, caldos de gallina o de carnes, productos de panadería o pastelería que contengan bicarbonato, salsas, industrializadas, crema de leche, carne de res 2 veces por semana, lácteos enteros.
Indicaciones:	- Enfermedad cardiovascular - Hipertensión arterial - Ascitis - Falla cardiaca
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal diarias, la distribución de macronutrientes es: carbohidratos 55 - 50%, proteínas 15 - 20% y grasa 20 -25%. La grasa saturada no debe ser mayor del 10% de las calorías totales.
Alimentos permitidos	Alimentos permitidos Los descremados. Restringida dos tazas al día en hiposódica leve y moderada y a una taza en la hiposódica estricta Todas las magras: asada, horneada, guisada, res, pollo, pescado y huevo. Vegetales frescos con bajo contenido de sodio, como: lechuga, pimentón, tomate, cebolla, pepino, brócoli, coliflor, espárragos, habichuelas y maíz dulce. Todas las Frescas, Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, mandarina, uva roja o verde, mango, manzana, papaya, piña, moras, naranja, sandía, tomate de árbol. Enriquecidos e integrales Los preparados sin sal, Arroz blanco, espaguetis, quinua cruda, tortillas, frijoles, pastas, papas, plátanos, yuca y arroz, avena, cebada, papa, plátano, yuca, leguminosas. Aceites vegetales Bebidas, aromática, té , miel, vinagre artesanal, hierbas aromáticas, especias en moderación y sustitutos de sal (sales de potasio).
Alimentos no permitidos	Carnes con grasa visible, carnes crudas, ahumadas, enlatadas, deshidratadas, embutidos, vísceras, mariscos, carnes procesadas y cualquier tipo de carne en frituras, enlatadas y embutidos. Vegetales frescos incluir con moderación: las hojas de acelga o espinaca, remolacha, hoja de mostaza, apio, auyama, calabaza, zanahoria y alcachofas. Los vegetales procesados y cocidos con sal. El coco y el aguacate. Enlatadas, cristalizadas y glaseadas. Jugos y refrescos enlatados. Todos los elaborados con exceso de grasa y todos los comerciales como cereales de caja, pan, galletas, harinas pre elaboradas para pancakes y frijoles procesados. Salsas cremosas, mayonesa, frituras, manteca de cerdo y crema, mantequilla, margarina, aderezos y salsas con sal

	Postres elaborados con abundante grasa, leche integra, crema y chocolate. Sal, mostaza, bebidas artificiales, dulces, postres comerciales, condimentos, cubitos o extractos de carne, sal de ajo y de cebolla, glutamato monosódico y alimentos que lo contengan, ablandadores
Prescripción dietaria	Dieta hiposódica e hipograsa
Observaciones	El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 3000 mg por día. El queso a ofrecer debe ser bajo en sodio tipo cuajada o campesino Las necesidades mínimas estimadas de sodio son de 500 mg/día. Para el control de la hipertensión, se recomienda una reducción moderada de sodio dietético hasta niveles inferiores 2,3 g/día (100 mEq). Aproximadamente, 10% del sodio de la dieta lo aporta el contenido natural de los alimentos.

Afecciones pulmonares

Covid-19

Descripción:	La enfermedad afecta principalmente a las vías respiratorias, pero puede deteriorarse a insuficiencia multiorgánica y ser fatal. Las complicaciones respiratorias agudas, requieren estadías prolongadas en la UCI siendo una causa importante de morbilidad y mortalidad en pacientes con COVID-19, y los adultos mayores y los individuos multimórbidos tienen peores resultados y mayor mortalidad. Las estadías en la UCI, y particularmente su mayor duración, se relacionan directamente con malnutrición, con pérdida de masa y función del sistema músculo esquelético que a su vez puede conducir a una mala calidad de vida, discapacidad y morbilidad mucho después del alta de la UCI. El tipo de dieta debe estar condicionado según el tipo de paciente, estado nutricional, nivel de riesgo y patologías asociadas.
Indicaciones	- SARS-CoV-2 - Insuficiencia cardiaca congestiva crónica
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal diarias y la distribución de macronutrientes es: carbohidratos 45 - 50%, proteínas 20 - 25% y grasa 25 - 30%. El enfoque nutricional general para la prevención de infecciones virales es la suplementación y / o el suministro adecuado de vitaminas para reducir el impacto potencial negativo de la enfermedad.
Alimentos permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dietoteraputicas asociadas.
Alimentos no permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dietoteraputicas asociadas.
Prescripción dietaria	Dieta modificada en carbohidratos, hiperproteica. **(DCH)**
Observaciones	El tipo de dieta debe estar determinado según este estado nutricional del paciente, condición clínica, y requerimientos individuales. ANEXO. Guías de ESPEN para COVID-19

Epoc

Afecciones endocrino-metabólicas

Diabetes mellitus

Descripción:	La enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC) es una condición caracterizada por obstrucción al flujo de aire en la vía aérea. Los pacientes con EPOC la composición corporal depende de múltiples factores, como el grado de limitación del flujo aéreo, la extensión del enfisema, el nivel de actividad física, la cantidad y calidad de la nutrición y la presencia de comorbilidades, entre otras. El objetivo de la terapia medica nutricional es proporcionar un aporte proteico calórico adecuado para el fenotipo y por lo tanto para disminuir el riesgo de pérdida involuntaria de peso, evitar la pérdida de masa libre de grasa, prevenir la desnutrición, reducir el trabajo ventilatorio, mejorar la capacidad funcional y ajustar las recomendaciones de nutrientes de acuerdo con las comorbilidades presentes.
ndicaciones	- Enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC)
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal diarias y la distribución de macronutrientes es: carbohidratos 45 - 50%, proteínas 20 - 25% y grasa 25 - 30%.
Alimentos permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dieto terapéuticas asociadas.
Alimentos no permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dieto terapéuticas asociadas.
Prescripción dietaria	Dieta modificada en carbohidratos (DMC)
Observaciones	El tipo de dieta debe estar determinado según este estado nutricional del paciente, condición clínica, y requerimientos individuales.
Descripción:	Dieta modificada baja en carbohidratos, no se adiciona azúcar, panela o miel en las preparaciones, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra en una fracción de seis comidas al día, la dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, incluyendo tres refrigerios: media mañana, media tarde y refrigerio nocturno. Los horarios de distribución serán de estricto cumplimiento En caso de dietas BLANDAS se modificará la consistencia de la dieta HIPOGLUCIDA. Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples. Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidratos es modificado. Esta dieta debe excluir azucares refinados, alimentos con alto contenido glucémico y moderada en productos de panadería. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con diabetes mellitus tipo I y II, sobrepeso, obesidad, pancreatitis.
Indicaciones	- Diabéticos o con intolerancia a la glucosa - Pacientes con hipertrigliceridemia moderadas a severas. - Hipoglucemia - Hígado graso
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal diarias y la distribución de macronutrientes es: carbohidratos 40 - 50%, proteínas 20 - 25% y grasa 25 - 30%.

Alimentos permitidos	Queso campesino o descremado, yogurt sin azúcar, leche descremada Trucha, basa, pollo, huevo entero, carne de cerdo, carne de res, carne de ternera. Huevo en todas sus preparaciones, Acelga, pepino, espinaca, pimentón, ahuyama, habichuela, lechuga, brócoli, calabaza, cebolla cabezona, col, coliflor, repollo común, tomate. Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, mandarina, pera, manzana verde, moras, tomate de árbol. Arroz blanco, espagüetis, quinua cruda, arepa de maíz, galletas integrales, saltinas; tostada, avena, cebada, leguminosas. Los cocidos, refinados y enriquecidos, Aceite, margarina, mantequilla y crema, aceites vegetales, aguacate, margarinas suaves, mayonesa Té, ajo y sal.
Alimentos no permitidos	Carnes duras en filete con tejido conectivo, carnes fritas Remolacha y zanahoria Sandia, piña, uvas pasas deshidratadas, melón, mango; banano, papaya, uvas. Plátano maduro, pan blanco, galletas ducales, papa, yuca (En cantidades moderadas o con indicación terapéutica). Crema de leche líquida, crema agria, mantequilla con sal, queso crema, tocineta. Azúcar, miel, jaleas, salsas, salsa soya y pasta de tomate. Galletas con crema, dulces y postres
Prescripción dietaria	Dieta hipoglucida **(DH)**
Observaciones	- La dieta hipoglúcida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con nutricionista clínico. - Siempre que se ordene "Dieta Hipoglúcida" debe llevar nueves, onces y refrigerios o trasnocho. - En los nueves de pacientes con dietas hipoglúcidas se ofrecerá porción de fruta (80 gr.), bebidas en leche (200 cc.) o queso, cuajada (50 gr.). En refrigerios nocturno o trasnocho se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (200 cc.) con un acompañante: pan integral, tostada o galletas integrales (30 gr.). Para todas las bebidas debe ofrecerse un edulcorante apto para paciente diabético. - Es importante tener en cuenta que se deben utilizar productos altos en fibra. - Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo con índice glicémico. Las verduras deben incluir una ensalada cruda y otra en preparación cocida. - Para el desayuno el caldo de pollo, carne o huevo no debe llevar ningún alimento energético - Las sopas ofrecidas deben ser cremas de verduras variadas y organolépticamente agradables. - Se deben ofrecer junto a las bebidas edulcorantes artificiales aptos para pacientes diabéticos. - Se puede suministrar gelatina apta para diabéticos.

Obesidad

Descripción:	La obesidad, se define como un exceso de grasa corporal. Sin embargo, los métodos disponibles para la medida directa del comportamiento graso no se adaptan a la práctica clínica de rutina. La obesidad suele ser el resultado de ingerir más calorías de las que se queman durante el ejercicio y las actividades diarias normales. La obesidad se caracteriza por un índice de masa corporal igual o superior a treinta. El síntoma principal es la grasa corporal excesiva, que aumenta el riesgo de padecer problemas de salud graves. Dieta modificada baja en carbohidratos, no se adiciona azúcar, panela o miel en las preparaciones, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra además se debe realizar una restricción el calóricas y lípidos.

Indicaciones	- Obesidad grado I, II y III. - Sobrepeso
Valor nutricional – distribución % y VCT.	1800 Kcal diarias y la distribución de macronutrientes es: carbohidratos 40 - 50%, proteína 15-20% y grasa 25 - 30%.
Alimentos permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dieto terapéuticas asociadas.
Alimentos no permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dieto terapéuticas asociadas.
Prescripción dietaria	Dieta hipocalórica
Observaciones	El tipo de dieta debe estar determinado según este estado nutricional del paciente, condición clínica, y requerimientos individuales.

Infecciones gastrointestinales

Diarrea- Gastroenteritis

Descripción:	En esta dieta se ofrecen alimentos ricos en pectina que ayudan a una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal favoreciendo la formación de bolo fecal, además se eliminan de la dieta otros tipos de alimentos como las gelatinas por su alta concentración de azúcar. Esta dieta se caracteriza por tener un régimen normocalórico, normograso y con restricción de carbohidratos simples y fibra insoluble dado que acelera el peristaltismo intestinal. Su principal objetivo es reducir al máximo la estimulación de las secreciones gastrointestinales y enlentecer la velocidad en la motilidad intestinal con el fin de reducir el número y el volumen de las deposiciones diarias y mejorar su consistencia. Se deben incluir alimentos con aporte de pectina y fibra soluble para favorecer la retención de agua, la formación de geles y por ende del bolo fecal, mejorando así la consistencia de la deposiciones.
Indicaciones	- Enfermedad diarreica Ileostomías o fístulas intestinales - Colon irritable cursando con periodos de diarrea - Diarrea causada por enfermedades o infecciones: aguda (duración inferior a 2 semanas) y crónica (duración superior a 2 semanas) - Diarrea aguda, se puede corregir con las siguientes consideraciones: Interrumpir el consumo del alimento o fármaco responsable; proporcionar una ingesta adecuada de líquidos y electrolitos con la finalidad de lograr la repleción de volumen y mantenerla
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 50%
Alimentos permitidos	Lácteos descremados, leche descremada, yogur griego, queso descremado Trucha, pollo, todas las carnes magras ternera, res o cerdo sin grasa, asada, horneada, guisada y huevo entero Frescos, cocidos y en sopa, con bajo contenido de fibra como la zanahoria, auyama, calabaza Frutas frescas guayaba, manzana, banano En jugos guayaba, manzana, banano, tomate, fresas, mora, Arroz blanco, espaguetis, arepa de maíz, saltinas o ducales; pan blanco, tostada, papa, plátano, yuca. Aceites vegetales. Todas las bebidas, café y té, sal, pimienta y especias

Alimentos no permitidos	Lácteos enteros, yogur entero, kumis, queso campesino Carnes con grasa visible, cualquier tipo de carne en frituras, enlatadas y embutidos Los preparados con grasa, los formadores de gas y altos en fibra: coliflor, brócoli, lechuga, repollo, pimentón, pepino, cebolla cabezona, Acelga, espinaca, habichuela, remolacha, tomate Los preparados con grasa, los formadores de gas y altos en fibra: coliflor, brócoli, lechuga, repollo, pimentón, pepino, cebolla cabezona, Acelga, espinaca, habichuela, remolacha, tomate Frutas frescas y con alto contenido de fibra soluble, fresas, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, lulo, mandarina, uva roja o verde, mango, manzana, papaya, piña, moras, naranja, tomate de árbol, sandia. Cereales enriquecidos integrales, avena, quinua, galletas integrales, pan integral, tostada integral, leguminosas. Salsas, crema de leche, mantequilla, mayonesa, frituras, manteca de cerdo y queso crema, tocineta Postres elaborados con abundante grasa, leche integra, cremas y chocolates, bebidas dulces, agua de panela.
Prescripción dietaria	Dieta astringente **(DA)**
Observaciones	Se debe tener en cuenta el aumento de líquidos en la dieta brindados en infusiones de anís de estrella, té negro, manzana, durazno, fresa, caldos desgrasados, fondos de verdura, carne, pollo o pescado, con el ánimo de hacer reposición oral de los líquidos perdidos durante las evacuaciones. Asimismo, los métodos de preparación a elegir durante este proceso serán cocidos, escaldados, a la parrilla, al horno, al vapor; evitando preparaciones fritas, o verduras crudas, así como alimentos condimentados. Sujeta a modificaciones teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de los pacientes.

Constipación

Descripción:	Una dieta rica en fibra dietética contiene elevadas cantidades de celulosa, hemicelulosa, lignina y pectina, y proporciona unos 25 a 30 g de fibra dietética por día.La constipación es un síntoma que puede tener diferentes significados para los pacientes, pero en general se refiere al tránsito poco frecuente. Aunque comúnmente se produce por una dieta baja en líquidos y fibra, también puede tener otras causas. La ingestión aumentada en fibra dietética produce: Aumento de la motilidad intestinal, Incremento de la producción de ácidos grasos volátiles (flatulencia)., acción como agente higroscópico, disminución de la presión intraluminal del colon, alteración del metabolismo de los ácidos biliares, nfluencia sobre la respuesta insulínica y el metabolismo de la glucosa.
Indicaciones	Es usada en el tratamiento crónico de la diverticulitis recurrente y en el síndrome de intestino irritable cuando los hábitos intestinales afectados constituyen el síntoma mayor. En algunas oportunidades, se puede recomendar en el tratamiento de la diarrea crónica cuando se desee producir heces semisólidas, poco líquidas, sólo que a expensas de un aumento en el número y volumen de las deposiciones. Cuando el síndrome de intestino irritable es el responsable de las diarreas por un trastorno en la motilidad, el ingreso elevado de fibra dietética puede ayudar a controlar con éxito los síntomas. Diverticulosi, síndrome de Colón Irritable, constipación crónica.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 kcal diarias, proteínas 20 a 15%, carbohidratos 55 a 50%, grasa de 25 a 30% y fibra 25-30g.

Alimentos permitidos	Leche entera, yogur, kumis, queso descremado, queso campesino, cuajada Trucha, basa, pollo, huevo entero, carne de cerdo, carne de res, carne de ternera deben ser muy suaves, molidos, licuados, sopas. Huevo en todas sus preparaciones Acelga, pepino, espinaca, pimentón, auyama, habichuela, lechuga, brócoli, calabaza, cebolla cabezona, col, remolacha, coliflor, repollo común, tomate, zanahoria. Cocidos Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, lulo, mandarina, uva roja o verde, mango, manzana, papaya, piña, moras, naranja, sandia, tomate de árbol. Aromáticas, te Arroz blanco, espaguetis, quinua cruda, arepa de maíz, galletas integrales, saltinas o ducales; pan blanco, tostada, avena, cebada, papa, plátano, yuca, leguminosas. Los cocidos, refinados y enriquecidos Aceites vegetales, aguacate, margarinas suaves, mayonesa, semillas de girasol, semilla calabaza. Azúcar, miel, jaleas, salsas, sal, pimienta y especias
Alimentos no permitidos	Ninguno Carnes duras en filete con tejido conectivo Verduras crudas Enteras con cascara o semilla Gaseosa, zumos de fruta. Crema de leche líquida, crema agria, mantequilla con sal, queso crema, tocineta Galletas con crema, dulces y postres, bocadillo
Prescripción dietaría	Dieta rica en fibra
Observaciones	Se prescribe cuando se requiera según indicación de nutrición clínica o médico tratante. Energética: aunque la cantidad de energía es la menor de los nutrientes (2 kcal/g), el uso de la fibra por parte de las bacterias de la flora intestinal supone un pequeño aporte. Produce sensación de saciedad: la fibra soluble al retener agua, en frutas y verduras aumenta su volumen y provocando distensión del estómago. Reducción del tiempo de tránsito intestinal: el paso intestinal de los alimentos disminuye su tiempo y se hace de manera más favorable. La fibra es fundamental para evitar el estreñimiento. Disminuye la absorción de colesterol, al retenerlo por su composición eliminándolo con las heces. Previene enfermedades relacionadas con el sistema digestivo como diverticulosis, diverticulitis, colon irritable, cáncer de colon.

Afecciones del sistema hepato-biliar

Insuficiencia hepática

Descripción:	En el precoma y coma hepático, las proteínas se suprimen para evitar las amoniogénesis intestinal; factor importante en el desencadenamiento de la encefalopatía hepática. Las necesidades energéticas se cubren mediante bebidas azucaradas o con soluciones hipertónicas de glucosa por vía endovenosa profunda.
Indicaciones	Afecciones del sistema hepatobiliar: Insuficiencia hepática.

Valor nutricional – distribución % y VCT.	Como la tolerancia a las proteínas varía de un paciente a otro, y en el mismo paciente de cuando en cuando. Al principio, el tratamiento dietético al paciente con cirrosis, pero sin encefalopatía, debe ser encaminado a establecer la tolerancia a la proteína. Inicialmente se empieza con 25 a 30 kcal y 0,7 g de proteína/kg de peso por día. Esa cantidad de proteína es suficiente para mantener el equilibrio nitrogenado, pero baja para minimizar el riesgo de padecer encefalopatía. Se puede incrementar de 10 a 15 g de proteínas y 200 a 300 kcal, cada 5 ó 7 días si no aparecen síntomas neuropsíquicos. Se trata de alcanzar una ingestión diaria total de hasta 1 g de proteínas y de 35 a 40 kcal/kg/día. Si se aumenta la ingestión por encima de esas cantidades se corre el riesgo de inducir un coma hepático. La energía se aporta en la mayor cantidad posible en forma de carbohidratos y grasas por vía oral, y por vía parenteral como glucosa. Una dieta desprovista de proteínas no se debe mantener más tiempo de lo necesario. A menudo, mínimas cantidades de proteínas se pueden aportar después de algunos días, especialmente cuando el coma fue precipitado por alguna causa reversible. Las proteínas se toleran mejor en múltiples cantidades de alimentos blandos. En los niños y adolescentes se recomiendan los requerimientos mínimos de proteínas, que garantizan su normal crecimiento y desarrollo. Parece eficaz una restricción de sodio 500 mg/24 h (22 mEq) en los pacientes con cirrosis y ascitis.
Alimentos permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dietoteraputicas asociadas.
Alimentos no permitidos	Se determinan dependiendo de las necesidades individuales. Y las indicaciones dietoteraputicas asociadas.
Prescripción dietaria	Dieta hipograsa
Observaciones	El tipo de dieta debe estar determinado según este estado nutricional del paciente, condición clínica, y requerimientos individuales.

Afecciones oncológicas

Dieta oncológica o neutropénica

Descripción:	La dieta neutropénica representa la alimentación idónea para pacientes con inmunidad reducida, lo cual puede ser causado por una patología de base o bien tratamientos para manejar algunas de ellas, como por ejemplo tratamientos de quimioterapia y radioterapia usados para combatir el cáncer. El principal objetivo de esta dieta es la disminución de la carga microbiana de los alimentos evitando infecciones las cuales pueden poner en riesgo la vida del paciente.
Indicaciones	- Adultos mayores en estado de desnutrición o alguna comorbilidad - Transplantados - Quimioterapia - Radioterapia - Enfermedades endocrinas - Enfermedad renal crónica - Hepatopatía crónica (cirrosis) - Pacientes con VIH – sida.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal. diarias, la distribución de macro nutrientes es: carbohidratos 55-50%, proteínas 20- 15% y grasa 25 - 30%.

Alimentos permitidos	Leche entera, deslactosada pasteurizada Trucha, basa, pollo, huevo entero, carne de cerdo, carne de res, carne de ternera deben ser muy suaves, molidos, licuados, sopas. Huevo en todas sus preparaciones Acelga, pepino, espinaca, pimentón, auyama, habichuela, lechuga, brócoli, calabaza, cebolla cabezona, col, remolacha, coliflor, repollo común, tomate, zanahoria. Cocidos Fresas, guayaba, durazno, ciruela, guanábana, kiwi, lulo, mandarina, uva roja o verde, mango, manzana, papaya, piña, moras, naranja, sandia, tomate de árbol. Aromáticas, te Arroz blanco, espaguetis, arepa de maíz, galletas integrales, saltinas o ducales; pan blanco, tostada, avena cocinada, cebada cocinada, papa, plátano, yuca. Los cocidos, refinados y enriquecidos. Todos los alimentos deben ser cocinados. Aceites vegetales, aguacate Azúcar, miel, salsas, sal, pimienta y especias se deben agregar al momento de la cocción.
Alimentos no permitidos	Lácteos no pasteurizados (revisar etiquetado del producto), lácteos con probióticos kumis o yogur, helados de maquina o caseros, quesos. Carnes duras en filete con tejido conectivo, carnes a término medio, jamón no empaquetado, pescado encurtido o ahumado frio, embutidos, huevo crudo. Verduras crudas y sin lavar y desinfectar. Salsas refrigeradas. Enteras con cascara o semilla, frutas sin lavar y desinfectar. Jugos de fruta no pasteurizados (se debe revisar la etiqueta del producto que cumpla con esta indicación) Gaseosa, zumos de fruta. Pan elaborado con grasa animal o mantequilla, cereales con granos crudos, avena cruda, leguminosas. Aceituna, mayonesa, mantequilla, margarina, semillas de girasol, semillas de calabaza Galletas con crema, dulces y postres, bocadillo, hiervas y especias agregadas después de la cocción, aderezos crudos
Prescripción dietaria	Dieta oncológica o neutropenica
Observaciones	Su principal característica es el contenido nulo o disminuido de agentes patógenos, no patógenos y sus esporas, ya que su finalidad es prevenir infecciones. Para lograr una carga reducida de agentes bacterianos, esta dieta tiene múltiples restricciones, principalmente de alimentos crudos y aquellos que representan alto riesgo para el crecimiento de agentes patógenos. Cabe destacar que el consumo de probióticos también se encuentra prohibido, ya que estos microorganismos pueden alterar la microflora intestinal del paciente oncológico Los pacientes con cáncer presentan un compromiso del sistema inmune además de daño en la mucosa intestinal causada por las terapias farmacológicas, siendo posible una translocación bacteriana, que puede ser prevenida controlando la ingesta de microorganismos que afecten el intestino. En esta dieta se prohíben alimentos crudos, tales como huevos, carnes, frutas, vegetales, además de otros alimentos que se consideran de alto riesgo de contaminación, por ejemplo crema, lácteos sin pasteurizar, o productos a base de leche sin pasteurizar, jugos de fruta, frutos secos, frutas de cascaras delgadas (uvas, berries), agua de la llave, helado casero, yogurt casero, mate, miel comidas rápidas, comidas de restaurantes y carnes ahumadas, quesos (azul, roquefort, parmesano, fresco, blanco), carne a medio cocer (pescado, pollo, paco o vacuno), salame, vino, bebidas alcohólicas, aderezos de ensaladas y hierbas aromáticas Entre los alimentos permitidos, se encuentran lácteos pasteurizados, carnes completamente cocidas, huevo pasteurizado y cocido completamente, carnes ahumadas (solo si se cocinan a más de 160°C), vegetales y frutas previamente desinfectadas y cocidas, cereales, pan, agua hervida o embotellada, café instantáneo o te (no de hojas), grasas que se mantengan refrigeradas, sal, azúcar, vinagre y mostaza.

Afecciones renales
Insuficiencia renal

Descripción:	Dieta con restricción de proteína, baja en sodio, potasio, fosfóro y líquidos. El tratamiento dietético se orienta a controlar la ingestión de proteínas y sodio, y a garantizar un adecuado aporte de energía. La restricción de proteínas por debajo de 0,8 g/kg de peso corporal puede afectar el aporte de aminoácidos esenciales, motivo por el que se debe garantizar que entre 60 y 70% de las proteínas sean de valor biológico elevado. Si la dieta aporta menos de 40 g de proteína al día, se le considera nutricionalmente inadecuada. Además, las dietas que aportan 50 g o menos de proteína por día proporcionan cantidades insuficientes de calcio, hierro, tiamina, riboflavina, niacina y ácido fólico, lo que exige considerar, según las características del paciente, el uso de suplementos. En cuanto a los objetivos del tratamiento dietético se destacan: Controlar la ingestión de sodio para contribuir a la prevención de edema y el control de la tensión arterial. Proporcionar una ingesta adecuada de energía no proteica para evitar el catabolismo muscular. Limitar la ingestión de proteínas y evitar la acumulación excesiva de productos de desecho nitrogenados y la toxicidad urémica. Contribuir al control de los niveles de calcio, fosforo y potasio sérico. Evitar la osteodistrofia renal.
Indicaciones	Para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentren en terapia dialítica o con indicación de dieta hipoproteica, hiposodicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio y fosforo. Hipoproteica: esta dieta se caracteriza por aportar menos del 10% del total de energía en forma de proteínas. La proteína utilizada debe ser de alto valor biológico (50-70%), lo que asegura la ingesta de aminoácidos esenciales. Es alta en carbohidratos y grasas Insuficiencia hepática, encefalopatía hepática. Insuficiencia renal crónica estadío I, II y III sin compromiso nutricional.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 Kcal. diarias y la distribución de macronutrientes es: carbohidratos: >60%. Proteínas: < 10% en pre diálisis (0.6 a 0.8 g/ kg /día), 1,2 – 1,4 g/kg en hemodiálisis, 1,5 g/kg en diálisis peritoneal. Grasa: >30%.
Alimentos permitidos	Modificación (dependiendo del estadio pre diálisis, hemo diálisis, diálisis peritoneal)
Alimentos no permitidos	Modificación (dependiendo del estadio pre diálisis, hemo diálisis, diálisis peritoneal)
Prescripción dietaria	Dieta renal **(DR)**

Observaciones	Debe tener un aporte adecuado de energía para mantener o incrementar el peso corporal o desacelerar su perdida. Estimular la ingesta de la energía no proteica (grasa insaturada e hidratos de carbono) Proteínas: de 0,6 a 0,8 g/kg de peso corporal, más las perdidas proteico urinarias en 24 horas. Entre 60 y 70% de proteínas de alto valor biológico (carne, ave, huevo, leche) distribuidas a lo largo del día. Sodio: ajustado a las necesidades del paciente para evitar edema o hipertensión (por lo general de 60 a 90 mEq/día). La dieta se debe planificar con la finalidad de aportar aproximadamente 10% del sodio prescrito. Potasio: generalmente no se restringen las fuentes de potasio alimentario. Se debe evitar el cloruro de potasio en los sustitutos de sal común. Fósforo: la reducción de su ingesta es inherente a las dietas con bajo contenido de proteína. Se aplican mayores restricciones dietéticas, si los niveles séricos de fósforo se elevan.

Consideraciones dietéticas en mujeres lactantes y gestantes.

Descripción:	La alimentación durante la etapa gestacional es considerada como uno de los principales factores asociados con un buen estado de salud y nutrición de los niños y niñas e incluso determina en gran medida la salud en la vida adulta; problemas como el retraso en el crecimiento intrauterino, el bajo peso al nacer, la morbimortalidad neonatal y materna durante el parto y las complicaciones durante el mismo, están fuertemente asociadas al estado nutricional la mujer gestante y lactante.
Indicaciones:	Mujeres lactantes y gestantes
Valor nutricional – distribución % y VCT.	2400 kcal diarias, proteínas 20 a 15%, carbohidratos 55 a 50%, grasa de 25 a 30%
Observaciones	1.De acuerdo con la política institucional, **LA ESTRATEGIA DE INSTITUCION AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA INTEGRAL – IAMII,** Dispone de una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios y programas dirigidos a gestantes, madres niñas y niños menores de 6 años y que se ponga sistemáticamente en conocimiento de todo el personal de la institución. Por lo que se debe brindar refrigerios dentro de la alimentación diaria intrahospitalaria (de gestantes y lactantes). Al igual que a madres lactantes asegurar aporte hídrico por medio de aguapanela respetando creencias culturales.

Consideraciones dietéticas en los estados normales y patológicos del niño y el adolescente
Nutrición en estados normales del lactante, niño y el adolescente
Paciente pediátrico lactante < 6 meses

Descripción:	Durante los primeros seis meses de vida todo niño o niña debe recibir lactancia materna exclusiva y su estadía en el hospital no debe ser un obstáculo. Cuando el lactante menor de 6 meses se encuentre hospitalizado, deberá alimentarse en forma exclusiva con leche materna, si la condición clínica del paciente amerita el uso de formula artificial, esta deberá ser ordenada en la historia clínica y será suministrada por el área de nutrición. Con el ánimo de favorecer la lactancia materna exclusiva, se deberá suministrar una dieta normal a la madre lactante de hijos o hijas menores de 6 meses de edad (ajustable según costumbres alimentarias y estado de salud). La leche materna cubre el total de requerimientos nutricionales del lactante hasta los 6 meses de edad. Los principales componentes de la leche materna son: agua, proteínas, grasa, carbohidratos aportados en forma de lactosa, minerales, vitaminas, hormonas y enzimas; componentes óptimos en el adecuado crecimiento y desarrollo del menor, por lo que se debe fomentar dentro de la institución la lactancia

	materna exclusiva a libre demanda, brindando a la madre las facilidades para que permanezca junto a su hijo o hija las veinticuatro horas mientras este hospitalizado.
Indicaciones:	Lactantes menores de 6 meses de edad
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Peso: hasta 7,9 Kg; 81 - 110 Kcal/Kg/día Proteína: 7 -8%, Grasa: 48 - 52%, CHO: 40 - 45%
Alimentos permitidos	Leche materna como único alimento a suministrar
Alimentos no permitidos	Infusiones aromáticas, caldos, fondos, jugos, coladas y en general cualquier tipo de alimento diferente a leche materna o según restricción del paciente. Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Lactancia materna exclusiva
Observaciones	1. Las madres cuyos hijos se encuentren en UCIP deberán recibir alimentación durante el tiempo de permanencia del menor en la institución. 2. De acuerdo con la política institucional, **LA ESTRATEGIA DE INSTITUCION AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA INTEGRAL – IAMII,** Dispone de una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios y programas dirigidos a gestantes, madres niñas y niños menores de 6 años y que se ponga sistemáticamente en conocimiento de todo el personal de la institución.

Dieta normal para el paciente pediátrico de 6 a 9 meses

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante inicia la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, sin desplazarla u omitir. Es una dieta de inicio a la alimentación complementaria, además de la leche materna se suministran alimentos con modificación en consistencia, ofreciendo purés y compotas siendo una consistencia segura, sin adición de sal o azúcar. La alimentación complementaria 1 debe iniciarse a los 6 meses de edad, debido a que los aportes proteico-calóricos dejan de ser suficientes para cubrir las demandas nutricionales del lactante, asimismo, las reservas de hierro comienzan su descenso. La complementaria 1 aporta una densidad calórica de 0.6 a 1.0 calorías por gramo, adicional a las calorías aportadas por la leche materna.
Indicaciones:	Lactantes mayores de 6 meses hasta los 8 meses 29 días
Valor nutricional – distribución % y VCT.	200 a 300 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55%
Alimentos permitidos	Cereales precocidos de arroz, maíz, cebada, papa; frutas como pera, manzana, banano o papaya; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde o ahuyama; carne de res, ternera o pollo; huevo. Alimentos estos, ofrecidos en papilla, compota o machacados e hidratados
Alimentos no permitidos	Alimentos sin modificación en su consistencia, desmechados en trozos pequeños, en bolitas o cubitos que puedan ser difíciles de deglutir, sal, azúcar, gelatinas o postres industrializados, leche, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, hierbas y especias,

	alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos. Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Dieta complementaria 1
Observaciones	Se deben brindar 2 a 3 comidas diariamente, adicionales a la lactancia materna.

DIETA COMPLEMENTARIA 1 PARA PACIENTE PEDIATRICO 300 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA gr o cc**
DESAYUNO	Huevo	½ Und	25 g
	Alimento a base de cereal	1 cucharada colmada	30 g
	Compota de fruta no Ácida	1 porción pequeña	55 g
MEDIA MAÑANA	puré de fruta no Ácida	1 porción pequeña	55 g
ALMUERZO	puré de fruta no Ácida	1 porción pequeña	55 g
	Crema de pollo o carne magra	1 vaso pequeño	22 g en 80 cc agua
	Papa o arroz en puré	1 cucharada colmada	20 g
	Verdura en puré	1 cucharada colmada	55 g
MEDIA TARDE	Alimento a base de cereal	1 cucharada 1 colmada	20 - 30 g
	Compota de fruta no Ácida	Porción pequeña	55 g
CENA	puré de fruta no Ácida	1 porción pequeña	55 g
	Crema de pollo o carne magra	1 vaso pequeño	22 g en 80 cc agua
	Papa o arroz en puré	1 cucharada colmada	20 g
	Verdura en puré	1 cucharada colmada	55 g

Derivación de la dieta normal para el paciente pediátrico de 9 a 12 meses

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante incrementa la ingesta calórica con alimentos diferentes a leche materna, dando continuidad al proceso de lactancia, sin desplazarla y sin omitir tomas. En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos de mayor consistencia con respecto a la dieta complementaria 1 (licuados, en papilla, molidos, en purés, compotas, trozos pequeños o pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano). Se debe procurar una lactancia materna de seis a ocho veces al día o a libre demanda (veinticuatro horas). El lactante debe consumir 5 cucharadas soperas de alimento en cada tiempo de comida, equivalentes a 1/2 taza o plato de 240 mL. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria aporta una densidad calórica de 0.8 a 1.0 calorías por gramo, incluyendo alimentos fuente de hierro.
Indicaciones:	Lactantes de 9 a 12 meses

Valor nutricional – distribución % y VCT.	300 a 500 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55%
Alimentos permitidos	Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, trigo, arepa, sopas de pasta, arroz y pan; papa; frutas como pera, manzana, banano, papaya, ciruela, durazno, mango, melón, sandía, guayaba; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; carne de res, ternera o pollo, huevo, queso blanco, yogurt; leguminosas, aceites vegetales. Alimentos estos, ofrecidos en papilla, molidos, machacados, finamente picados y en tamaños que el lactante pueda tomar con la mano.
Alimentos no permitidos	Alimentos sin modificación en su consistencia, con adición de sal o azúcar, frutas ácidas, leche entera no pasteurizada, bebidas estimulantes que contengan cafeína (café, chocolate) o bebidas energizantes, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos industrializados. Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Dieta complementaria 2
Observaciones	Se deben brindar 3 a 4 comidas diariamente, adicionales a la lactancia materna.

ANEXOS: menú ejemplo de Dietas complementarias por grupos de edad y tipo de dieta.

Derivación de la dieta normal para el paciente pediátrico de 12 a 24 meses

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante incrementa la ingesta calórica con alimentos diferentes a leche materna, dando continuidad al proceso de lactancia e incluyendo al lactante en la alimentación familiar. En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos sólidos, machacados, molidos troceados o en pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano, dejando que experimente y pruebe nuevas texturas y consistencias sólidas con el ánimo de estimular la masticación. El lactante debe estar incluido en la alimentación familiar a partir del año de edad, consumiendo 3/4 a una taza o plato de 240 mL. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria aporta una densidad calórica de 1,0 a 1.3 calorías por gramo, incluyendo alimentos fuente de hierro, leche y derivados, frutas ácidas y pescados. A pesar de las costumbres alimentarias, se debe hacer especial énfasis en hábitos alimentarios saludables, con el ánimo de evitar comorbilidades asociadas a alta ingesta de carbohidratos simples o sodio desde edades tempranas, con repercusiones a mediano y largo plazo
Indicaciones:	Lactantes de 12 a 24 meses.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	550 a 800 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55%
Alimentos permitidos	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos, leguminosas secas, aceites vegetales y grasas en general. Prefiriendo preparaciones cocidas, asadas, al vapor, al horno, al papillote, a la parrilla, escaldadas; ofrecidas en trozos pequeños, machacadas, molidas y en porciones que el lactante pueda tomar con su mano.
Alimentos no permitidos	Alimentos con adición de sal o azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, salsas o aderezos industrializados, frutos secos, gomitas, dulces y demás alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de broncoaspiración. Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Dieta complementaria 3 o blanda pequeña
Observaciones	Se deben brindar 5 comidas diariamente, adicionales a la lactancia materna.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	Bebida de cereales (sin leche)	1 Pocillo O Taza	120 cc
	Pan, Arepa o Galletas	1 Porción	20 - 40 g
	Proteína: Queso O huevo	1 Porción	40 g y 50 g
	Fruta En Porción	1 Porción	55 g
MEDIA MAÑANA	Fruta En Porción	1 Porción	55 g
ALMUERZO	Fruta O Jugo De Fruta	1 Vaso 200cc	55 g Fruta Más Agua
	Sopa O Crema De Verdura	1 Taza Pequeña	150 Cc
	Arroz	1/2 Pocillo	40 - 60g
	Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado)	1 Porción Mediana	30 - 50 G
	Energético	1 Porción Mediana	20 - 40 G
	Verdura	1/2 Taza O Porción	40 G
MEDIA TARDE	Fruta En Porción	1 Porción	55 g
CENA	Fruta O Jugo De Fruta	1 Vaso 200cc	55 g Fruta Más Agua
	Sopa O Crema De Verdura	1 Taza Pequeña	150 Cc
	Arroz	1/2 Pocillo	40 - 60g
	Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado)	1 Porción Mediana	30 - 50 G
	Energético	1 Porción Mediana	20 - 40 G
	Verdura	1/2 Taza O Porción	40 G

ANEXOS: Menú ejemplo de Dietas complementarias por grupos de edad y tipo de dieta.

Alimentación al preescolar y escolar y adolescente

Descripción:	En esa etapa, el organismo está en proceso de crecimiento y desarrollo, a la par de ser un período de actividad física intensa e irregular. El gasto metabólico basal es elevado en comparación con el adulto. Conocida también como dieta corriente, contiene todos los grupos de alimentos, se deben suministrar preparaciones que estimulen el apetito, con combinación de colores y sabores, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria. Sirve de base para la derivación de las dietas terapéuticas. Se suministrarán los aportes de nutrientes haciendo uso de las diferentes dietas terapéuticas de acuerdo con la etapa de la vida y requerimientos energéticos que necesite el paciente.
Indicaciones:	Dirigido a niños y niñas mayores de 2 años hasta los 13 años, ya que, a partir de esta edad, los requerimientos de calorías y nutrientes aumentan según las Guías Alimentarias Basada en Alimentos para la población colombiana (GABA).
Valor nutricional – distribución % y VCT.	**Preescolar de:** 2 - 3 años: 1125 kcal 5 - 6 años: 1300 Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%

	Escolar de: 6 - 8 años: 1450 Kcal 9 – 10 años: 1800 kcal 11 – 13 años: 2000 kcal Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
	Adolescente: 14 a 18 años: 2400 Kcal
Alimentos permitidos	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos, frutas, verduras, leche y productos lácteos, carnes, huevos, leguminosas secas, dulces caseros y grasas.
Alimentos no permitidos	Alimentos con adición de azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de paquete (chitos, papas, roscas, trocitos, etc.), embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, salsas o aderezos industrializados, dulces industrializados. Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Dieta normal para paciente pediátrico (Especificar edad).
Observaciones	Para niños de 10 a 13 años se deberá suministrar doble porción de energético (50- 60 gr Neto) y bebida con leche en el refrigerio (Nueves u Onces) para lograr requerimientos de calorías y nutrientes según las Guías Alimentarias Basada en Alimentos para la población colombiana (GABA) que establecen un aporte diario promedio de hasta 2000 Kcal.

Minuta patrón dieta normal paciente pediátrico

Este menú corresponde a los principales grupos de alimentos de los cuales se debe derivar el menú para Dieta normal en paciente pediátrico.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	Bebida En Leche Pan, Arepa O Galletas Proteína: Queso O huevo Fruta Grasa (Mantequilla U Otro)	1 Pocillo O Taza 1 Porcion 1 Porción 1 Porción 1 Cucharada	200 Cc 30 - 50 G 50 G 70 a 90 G 5 G
MEDIA MAÑANA	Fruta Cereal	1 porción 1 Porción Mediana	55 g 30 - 50 G
ALMUERZO	Fruta O Jugo De Fruta Sopa Arroz Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado) Energético Verdura	1 Vaso 200cc 1 Taza Pequeña 1/2 Pocillo 1 Porción Mediana 1 Porción Mediana 1/2 Taza O Porción	50g Fruta Más Agua 200 Cc 60 - 90g 70 - 90 G 60 G 40 G
MEDIA TARDE	Fruta sustituto de proteína	1 porción 1 Porción	55 g 50 g o 200 cc
CENA	Fruta O Jugo De Fruta Sopa Arroz Protéico: (Carne Magra	1 Vaso 200cc 1 Taza Pequeña 1/2 Pocillo 1 Porción Mediana	50g Fruta Más Agua 200 Cc 60 - 90g 70 - 90 G

	De Res, Pollo, Cerdo, Pescado) Energético Verdura	 1 Porción Mediana 1/2 Taza O Porción	 60 G 40 G

Reacciones alimentarias adversas

Descripción:	Las reacciones alimentarias adversas a los alimentos y a los aditivos pueden ser reacciones inmunológicas (alergia alimentaria) o reacciones no inmunológicas (intolerancia al alimento). Las reacciones no inmunológicas se pueden deber a una acción farmacológica o tóxica del alimento o al resultado de un déficit enzimático. Como ejemplos de intolerancia a un alimento o a un aditivo, se encuentran la intolerancia a la lactosa y las reacciones a la tartracina. A cualquier edad se puede presentar una alergia alimentaria. No obstante, es en los lactantes y los niños de menor edad donde con más frecuencia se pueden encontrar dichas reacciones. Su frecuencia suele disminuir a medida que aumenta la edad. El alimento responsable de provocar una reacción alérgica se denomina trofoalergeno, y genera casi siempre una reacción inmediata. Los alimentos que con mayor frecuencia producen alergia son: la leche, el pescado, los huevos, los frutos secos, la soya, el trigo y el maní. Todo niño con alergia a un alimento determinado puede presentarla al resto de los alimentos que integran familias relacionadas con aquel. El maní, por ejemplo, pertenece a la familia del guisante. Las personas que no pueden ingerir maní pueden ser alérgicas también a las judías o los chícharos. Sin embargo, pueden tolerar bien los frutos secos, porque estos pertenecen a una familia diferente de alimentos. Es posible encontrar a personas con alergia a más de dos alimentos pertenecientes a grupos diferentes.
Indicaciones:	Debe indicar los alimentos que es preciso evitar debido a alergia o intolerancia alimentaria.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Se deriva de las Dietas correspondiente a las edades mencionadas y el valor calórico e el mismo, sin embargo, se consideran alimentos específicos a restringir.
Alimentos permitidos	El tratamiento dietético de esas afecciones implica la eliminación, de la dieta, del alimento responsable y de otras preparaciones que lo contenga. En dependencia del alimento o grupo de alimentos que se elimine es que se hace necesaria la suplementación de vitaminas o minerales. De acuerdo con las especificaciones del paciente.
Alimentos no permitidos	Las que el médico tratante o nutricionista considere restringir.
Prescripción dietaria	Dieta con restricción de (alimentos restringidos por reacción adversa).
Observaciones	Las especificaciones deberán incluirse en la historia clínica de acuerdo con especificaciones en revista por médico tratante o nutricionista y ser incluidos al momento de cargar dietas en el sistema o informar a nutricionista del servicio de alimentación.

Derivación de la dieta por tipo de patología

Dieta hiperproteica e hipercalórica

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta más calorías y proteínas de las requeridas, con el ánimo de generar un balance positivo, ingesta vs gasto energético-proteico. Esta dieta se caracteriza por ser alta en calorías y proteína en relación con el valor calórico de una dieta normal. La base de la alimentación se deriva de la dieta normal elevándose las proteínas de alto valor biológico a través de mayores porciones de carnes, pescado, aves, huevos y productos lácteos, se deben

	incrementar, los aportes de energía a través del aumento de las porciones de carbohidratos y grasas los cuales aseguran el aprovechamiento de las proteínas.
Indicaciones:	Pacientes mayores de 5 años (pediátricos) y de los 14 años en adelante (adultos) con desequilibrio en el balance nitrogenado, desnutrición proteico-calórica, como es el caso de la desnutrición tipo marasmo y/o Kwashiorkor, traumas por lesiones o quemaduras donde hay necesidad de reposición o reparación de tejidos, paciente oncológico o con VIH.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Pediátricos: 2000 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55%
Alimentos permitidos	Todos los grupos de alimentos, sin importar la forma de preparación: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares.
Alimentos no permitidos	Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Dieta hipercalórica hiperprotéica en paciente pediátrico (HcalHpr)
Observaciones	Para aumentar el valor calórico de las preparaciones se utiliza crema de leche, leche condensada, yema de huevo, leche en polvo, queso, yogurt, helado, pasas, aceite, azúcar, etc. No se utilizan en pacientes con hepatitis severa, en hiperamonemia, en uremia o cualquier condición en la cual la rata glomerular este seriamente deteriorada. De acuerdo a prescripción dietaria por nutricionista clínico, se incluirá complemento nutricional para garantizar aporte nutricional.

Dieta hiperproteica hipercalorica para paciente pediátrico 2000 kcal

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	Bebida En Leche	1 Pocillo O Taza	200 Cc
	Pan, Arepa O Galletas	1 Porción	30 - 50 G
	Proteína: Queso O Huevo	1 Porción	75 G
	Fruta	1 Porcion	75 G
	Grasa (Mantequilla U Otro)	1 Porcion	90 G Fruta
	Mermelada	1 Cucharada	5 G
		1 Cucharada	5 G
MEDIA MAÑANA	Bebida En Leche	1 Vaso	200cc
	Cereal	1 Porción Mediana	30 - 50 G
	Fruta	1 Porción	75 G
ALMUERZO	Fruta O Jugo De Fruta	1 Vaso 200cc	60 G Fruta Más Agua
	Sopa	1 Taza Pequeña	200 Cc
	Arroz	1/2 Pocillo	60 - 90g
	Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado)	1 Porción Mediana	80 - 100 G
	Energético		
	Verdura	1 Porción Mediana	60 G
	Postre Casero	1/2 Taza O Porción	45 G
		1 Vaso Pequeño	40 G

MEDIA TARDE	Bebida En Leche Cereal Fruta	1 Vaso 1 Porción Mediana 1 Porción	200cc 30 - 50 G 75 G
CENA	Fruta O Jugo De Fruta Sopa Arroz Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado) Energético Verdura Postre Casero	1 Vaso 200cc 1 Taza Pequeña 1/2 Pocillo 1 Porción Mediana 1 Porción Mediana 1/2 Taza O Porción 1 Vaso Pequeño	60 G Fruta Más Agua 200 Cc 60 - 90g 80 - 100 G 60 G 45 G 40 G

Derivación de la dieta por tipo de patología

Dieta hiperproteica e hipercalórica

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que aporta mayor porcentaje de proteína en relación al aporte dado en una dieta normal, con el ánimo de generar un balance positivo ingesta vs gasto proteico. Esta dieta se caracteriza por ser alta en proteína en relación con el valor proteico de una dieta normal. La base de la alimentación se deriva de la dieta normal, aumentando el tamaño de las proteínas de alto valor biológico (carnes, pescado, aves, huevos y productos lácteos).
Indicaciones:	Pacientes de 5 a 13 años (60 - 80 g proteína/día) y de 14 años en adelante (90- 120 g proteína/día) con patologías que causen hipercatabolismo, pacientes sépticos, politraumatizados, con cáncer, VIH, quemados, con tuberculosis, hipertiroidismo, hipoalbuminemia entre otras patologías que así lo requieran.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% 1,3 - 2,6 g Proteína/Kg/día
Alimentos permitidos	Todos los grupos de alimentos, sin importar la forma de preparación: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares
Alimentos no permitidos	Según restricción del paciente
Prescripción dietaria	Dieta hiperprotéica en paciente pediátrico (HcalHpr)
Observaciones	Para aumentar el valor calórico de las preparaciones se utiliza crema de leche, leche condensada, yema de huevo, leche en polvo, queso, yogurt, helado, pasas, aceite, azúcar, etc. No se utilizan en pacientes con hepatitis severa, en hiperamonemia, en uremia o cualquier condición en la cual la rata glomerular este seriamente deteriorada. De acuerdo con prescripción dietaria por nutricionista clínico, se incluirá módulo de proteína para garantizar aporte nutricional.

fecciones cardiovasculares infantiles

Hipertensión arterial

Descripción:	El tratamiento a los niños con hipertensión se debe individualizar en dependencia de su causa. La modificación del contenido de sodio en la dieta, el control del peso y la terapia física, constituyen el tratamiento inicial de la hipertensión en la infancia, juntamente con el tratamiento de la enfermedad de base.

	Una dieta que contenga entre 95 y 150 mEq de sodio por día representa una disminución significativa y mejora el cumplimiento terapéutico. Al individualizar la recomendación dietética se debe conocer la ingesta habitual de sodio y considerar los tipos, cantidades y frecuencia del consumo de alimentos con elevado contenido en sodio, así como los métodos de preparación de los alimentos y si consume sal en la mesa.
Indicaciones:	Paciente pediátrico con diagnóstico de hipertensión arterial esencial
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Corresponderá a la edad del paciente de acuerdo con su requerimiento nutricional
Alimentos permitidos	Se recomienda aumentar la ingestión de grasas poliinsaturadas y evitar el consumo de ácidos grasos saturados. Deben ofrecerse en libre demanda frutas y vegetales que contengan antioxidantes: la vitamina C y los ß-carotenos. Se recomienda aumentar la ingestión de potasio. Un exceso de potasio conlleva un aumento de la excreción de sodio. También se debe garantizar una ingesta adecuada de calcio, al menos que cumpla las recomendaciones, según la edad del niño o adolescente.
Alimentos no permitidos	Una dieta que contenga entre 95 y 150 mEq de sodio por día representa una disminución significativa y mejora el cumplimiento terapéutico.
Prescripción dietaria	Hiposódica pediátrica.
Observaciones	La restricción de sodio será planteada por médico tratante o nutricionista clínica.

DIETA HIPERPROTEICA PARA PACIENTE PEDIÁTRICO 1600 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO	Bebida En Leche Pan, Arepa O Galletas Proteína: Queso O Huevo Fruta Grasa (Mantequilla U Otro)	1 Pocillo O Taza 1 Porción 1 Porción 1 Porcion 1 Porcion 1 Cucharada	200 Cc 30 - 50 G 75 G 75 G 90 G Fruta 5 G
MEDIA MAÑANA	Bebida En Leche Fruta	1 Vaso 1 Porción	200cc 75 G
ALMUERZO	Fruta O Jugo De Fruta Sopa Arroz Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado) Energético Verdura	1 Vaso 200cc 1 Taza Pequeña 1/2 Pocillo 1 Porción Mediana 1 Porción Mediana 1/2 Taza O Porción	60 G Fruta Más Agua 200 Cc 60 - 90g 80 - 100 G 60 G 45 G
MEDIA TARDE	Bebida En Leche Fruta	1 Vaso 1 Porción	200cc 75 G
CENA	Fruta O Jugo De Fruta	1 Vaso 200cc	60 G Fruta Más Agua

	Sopa Arroz Protéico: (Carne Magra De Res, Pollo, Cerdo, Pescado) Energético Verdura	1 Taza Pequeña 1/2 Pocillo 1 Porción Mediana 1 Porción Mediana 1/2 Taza O Porción	200 Cc 60 - 90g 80 - 100 G 60 G 45 G

Hiperlipidemia

Descripción:	Desde la infancia, el hipercolesterolemia puede acelerar el proceso aterosclerótico, el cual progresa durante la adolescencia y los primeros años de la vida adulta, a pesar de que sus manifestaciones clínicas graves no suelen aparecer hasta las edades más avanzadas. El tratamiento dietético debe aportar las cantidades adecuadas de calorías para mantener o lograr un peso adecuado y una distribución de macronutrientes según las recomendaciones para las distintas dislipidemias.
Indicaciones:	Indicada para paciente pediátrico con hiperlipidemia primaria o secundaria.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Se ajusta requerimiento nutricional de acuerdo con necesidades del paciente. Se recomienda distribución de grasas saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas. CHOS 50% (Complejos), Proteína 15% (Magra), Grasas 30% total () Fibra soluble: Las recomendaciones actuales están en 14 g/1000 kcal.
	6 a 12 meses: Continuar lactancia y comenzar con semisólidos. Transición a fórmulas modificadas si disminuye la lactancia. No hacer restricción grasa. Limitar los jugos a no más de 100 ml/día, solo naturales y sin agregado de azúcares.
	1-2 años: Transición a la leche parcialmente descremada. Alentar el consumo exclusivo de agua y limitar otros jugos que no sean 100% de fruta natural. Grasa total: 30% del VCT. Grasa saturada: 8-10% del VCT. Mono- y poliinsaturados: hasta 20% del VCT. Colesterol: menos de 300 mg/día. Limitar el aporte de sodio.
	De 2 a 10 años: Leche parcialmente descremada. Alentar el consumo exclusivo de agua y limitar otros jugos que no sean 100% de fruta natural. Grasa total: 25-30% del VCT. Grasa saturada: 8-10% del VCT. Mono- y poliinsaturados: hasta 20% del VCT. Colesterol: menos de 300 mg/día. Recomendar dieta con contenido de fibras desde las comidas. Limitar el aporte de sodio.
	De 11 a 21 años: Leche parcialmente descremada. Alentar el consumo exclusivo de agua y limitar otros jugos que no sean 100% de fruta natural. Grasa total: 25-30% del VCT. Grasa saturada: 8-10% del VCT. Mono- y poliinsaturados: hasta 20% del VCT. Colesterol: menos de 300 mg/día. Recomendar dieta con alto contenido.
Alimentos permitidos	Carbohidratos complejos, ricos en fibra soluble la avena, cereales preferiblemente integrales, las ciruelas, la zanahoria, los cítricos, las chauchas y otras legumbres, carnes magras (Aves, pescados). Vegetales (todos),

	frutas (todas), Preparaciones de alimentos: Asado, a la plancha, al horno, al vapor, cocido.
Alimentos no permitidos	Jugos con azúcar, alimentos con alto contenido de grasa saturada, fritos, apanados, ahumados, embutidos. Carnes vacunas y de cerdo grasas. Pollo con piel. Panes o galletitas dulces o salados, altos en grasas. Manteca, margarina, crema de leche, mayonesa.
Prescripción dietaria	Dieta hipograsa pediátrica.
Observaciones	Se debe disminuir la ingesta de azúcares, reemplazándola con hidratos de carbono complejos y evitando el consumo de jugos azucarados.

Afecciones metabólicas

Diabetes mellitus

Descripción:	El propósito consiste en alcanzar el control metabólico, el manejo de la obesidad y la reducción del riesgo cardiovascular, fomentando de esta manera un modo de vida sano. La diabetes es un síndrome de causa heterogénica, con una insuficiencia absoluta o relativa de insulina, lo que condiciona un trastorno general del metabolismo, que al transcurrir el tiempo produce cambios estructurales y funcionales de órganos específicos. La diabetes mellitus primaria de trasmisión genética se reconoce en 90 % de los pacientes, y existen dos formas clínicas: la diabetes insulinodependiente o tipo I, que aparece en la infancia; se asocia a determinados antígenos de histocompatibilidad y anticuerpos contra las células insulares; y requiere tratamiento con insulina; es muy inestable y su forma más común de presentación es la cetoacidosis. La diabetes no insulinodependiente o tipo II es propia de los adultos y muestra una estrecha relación con la obesidad. La dieta de los niños con diabetes debe aportar una cantidad adecuada de nutrientes esenciales, con la finalidad de permitirles un crecimiento y desarrollo normal.
Indicaciones:	Pacientes con diagnóstico confirmado de Diabetes tipo I o tipo II.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Energía: El aporte energético depende de la edad, sexo y actividad física. En forma práctica, se puede calcular con la utilización de 1000 kcal por el primer año y 100 kcal por cada año hasta los 10 años. Para los mayores, se utilizan las recomendaciones nutricionales para las edades, sin pasar de 2400 kcal. En los lactantes la dieta debe ser igual a la de un lactante sano. Proteínas: 15 – 20% Grasas: Máx 30% por posibles complicaciones cardiovasculares, con una distribución: 10 % saturadas, 10 % poliinsaturadas y 10 % monoinsaturadas. Limitar el colesterol a 100 mg/1000 kcal (sin exceder los 300 mg /día). CHOS: 55 – 60% Restricción de carbohidratos simples.
Alimentos permitidos	Se deben preferir los CHOS de absorción lenta (almidones y fibra dietética). Aunque las frutas contienen monosacáridos, tienen en su composición fibra dietética, lo que torna más lenta la absorción de los hidratos de carbono, mayor consumo de cereales integrales, frutas frescas y verduras crudas. Cereales integrales; raíces, tubérculos y plátanos evitando preparaciones en puré; frutas y verduras; leche descremada y productos lácteos; carnes magras, huevos, leguminosas secas y grasas
Alimentos no permitidos	Se elimina la sacarosa y glucosa en todas sus formas, debido a que se absorben rápidamente y producen una elevación brusca de la cifra de glicemia Se debe eliminar el consumo de sal añadida a las comidas y limitar la ingesta de alimentos salados. Alimentos dulces como azúcar, miel, panela, mermelada, bocadillos, arequipe, flanes, galletas dulces, productos de pastelería, bollería o repostería elaborados con azúcar refinada y postres que no sean dietéticos. Bebidas gaseosas, helados, bebidas destiladas, jugos industrializados.
Prescripción dietaria	Dieta hipoglúcida pediátrica

Observaciones	Las frutas dulces (banano, piña, uvas Isabela-chilena, mango de azúcar, manzana roja chilena, uvas pasas) se pueden consumir en cantidades moderadas, acompañadas de algún alimento proteico o rico en fibra insoluble. Verduras como la remolacha y la zanahoria pueden ser consumidas crudas o escaldadas. Se debe brindar una alimentación fraccionada en 6 tiempos de comida, con tres (3) comidas principales y tres (3) entre comidas, garantizando que cada tres horas el paciente reciba sustratos energéticos que le permitan mantener su glicemia estable. Es de tener en cuenta que toda bebida caliente o fría debe acompañarse de un sobre de edulcorante artificial, los productos de panadería deben ser elaborados con harina integral, salvado o avena en hojuelas sin ninguna adición de azúcar, únicamente se pueden consumir postres o dulces de fruta endulzados con edulcorantes no calóricos.

Obesidad Infantil

Descripción:	La obesidad infantil se asocia con hiperinsulinemia, hiperlipidemia, hipertensión e intolerancia a los hidratos de carbono. Se registran datos que demuestran que la obesidad infantil constituye un factor de riesgo para una posterior enfermedad coronaria y el origen de muchas alteraciones aterogénicas de los lípidos séricos. Se define como obesidad un incremento de la grasa corporal hasta un valor que signifique riesgo para la salud y no solamente a un exceso de peso. Una definición fisiopatogénica cataloga la obesidad como un trastorno metabólico de origen multifactorial, expresado en muy diversas formas clínicas, y que se caracteriza por dos anomalías comunes: Incremento de la ingesta de energía y sedentarismo. Cifras altas circulantes de insulina.
Indicaciones:	Pacientes pediátricos con diagnóstico de sobrepeso u obesidad
Valor nutricional – distribución % y VCT.	En el niño es necesaria la ingestión adecuada de energía y nutrientes (según edad y sexo) para garantizar que el crecimiento y el desarrollo normales no estén comprometidos. Las modificaciones dietéticas que pretenden controlar la energía y proporcionar una suficiencia nutricional, se deben realizar de forma gradual durante varios meses, a una velocidad que se considere razonable para cada niño o adolescente. En prescolares el cálculo de las necesidades energéticas se hace sobre la base de estimar 1000 kcal por el primer año de vida, más 100 kcal por cada año restante. La distribución de la energía debe ser de 20 % para las proteínas, 30 % de grasas y 50 % para los hidratos de carbono, distribuidos en 3 comidas y 3 meriendas diarias. En escolares igual recomendación que en prescolares. Puede utilizarse leche semidescremada. En los adolescentes la alimentación puede ser hipoenergética, hasta 25 % menos de la energía recomendada si no padeciera de obesidad y en cualquier caso, la dieta no debe ser inferior a 1200 kcal/día, con igual distribución energética que en el caso de los prescolares y escolares.
Alimentos permitidos	Se establecerá de acuerdo con las necesidades y particularidades del paciente.
Alimentos no permitidos	Aumentar el consumo de frutas y vegetales. Mantener 6 frecuencias de alimentación. Preferir los asados a los fritos. Comer despacio y en plato pequeño: Evitar segundas porciones. Limitar el tamaño de las porciones. Reducir la ingestión de golosinas con grandes concentraciones de energía y poco nutritivas.
Prescripción dietaria	Dieta para control de peso en pacientes pediátricos.
Observaciones	La modificación debe ser flexible y acomodarse a un estilo de vida, que incluya todas las comidas del día y algunos alimentos preferidos. En el niño menor de 2 años, se recomienda revisar su plan de alimentación, frecuencia y cantidades de alimentos, mantener la lactancia materna o artificial, según corresponda. No hacer indicaciones especiales.

Errores innatos del metabolismo

Descripción:	**Grupo de enfermedad**	**Enfermedades específicas**
	EIM de los hidratos de carbono	Glucogenosis Acidemias lácticas EIM de la galactosa EIM de la fructosa
	EIM de las grasas	Alteraciones de la β-oxidación y del sistema carnitina Síndrome de Smith-Lemli-Opitz (SLO)
	EIM de los aminoácidos y de las proteínas	Hiperfenilalaninemia o fenilcetonuria Tirosinemia Hiperglicinemia no cetósica Homocistinuria Enfermedad de la orina de jarabe de arce Acidemia metilmalónica y propiónica Acidemia glutárica tipo I Acidemia isovalérica
	EIM de los ciclos específicos	Enfermedades del ciclo de la urea Trastornos del metabolismo de las purinas Porfirias Defectos en la biosíntesis del colesterol Defectos en la biosíntesis de los ácidos biliares Enfermedades mitocondriales o defectos OXPHOS
	EIM de las moléculas complejas (enfermedades lisosomales y peroxisomales)	Mucopolisacaridosis Oligosacaridosis y mucolipidosis Enfermedad de Krabbe Leucodistrofia metacromática Gaucher Defectos congénitos de la glucosilación
	Defectos de transporte	Síndrome de Fanconi Lisinuria con intolerancia a las proteínas Fibrosis quística de páncreas Malabsorción congénita de los carbohidratos Hemocromatosis
	Otras enfermedades metabólicas Síndrome de Fanconi	Lisinuria con intolerancia a las proteínas Fibrosis quística de páncreas Malabsorción congénita de los carbohidratos Hemocromatosis
Indicaciones:	Pacientes con diagnóstico confirmado de EIM.	
Valor nutricional – distribución % y VCT.	La prescripción se adecuará al tipo de EIM y de los órganos afectados, se presentará una clínica determinada.	
Prescripción dietaria	Dieta para paciente con EIM (Especificar tipo)	
Observaciones	La prescripción deberá realizarse por el/la nutricionista clínico, realizando el correspondiente cálculo de requerimientos nutricionales y distribución de la dieta, mencionando las restricciones a las que haya lugar en el tratamiento dieto terapéutico.	

Afecciones gastrointestinales

Constipación infantil o estreñimiento crónico

Descripción:	En los lactantes y niños ocurre con frecuencia la constipación o estreñimiento, y en ocasiones se trata incorrecta- mente. Se considera constipación la expulsión de heces excesivamente secas, de volumen insuficiente o con un período prolongado entre una y otra defecación. El cambio de prácticas alimentarias, como es el paso de leche materna a otro tipo de leche o la adición de nuevos alimentos en la dieta, son las causas más frecuentes de estreñimiento simple. También puede producir estreñimiento en los niños una dieta inadecuada, carente de frutas y vegetales, o a intervalos irregulares.
Indicaciones:	Pacientes con diagnóstico de estreñimiento / constipación
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Distribución calórica corresponde a dieta normal por grupos de edad, con modificación en ingesta de fibra.
Alimentos permitidos	CANTIDADES DE FIBRA RECOMENDADAS POR EDAD De 1 a 3 años: 19 g/día (2 raciones de fruta/2 raciones verdura/2 raciones de cereales o ½ ración de legumbres). • De 4 a 8 años: 25 g/día (1 ración de frutos secos/2 raciones de fruta/2 raciones verdura/2 raciones de cereales o ½ ración de legumbres). • Chicos de 9 a 13 años: 31 g/día (1 ración frutos secos/3 raciones de fruta/3 raciones de verdura/3 raciones de cereales integrales o 1,5 raciones de legumbres). • Chicos de 14 a 18 años: 38 g/día (2 raciones frutos secos/3 raciones de fruta/3 raciones de verdura/4 raciones cereales integrales o 2 raciones de legumbres). • Chicas de 9 a 18 años: 26 g/día (1 ración frutos secos/2 raciones de fruta/2 raciones de verdura/3 raciones de cereales integrales o 1,5 raciones de legumbres).
Alimentos no permitidos	Leche, queso, plátanos, zanahoria, brócoli, coliflor, cebolla, ajo.
Prescripción dietaria	Dieta rica en fibra en paciente pediátrico.
Observaciones	La dieta debe incluir una cantidad suficiente de fibra dietética contenida en vegetales, frutas y cereales, de forma que el volumen remanente en el intestino después de la digestión favorezca el desplazamiento del contenido intestinal y estimule la evacuación periódica. Debe tenerse en cuenta que la cantidad de fibra dietética debe ser dosificada, porque si bien es necesaria para evitar el estreñimiento también tiene efectos adversos: los alimentos ricos en fibra dietética son voluminosos, producen sacie- dad y tienen baja densidad energética; de igual modo, las dietas con elevado contenido de fibra dietética pueden tener influencia sobre la adsorción de minerales esenciales como el calcio, el hierro, el fósforo, el cinc y el magnesio. El salvado de trigo se debe emplear, en caso necesario, de forma moderada. Se recomienda que cuando se utiliza el salvado, se añada a alimentos normalmente consumidos por el niño y la cantidad total se divida al menos en 3 dosis diarias. Para un funcionamiento normal de los intestinos es esencial la ingesta de líquidos, principalmente cuando la dieta tiene un elevado contenido de fibra dietética. Se estima que la cantidad mínima necesaria de agua es de aproximadamente 60 mL/kg de peso corporal por día. En algunos casos, puede ser necesaria una ingesta superior a dicha cantidad.

Diarrea

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que no modifica el aporte de macronutrientes ni calorías. Sin embargo, aporta pectina que ayuda a una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal. Lo anterior con el ánimo de

	favorecer la formación del bolo fecal.
Indicaciones:	Pacientes con enfermedad diarreica aguda, enfermedad inflamatoria intestinal, síndrome del intestino corto o malabsorción intestinal.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Pediátricos: 1600, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55% Se deba ajustar a edad del paciente.
Alimentos permitidos	Cereales no integrales (pasta, arroz, pan blanco), raíces, tubérculos y plátano verde; frutas como guayaba, pera, manzana verde y roja, durazno, albaricoque, nectarinas, y verduras como zanahoria cocida, alverja verde; leche deslactosada; carnes magras y huevos al horno, hervidos o al vapor sin adición de grasa.
Alimentos no permitidos	Se debe restringir el consumo de vegetales como brócoli, coliflor, pimentón, cebolla, ajos, apio, repollo, coles, alcachofas, calabacín o berenjenas, dada su alta producción de gas en el tracto gastrointestinal. Asimismo, se debe evitar el consumo de leche entera y derivados lácteos dado su aporte en lactosa. No se deben consumir en la dieta astringente guisos condimentados, alimentos fritos, embutidos, enlatados, salsamentaria, mantequilla, margarina, café, chocolate, té verde, jugo de naranja, ciruela, melón, papaya, mango, piña, cereales integrales o de grano entero, leguminosas secas, pimienta, ají.
Prescripción dietaria	Dieta astringente en paciente pediátrico (AST)
Observaciones	Se debe tener en cuenta el aumento de líquidos en la dieta brindados en infusiones de anís de estrella, té negro, manzana, durazno, fresa, caldos desgrasados, fondos de verdura, carne, pollo o pescado, con el ánimo de hacer reposición oral de los líquidos perdidos durante las evacuaciones. Asimismo, los métodos de preparación a elegir durante este proceso serán cocidos, escaldados, a la parrilla, al horno, al vapor; evitando preparaciones fritas, o verduras crudas, así como alimentos condimentados. Sujeta a modificaciones teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de los pacientes.

Afecciones pulmonares

COVID – 19 EN PACEINTE PEDIÁTRICO

Descripción:	A pesar de que la enfermedad es menos frecuente en las edades pediátricas, y que las pruebas son limitadas, parece ser que los niños cursan la infección por COVID-19 de manera más asintomática que la población adulta. Hasta la fecha no se conoce un tratamiento nutricional específico frente a la COVID-19. Se señala que las recomendaciones al respecto van dirigidas a paliar los síntomas que pueden aparecer en el curso de la enfermedad tales como la fiebre, diarreas, los problemas respiratorios, anorexia y a garantizar una adecuada hidratación. De ahí la importancia de monitorear el adecuado consumo de alimentos y de agua. Las principales orientaciones durante la enfermedad van encaminadas al mantenimiento de una dieta saludable acorde con las guías alimentarias para la población colombiana menor y mayor de dos años.
Indicaciones:	Pacientes con diagnóstico de COVID-19 positivo.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Distribución Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55% Se deba ajustar a requerimientos y estado patológico del paciente.
Alimentos permitidos	Se debe incluir todos los grupos de alimentos de manera balanceada, de preferencia los alimentos frescos, naturales o mínimamente procesados, estos son ricos en nutrientes esenciales.
Alimentos no permitidos	Según restricciones del paciente.
Prescripción dietaria	Dieta en paciente pediátrico COVID
Observaciones	La COVID-19 es una nueva enfermedad de menor incidencia y sintomatología menos abrupta en las edades pediátricas. No obstante, el adecuado manejo de la lactancia materna y las guías alimentarias cubanas es

	clave en estas edades para no entorpecer el adecuado crecimiento y desarrollo. Los pacientes con COVID-19 pueden presentar vómito, náusea y diarrea, lo que afecta la ingesta y absorción de alimentos, por eso la primera estrategia en el manejo nutricional de estos pacientes debe ser la dietoterapia con la consejería nutricional por el/la nutricionista. Para los pacientes con disfagia, se debe modificar la textura de los alimentos. Si los pacientes tienen dificultad para deglutir, se debe recurrir a la nutrición enteral por sonda. La terapia de deglución debe ser instaurada tan pronto sea diagnosticado el paciente y en todos los pacientes después de extubación. ESPEN (Sociedad Europea de Nutrición Enteral y Parenteral) sugiere que se deben usar suplementación oral cuando el paciente con coronavirus se encuentra en desnutrición o en riesgo. Los pacientes por fuera de la Unidad de Cuidados Intensivos deben ser tratados para prevenir el deterioro nutricional o mejorar la desnutrición. Se recomienda el uso de la suplementación de manera temprana (en las primeras 24-48 horas). Los suplementos nutricionales orales deben iniciarse cuando el paciente ingiere menos del 70% de los requerimientos nutricionales por vía oral, deben proveer 400 Kcal /día, incluyendo al menos 30 g/ día de proteína.

Fibrosis quística

Descripción:	La fibrosis quística es una enfermedad hereditaria de las glándulas exocrinas que afecta a lactantes, niños, adolescentes y adultos. Los individuos con dicha afección pueden presentar retraso del crecimiento, detención de la curva de peso, protrusión abdominal, falta de grasa subcutánea y tono muscular insuficiente. Esa enfermedad se caracteriza por la excesiva viscosidad de las secreciones de las glándulas exocrinas, que obstruyen los conductos biliares y pancreáticos, el intestino y los bronquios. La mala nutrición en los pacientes con fibrosis quística se debe, entre otras causas, a la insuficiencia pancreática, la mala absorción gastrointestinal y la frecuencia de infecciones pulmonares. De las 3 enzimas pancreáticas (amilasa, proteasa y lipasa), la mayor parte de los efectos clínicos se deben a la disminución de la actividad de la lipasa. Como resultado de la esteatorrea consecuente, se produce una pérdida significativa de energía y una mala absorción de vitaminas liposolubles, ácidos grasos esenciales, algunos minerales y sales biliares. La dieta para pacientes con fibrosis quística debe satisfacer las necesidades nutricionales, con énfasis en el aumento de energía y proteínas. El uso de enzimas pancreáticas administradas por vía oral para controlar la esteatorrea, permite un consumo más liberal de grasa en la dieta, y con ello, el aumento de la energía, ácidos grasos esenciales y vitaminas liposolubles.
Indicaciones:	
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Energía: En pacientes con fibrosis quística que crecen normalmente, y cuya esteatorrea está controlada, las necesidades energéticas diarias coinciden con las recomendaciones dietéticas diarias para su edad y sexo. Los niños que no crecen normalmente necesitan un incremento de la ingesta energética hasta de un 150 % de las recomendaciones dietéticas diarias. Proteínas: Las necesidades proteicas del lactante, niño o adolescente con fibrosis quística, coinciden con las de las personas sanas. Puede observarse déficit de proteína durante el primer año de vida; etapa en que las necesidades medias son superiores. Grasas: Siempre que el paciente lo tolere, el contenido de grasa de la dieta debe ser el mismo que el de una dieta normal, el aporte de enzimas pancreáticas se debe ajustar a la ingesta del individuo, con la finalidad de reducir al mínimo la mala digestión y absorción. Si se observa que algún alimento en particular produce molestias con regularidad, se debe excluir de la dieta. Sodio: Las pérdidas excesivas de sodio y cloro con el sudor hacen necesario añadir a la dieta una cantidad adicional de sal, que se puede aportar si se permite el libre consumo de sal de mesa. Los triglicéridos de cadena media han sido la fuente nutricional fundamental para lactantes con fibrosis quística; más recientemente, se ha comenzado a emplear el tratamiento de sustitución de enzimas pancreáticas, junto con otros tipos de productos lácteos, entre los que se encuentra la leche humana.

Alimentos permitidos	Se debe ajustar al tipo de alimentación tolerada por paciente.
Alimentos no permitidos	Restricciones del paciente.
Prescripción dietaria	Dieta para paciente con fibrosis quística.
Observaciones	Durante los 2 primeros años de vida se debe valorar frecuentemente al niño, debido a que es en esta etapa donde ocurre la mayor velocidad de crecimiento. Por ser los preparados de leche de vaca y los derivados lácteos los que mayor aporte de nutrientes dan al niño durante los 2 primeros años de vida, en algunos casos, es necesario administrar suplementos de grasa o hidratos de carbono para incrementar la densidad energética por encima de 0,67 kcal/g. En algunos pacientes puede estar indicado el ajuste del tratamiento de sustitución de enzimas pancreáticas. La administración de preparados hasta los 24 meses se recomienda como una forma de disminuir los riesgos de desnutrición. La incorporación del resto de los alimentos se hace conforme con la guía de alimentación para el niño menor de 1 año. El cumplimiento de la dieta y la medicación prescrita debe ser continuada durante la adolescencia, ya que esa etapa de la vida se caracteriza por un crecimiento y desarrollo acelerados, además de un incremento de la actividad física. Por todo ello, las necesidades nutricionales son elevadas. Las infecciones pulmonares, frecuentes durante dicho período, pueden aumentar las necesidades energéticas. Con cierta regularidad, se debe hacer una reevaluación al paciente, para determinar la suficiencia de la ingesta nutricional, para permitir el crecimiento y desarrollo normales

Derivación para el cuidado del paciente inmunosuprimido

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, cuyo aporte energético y distribución porcentual no se modifican y cubren las necesidades de un individuo en condiciones normales. Sin embargo, se modifica la preparación de los alimentos con el ánimo de minimizar la carga bacteriana en los alimentos. Se caracteriza por mantener un aporte energético y distribución porcentual iguales a los rangos manejados en una dieta normal, por lo que contiene todos los grupos de alimentos, siempre y cuando estos estén cocidos y se garantice una mínima carga bacteriana que proteja al paciente inmunosuprimido. El aporte en micronutrientes no varía con respecto al aporte brindado en una dieta normal. Se ha de tener en cuenta la sintomatología de cada paciente (estreñimiento, diarrea, náuseas, vómito, anorexia, odinofagia, etc.) con el ánimo de hacer ajustes pertinentes en la dieta. Se deben suministrar preparaciones que estimulen el apetito, con combinación de colores y sabores, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria en la población adulta y pediátrica.
Indicaciones:	Pacientes neutropénicos en quimioterapia, trasplantados, con VIH o inmunosuprimidos por alguna otra patología
Valor nutricional – distribución % y VCT.	Preescolar de 2 - 5 años: 800 a 1200 Kcal; Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Escolar de 6 - 13 años: 1200 a 1600 Kcal; Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Desde los 14 años: 2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
Alimentos permitidos	Con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables se permite el consumo de: cereales, raíces, tubérculos y plátanos, frutas y verduras cocidas, leche pasteurizada o UHT y productos lácteos elaborados con leche pasteurizada o UHT y empacados al vacío; carnes magras o grasas bien cocidas, huevos y leguminosas secas, grasas y azúcares.
Alimentos no permitidos	Zumos, néctares o jugos de fruta, exprimidos y almacenados a temperatura ambiente, frutas de piel delgada en presentaciones crudas (manzana, fresa, mora, cereza, uvas, ciruela, etc.), frutas deshidratadas, verduras en presentaciones crudas (lechuga, coles, apio, zanahoria, tomate), leche sin proceso térmico tecnificado que garantice su inocuidad, quesos frescos sin empaque tecnificado al vacío, quesos madurados con cultivos

	de microorganismos como Penicillium roqueforti, P. citrinum., P. camemberti, P. chrysogenum, carnes saladas, maduradas o curadas sin proceso de cocción, embutidos, huevos crudos en esponjados, postres, salsas caceras, flanes o pudin.
Prescripción dietaria	Dieta neutropénica o para paciente inmunosuprimido.
Observaciones	Se debe prestar especial atención en las buenas prácticas de manufactura para la preparación de esta dieta. Es importante lavar con agua corriente los empaques en donde están los productos empacados al vacío en forma individual aun cuando estos vengan empacados en una bolsa de embalaje. De igual forma, las frutas con piel delgada deberán ser peladas y cocidas previo consumo, no se darán verduras crudas en ninguna forma de presentación. Ningún alimento deberá permanecer a temperaturas entre los 5 y los 60°C, lo que sugiere que el menú planeado para esta dieta deberá estar en refrigeración o cocción previo ensamble y despacho, dando prioridad en la entrega de dieta a estos pacientes.

Dietas especiales en pediatría

Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, sujeta a modificaciones en cuanto a aporte calórico y distribución porcentual según planeación previa acorde a fechas especiales o conveniencia particular en el manejo terapéutico del paciente. Se caracteriza por su flexibilidad en cuanto a cambio de porciones, presentación y forma de preparación de los alimentos, con el ánimo de: 1. Celebrar una fecha comercial o 2. Favorecer la pronta recuperación del paciente ajustando sus requerimientos en forma individual. Teóricamente debe contener todos los grupos de alimentos, en este menú se deben suministrar preparaciones que estimulen el apetito, con combinación de colores y sabores, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria en la población adulta y pediátrica. Se suministrarán los aportes de nutrientes de acuerdo con la etapa de la vida y requerimientos energéticos que necesite el paciente.
Indicaciones:	1. Pacientes con trastornos de la conducta alimentaria en proceso de recuperación, inapetentes o que por su cultura y costumbres alimentarias ameriten cambios en su dieta, pacientes que en casos puntuales y debido a su patología de base requieran modificaciones específicas de su menú. 2. Pacientes del HSLV según corresponda en fechas especiales: día de la nutrición, cuaresma, día del niño, día de la madre, día del padre, día del corazón, Halloween, navidad, año nuevo.
Valor nutricional – distribución % y VCT.	**Preescolar de 2 - 5 años: 800 a 1200 Kcal; Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 -30%, CHO: 55 - 60% **Escolar de 6 - 13 años: 1200 a 1600 Kcal; Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 -30 **Desde los 14 años: 2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
Alimentos permitidos	**Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares
Alimentos no permitidos	Según prescripción dada por el área de nutrición.
Prescripción dietaria	Plan de alimentación especial (Menú especial)
Observaciones	1.Se debe realizar una planeación previa a fechas comerciales tales como cuaresma, día del niño, Halloween, día de la madre, día del padre, navidad y año nuevo ofreciendo durante estas fechas un menú diferente y agradable al paladar con el ánimo de festejar. 2. Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente no se ajuste a los patrones de alimentación definidos; él o la nutricionista dietista tratante dará una prescripción individual denominada "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" en historia clínica del paciente. Con este nombre figurará en el Kardex de enfermería y en la historia clínica sistematizada.

	3. El contratista debe cumplir estrictamente todas las dietas solicitadas en el "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" así en los formatos de solicitud de dietas no se soliciten como menú especial. Debe quedar claro que siempre se debe brindar prioridad a la prescripción de él o la Nutricionista Dietista y si se tiene alguna duda sobre el menú se debe preguntar al área de nutrición en forma oportuna. 4. Dicha ración de alimento no tendrán sobrecosto alguno para el HSLV.

**Sujeta a cambios acorde con requerimientos individualizados.

CLAUSULA TERCERA. - VALOR: Para todos los efectos fiscales el valor del presente contrato es la suma de **MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.851.000.000). CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO**: El Hospital pagará al contratista el valor del objeto del contrato en cuotas, de acuerdo a las entregas realizadas, previa presentación de la respectiva factura con cumplimiento de las normas tributarias y luego de la certificación por parte del supervisor asignado. A la orden de pago se le realizar los descuentos de ley y el valor neto obtenido se pagara mediante los trámites administrativos establecidos por el Hospital, según procedimiento interno de pago de cuentas. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Al finalizar la ejecución del presente contrato, cuando el interventor o supervisor designado por la entidad, autorice el pago deberá elaborar el acta de liquidación final con el fin de ser suscrita por las partes y una vez cancelada, las partes se declararán a paz y salvo. **CLÁUSULA QUINTA.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL**: El presente contrato afecta la disponibilidad presupuestal No. 231 del 10 de abril de 2023, Rubro: 2.4.5.02.06.63399, concepto: OTROS SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS, del presupuesto del Hospital Susana López de Valencia ESE, vigencia 2023. **CLÁUSULA SEXTA.- DURACIÓN DEL CONTRATO:** hasta el 31 de diciembre de 2023 o hasta agotar el monto desde la suscripción del acta de inicio. **CLÁUSULA SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: El contratista se compromete con el HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA E.S.E a: **OBLIGACIONES GENERALES: 1.** Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en esta contratación. **2.** Participar y apoyar al Hospital en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución de esta contratación. **3.** Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto de la presente contratación. **4.** Devolver al hospital, una vez finalizado la ejecución del contrato los documentos que en desarrollo del contrato se hayan producido, e igualmente todos los archivos que se hayan generado en cumplimiento de sus obligaciones y en especial los bienes devolutivos que le hayan sido asignados en custodia. **5.** Colaborar con el Hospital en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del presente contrato. **6.** Utilizar la imagen del HOSPITAL de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. **7.** Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente. **OBLIGACIONES ESPECIALES: 1** Prestar y administrar el servicio de nutrición a los pacientes, de acuerdo a los parámetros y prescripciones del personal médico y el profesional de nutrición llevando el registro de control establecido por la Institución, cuando se requiera y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato. **2.** Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de nutrición de acuerdo con la normatividad y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio. **3.** Garantizar el recurso humano idóneo, incluyendo un profesional de Nutrición y Dietética que se encargara de dar cumplimiento a los procesos internos del servicio a contratar. **4.** Garantizar la calidad en la prestación del servicio, dando cumplimiento al manual de BPM, demostrable en documentos pertinentes. **5.** La empresa contratada deberá contar con plan de saneamiento básico de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de

contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas" El mismo deberá incluir: - Programas de limpieza y desinfección - Programa de desechos sólidos - Programa de control de plagas - Programa de abastecimiento o suministro de agua potable Plan de capacitación - Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos - Programa de salud ocupacional. **6.** Debe presentar un cronograma anual de capacitaciones para el personal auxiliar y demás colaboradores para garantizar la entrega, una adecuada calidad en la prestación del servicio incluyendo el manejo del manual de dietas, conocimiento en BPM y otros temas necesarios que sean solicitados por el supervisor del contrato. **7.** Prestar el servicio de nutrición en una jornada mínima de catorce (14) horas al día, de lunes a domingo, incluyendo festivos. **8.** El contratista deberá suministrar dietas alimentarias para pacientes, médicos internos, y acompañantes de pacientes pediátricos priorizados por trabajo social. **9.** Prestar el servicio de alimentación hospitalaria, con personal administrativo, operativo y en general, con el que se requiera para atender con oportunidad, garantizando la mano de obra idónea para el cumplimiento del contrato, asegurando que el personal designado para ello, preste sus servicios de acuerdo con las orientaciones técnicas de su oficio o actividad y normas de seguridad y protección respectivas, para lo cual deberán utilizar guantes, mascarillas y demás elementos de seguridad industrial. **10.** Garantizar que el empaque en el cual se suministran los alimentos sea elaborado en material higiénico sanitario que conserve la temperatura y calidad adecuada para lo cual el contratista deberá diseñar una planilla de registro y control organoléptico y de temperatura para ser diligenciada a la llegada de los alimentos. **11.** Garantizar el cambio de los alimentos que no sean de buena calidad o no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por el Hospital, en término no mayor a una hora posterior a su notificación. **12.** Tomar las medidas necesarias, así como capacitar a su personal, para controlar y prevenir al máximo los riesgos laborales principalmente el biológico o cualquier otro riesgo que se pudiese presentar en el desarrollo del presente contrato. El Hospital no asume responsabilidad alguna por enfermedades comunes, laborales o accidentes de trabajo durante su permanencia en el hospital, en desarrollo del presente contrato. Los casos de urgencia que se llegaren a presentar serán cubiertos por la empresa contratista o por la Entidad Promotora de Salud o la administradora de riesgos laborales a la cual se encuentre afiliado. Con todo, la responsabilidad de este tipo de riesgo, estará a cargo del CONTRATISTA. **13.** Acatar las observaciones del supervisor del contrato, en aras del adecuado cumplimiento del objeto contratado y presentarle los informes y planes de mejoramiento formulados, ejecutados y cumplidos, que sean requeridos en cualquier tiempo, a fin de certificar sobre la prestación del servicio. **14.** Tomar las medidas de seguridad necesarias para la correcta ejecución contractual, para evitar perjuicios o alteraciones a la estructura del Hospital y riesgos al personal o usuarios del Hospital. Cualquier daño o perjuicio que resulte de la omisión a esta obligación, será indemnizado integralmente por el CONTRATISTA. **15.** Asegurarse de que el personal que preste el servicio, esté debidamente carnetizado e identificado, con el respectivo distintivo de la empresa contratista que lo acredite como tal, a fin de permitir su ingreso y permanencia en las instalaciones del Hospital, durante todo el tiempo de la prestación del servicio. **16.** Presentar planes de mejoramiento en el caso de encontrarse oportunidades de mejora en los procesos de evaluación interna objeto del contrato, referentes a los estándares de calidad y seguridad del paciente establecido en el hospital. **17.** Presentar informe periódico de los resultados de percepción de calidad y satisfacción de los usuarios. Cuando los resultados no sean satisfactorios (inferior al 90%) incluir" las acciones de seguimiento y control con enfoque del paciente (calidad, calidez, satisfacción). **18.** Participar en la planificación y ejecución de actividades relacionadas con los Planes de Mejoramiento de los Procesos Clínicos y Administrativos relacionados con el proceso de alimentación y nutrición. **19.** Realizar el plan de capacitación de su empresa, incluyendo políticas de seguridad del paciente, atención más humana del servicio, emergencias y desastres, manejo de riesgo biológico entre otras. **20.** Prestar el servicio de nutrición bajo unos indicadores de calidad, oportunidad, confiabilidad y eficiencia de acuerdo a lo establecido y aprobado por el supervisor del contrato, y en caso de no cumplirlos, presentará planes de mejora. **21.** Cumplir y respetar la legislación laboral vigente en materia de

vinculación del personal para la prestación del servicio y en todo caso, garantizar su afiliación al Sistema General de Seguridad Social en salud y obligaciones y lineamientos previstos en el Código Sustantivo de Trabajo y las normas que lo modifiquen, amplíen o sustituyan de acuerdo al régimen aplicable a la empresa. **22.** Garantizar que los alimentos entregados a los pacientes, reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, higiene, presentación y condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales establecidos para la población colombiana para la entrega final, cumpliendo con todas las especificaciones y controles establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. **23.** El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos nutricionales y especificaciones ordenados y/o formulados por el personal del hospital con el fin de garantizar la recuperación de los pacientes. **24.** El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos verificando el aporte de macro y micronutrientes por las diferentes dietas. **25.** Poner a disposición de la ejecución del contrato, bajo su entera responsabilidad, a un profesional en nutrición y dietética con idoneidad, de tiempo completo, la que será solidariamente responsable con éste de las dietas solicitadas. El Hospital se reserva el derecho de verificar la idoneidad de este profesional y de exigir que ello se cumpla. **26.** Presentar la factura discriminada de los alimentos suministrados en el mes anterior de acuerdo al valor correspondiente y establecido en el contrato. **27.** Garantizar el diligenciamiento de todos los formatos requeridos por el supervisor del contrato. **28** Informar oportunamente al supervisor del contrato sobre cualquier modificación o irregularidad que afecte el normal desarrollo del objeto contractual. **29.** EL CONTRATISTA se compromete a presentar ante EL CONTRATANTE certificado médico respecto del personal que ejecuta el presente contrato de acuerdo con la periodicidad establecida por la normatividad vigente. **30.** EL CONTRATISTA se compromete a suministrar la dotación necesaria al personal que trabaja por su cuenta, para la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto contagiosas, en caso de presentarse las mismas, EL CONTRATANTE queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad. **31.** En caso de residuos de pacientes con enfermedades infecto contagiosas, estos deberán neutralizarse o desinfectarse de acuerdo a los procesos establecidos por el área de gestión ambiental, y ser enviadas al incinerador. Una vez escurrida la solución desinfectante. Los demás residuos no contaminados (cafetería y restos de dietas sin consumir por los pacientes en hospitalización) el contratista se compromete a entregarlos para su disposición final a los carros de recolección municipal. **32.** Los utensilios que utilicen los pacientes de que trata el numeral anterior, deben ser desechables en su totalidad, neutralizados y manejados según el programa integral de residuos hospitalarios, no pueden ser tratados como el resto de la loza. **33.** Los elementos de protección especial como gorros, delantales, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato. El personal debe conocer obligatoriamente las normas de bioseguridad. **34.** Los utensilios utilizados en el proceso de nutrición sobre pacientes con VIH, HEPATITIS y demás patologías infectocontagiosas, deben ser desechables en su totalidad; como se menciona en los puntos anteriores. **35.** Responder por las acciones u omisiones de la empresa contratista o de sus trabajadores o terceros dependientes, que causen un perjuicio frente al Hospital, pacientes o a terceros. **36.** Mantener vigente los certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud de todas las personas vinculadas a la ejecución del contrato. **37.** Anexar concepto sanitario favorable vigente de la empresa de alimentos de los vehículos de transporte especial asignados para la operación emitido por la autoridad competente. 38. Anexar certificados como manipulador de alimentos del personal asignado durante la operación para el desarrollo del objeto a contratar, el certificado debe ser expedido por la autoridad sanitaria o en su defecto por entidades autorizadas para realizar el curso en mención; en este último caso deberá anexar además Resolución de autorización del capacitador y carta de solicitud de supervisor del curso. - anexar certificados médicos, laboratorios clínicos y esquema de vacunación del personal asignado durante la operación para el desarrollo del objeto a contratar fecha de expedición no mayor a un año. - anexar plan de saneamiento donde se evidencia los procesos para el manejo de agua potable, residuos líquidos y sólidos, protocolos de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas. 39. Presentar manual de bioseguridad que incluya protocolo de lavado de manos, plan de emergencias, protocolo de limpieza y desinfección. **40.**

Garantizar la entrega puntual de los menús en cada servicio, de conformidad con la solicitud presentada por el Hospital. **41.** El contratista debe informar por escrito al Hospital cuando se haya ejecutado un 75%, el 80% y el 95% del valor por el cual se suscribió el contrato. **42.** El contratista deberá sostener los precios ofertados durante la vigencia del contrato, so pena de declararle el incumplimiento de contrato. **43.** No ceder ni subcontratar los servicios objeto del presente contrato, con personal natural o jurídico alguna, los derechos y obligaciones emanadas del presente contrato sin que medie previa autorización expresa. **CLÁUSULA OCTAVA.- OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE.-** EL HOSPITAL se compromete a: **a).** Realizar la supervisión respectiva del contrato. **b).** Cancelar en los tiempos establecidos los pagos respectivos, de conformidad con la disponibilidad del Hospital para los pagos. **CLÁUSULA NOVENA: LUGAR DE EJECUCIÓN:** El contrato se realizará en el Hospital Susana López de Valencia E.S.E., Calle 15 No. 17A- 196 Municipio de Popayán. **CLÁUSULA DECIMA.- OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES:** En cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 828 del 10 de Julio de 2003, por la cual se expiden normas para el control a la Evasión del Sistema de Seguridad Social y en especial el Artículo Primero por el cual se modifica el Parágrafo segundo del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 se establece como obligación del contratista el cumplimiento de sus obligaciones frente al sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales), Parafiscales (Cajas de Compensación familiar, SENA e ICBF) por lo cual, el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. Cuando durante la ejecución del contrato o a la fecha de su liquidación se observe la persistencia de este incumplimiento, por cuatro (4) meses la entidad estatal dará aplicación a la cláusula excepcional de caducidad administrativa. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA.- IMPUESTOS Y GASTOS:** El contratista se obliga a pagar todos los gastos, seguros, impuestos, derechos, comisiones y cualquier otro costo relacionado con el perfeccionamiento y ejecución del presente contrato. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA.- AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA.** El contratista cumplirá con el objeto del contrato bajo su exclusiva responsabilidad, por lo tanto no existirá ninguna relación laboral ni prestaciones sociales con el Hospital Susana López de Valencia E.S.E. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA.- CESIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato sin previo consentimiento escrito de la ENTIDAD CONTRATANTE. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA.- SUPERVISOR:** Esta actividad estará a cargo del Auxiliar Administrativo del Área de Servicios Generales o quien haga sus veces, con apoyo del área asistencial y grupo de nutrición del Hospital o quien haga sus veces. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA.- FUNCIONES DEL SUPERVISOR:** Las contempladas en la Ley 80 de 1993, artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, el Acuerdo 013 de 2021, Resolución 0550 del 6 de diciembre del 2019 a través de la cual se adoptó el manual de supervisión e interventoría del hospital y en especial las siguientes: 1) Atender el desarrollo de la ejecución del contrato. 2) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica las circunstancias que afecten el normal desarrollo del contrato. 3) Elaborar técnica y oportunamente las actas y/o constancias requeridas para el cumplimiento y eficacia del contrato. 4) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento por parte del contratista. 5) Velar porque el contratista y sus trabajadores estén afiliados a A.R.P y seguridad social. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA.- GARANTÍAS: El CONTRATISTA** constituirá a favor del HOSPITAL con una Compañía de Seguros o Entidad Bancaria, autorizada para funcionar en Colombia, una garantía única que garantizará el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el presente contrato, la cual cubrirá los siguientes amparos: **CUMPLIMIENTO:** De todas las obligaciones surgidas con motivo del presente contrato por un valor equivalente al veinte (20%) por ciento del valor del mismo y deberá estar vigente durante el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más para efectos de posteriores reclamaciones. Esta póliza se hará efectiva en favor del HOSPITAL en caso de que el CONTRATISTA incumpla alguna o algunas de las obligaciones que adquiera por razón del contrato. La póliza de cumplimiento será irrevocable y deberá prorrogarse en caso de prórroga del contrato, y en todo caso estará vigente hasta la liquidación del contrato garantizado y la prolongación de sus efectos. **CALIDAD.** Amparando al hospital

contra los perjuicios imputables al contratista derivados de la mala calidad de los productos objeto de contrato por un valor equivalente al veinte (20%) por ciento y deberá estar vigente durante el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. **CLAUSULA DECIMA SÉPTIMA.- CLAUSULA PENAL PECUNIARIA** En caso de incumplimiento del contratista y para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones, EL CONTRATISTA se obliga a pagar al HOSPITAL una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. EL CONTRATISTA autoriza con la firma del presente contrato al HOSPITAL para que dicho valor sea descontado directamente del saldo a su favor de acuerdo a lo establecido en el título XVII del Código Civil, articulo 1714 y siguientes y si ello no fuere posible se tomará de la garantía de cumplimiento o se cobrará por vía judicial. **CLAUSULA DECIMA OCTAVA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA, declara bajo la gravedad del juramento que no le asiste ninguna inhabilidad ni incompatibilidad de la previstas en la Ley para suscribir este contrato, así mismo que no se encuentra incurso en causal de impedimento ni conflicto de intereses y si así lo fuere se hará responsable por los daños y los perjuicios que se ocasionen ante LA ENTIDAD CONTRATANTE y frente a terceros. **CLAUSULA DECIMA NOVENA.- SUSPENSIÓN VOLUNTARIA:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante un acta donde conste tal evento, sin que para el plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión.- **CLÁUSULA VIGÉSIMA.- CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** La ENTIDAD CONTRATANTE – HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA E.S.E, queda facultada para aplicar las cláusulas excepcionales al derecho común de **TERMINACIÓN, INTERPRETACIÓN Y MODIFICACIÓN UNILATERAL** previstas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93 y de **CADUCIDAD** (art.18) en caso de incumplimiento de la CONTRATISTA. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.- LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará por parte de la ENTIDAD CONTRATANTE – dentro de los seis (6) meses siguientes a su terminación mediante acta firmada de común acuerdo por las partes contratantes, la cual contendrá un balance sobre la ejecución del contrato, los pagos realizados, los acuerdos a que lleguen las partes sobre la ejecución del mismo; todo ello de conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA.- DOCUMENTOS:** Se tendrá como documentos que hacen parte integral del presente contrato: el estudio previo, la propuesta, las actas adicionales si hay lugar a ellas, resoluciones y en general todos los documentos que hace referencia al contrato. Todos estos obligan jurídicamente y son parte esencial del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA.- INDEMNIDAD:** EL CONTRATISTA se obliga por este documento a mantener al HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA E.S.E, a sus representantes y asesores, indemnes y libres de todo reclamo, demanda, litigio, acción judicial, reivindicación de cualquier especie y naturaleza que se entable o pretenda entablar o instaurar en su contra por causa u omisiones suyas en razón de la ejecución del presente Contrato. Esta situación y forma de contratación es clara para el CONTRATISTA quien asume y entiende que no es inducida ni mantenida en error por parte de LA EMPRESA. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA.- PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: :** El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma electrónica de las partes a través de la plataforma SECOP II, y para su ejecución se requiere el correspondiente registro presupuestal.

Para constancia se firma en Popayán - Cauca, el día dos (2) del mes de mayo del 2023.

EDGAR EDUARDO VILLA.
Gerente ESE Hospital SLV

ANA LUCIA GÓMEZ PAZ
Contratista

Proyectó: Cesar Matías España Alvira /. Abogado Contratista
Revisó: Marisol Arrutia López / Abogada Contratista - Apoyo Contratación.

Agencia Nacional de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

Bogotá D.C.	03	05	2023

LA AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

Como administrador del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP) de conformidad con el artículo 3 del Decreto Ley 4170 de 2011.

Expide el siguiente:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DEL SECOP II.
VIGENCIA 2023

MES	DISPONIBILIDAD	NÚMERO DE INTERRUPCIONES
Enero	100%	0
Febrero	100%	0
Marzo	98,8%	2
Abril	100%	0
Mayo	98,15%	1
Junio		
Julio		
Agosto		
Septiembre		
Octubre		
Noviembre		
Diciembre		

Detalle de los casos:

FECHA INICIO	FECHA FINAL	DURACIÓN (HORAS)	DESCRIPCIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
02/05/2023 05:01 a.m	03/05/2023 11:18 a.m	30,28	La Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente- informa a los usuarios del Sistema Electrónico de Contratación Pública que la causa de la interrupción fue un incidente en nuestra infraestructura de servicios en la nube, específicamente en la plataforma Azure.	03/05/2023

ACTA DE LIQUIDACION DEL CONTRATO ELECTRONICO No. 150 DEL 05 DE MAYO DE 2023 SUSCRITA ENTRE EL HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA, E.S.E. Y ANA LUCIA GOMEZ PAZ

Entre los suscritos a saber: La Doctora **LUCY XIMENA IBARRA HERNANDEZ**, vecina de Popayán, identificada con la cédula de ciudadanía número 66.858.564 de Cali, nombrada según Decreto N° 0254 del 01 de abril del 2024 y acta de posesión N°040 del 01 de abril del 2024, en calidad de representante legal y gerente del Hospital Susana López de Valencia, Empresa Social del Estado, creada por Ordenanza 001 de 1995, quien en la presente acta de liquidación se denominará **EL CONTRATANTE**, y el Doctor IVAN GERARDO VILLA VALVERDE con cedula de ciudadanía número 10.537.533 de Popayán, en calidad de **SUPERVISOR** del **CONTRATO ELECTRONICO** No. 150 DEL 05 de Mayo de 2023 y la señora ANA LUCIA GOMEZ PAZ, identificado con la cédula de ciudadanía N° 34.533.728 de Popayán, Propietaria del establecimiento de comercio de PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMÁ LOMBRIZ, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos acordado celebrar la presente acta de liquidación de mutuo acuerdo la cual se elabora dentro de los términos establecidos en el artículo 35.1 del acuerdo 013 del 2021 del estatuto de contratación, dejando establecido el balance técnico y económico, cuyo fin es establecer el cierre total y su respectivo paz y salvo de las partes o las discrepancias a que haya lugar.

1. **INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO**

CONTRATANTE:	HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA E.S.E
CONTRATISTA:	**ANA LUCIA GOMEZ PAZ**
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NIT: 34.533.728-4
OBJETO:	Suministro de alimentación hospitalaria que incluye la elaboración y distribución de dietas normales y terapéuticas para los pacientes del área de hospitalización ,urgencias y médicos internos del Hospital Susana Lopez de Valencia E.S.E..
FECHA INICIO:	05 DE Mayo de 2023
FECHA DE TERMINACIÓN:	31 DE Diciembre de 2023
VALOR INICIAL	$1.851.000.000.00
PLAZO INICIAL	Hasta el 31 de Diciembre de 2023 o hasta agotar el monto desde la suscripción del acta de inicio
OTRO SI	$ 174.000.000.00
OTRO SI 2	$ 120.000.000.00

2. **INFORMACION EJECUCION**

MES	VALOR INICIAL	OTROSI	N° INFORME DE SUPERVISION	N° FACTURA	VALOR FACTURADO	SALDO
Mayo	$ 1.851.000.000		1	276	$ 67.971.000	$1.783.029.000
Junio	1.783.029.00		2	277	54.514.800	1.728.514.200
Junio	1.728.514.200		3	284	55.846.800	1.672.677.400
Junio	1.672.667.400		4	280	53.236.800	1.619.430.600
Junio	1.619.430.600		5	282	58.765.800	1.560.664.800

Junio	1.560.664.800		6	285	61.311.000	1.499.353.800
Junio	1.499.353.800		7	287	61.427.400	1.437.926.400
Julio	1.437.926.400		8	288	61.588.800	1.376.337.600
Julio	1.376.337.600		9	289	60.242.400	1.316.095.200
Julio	1.316.095.200		10	290	60.064.800	1.256.030.400
Julio	1.256.030.400		11	291	58.565.400	1.197.465.000
Agosto	1.197.465.000		12	295	57.702.000	1.139.763.000
Agosto	1.139.763.000		13	296	63.017.400	1.076.745.600
Agosto	1.076.745.600		14	298	58.282.200	1.018463.400
Agosto	1.018463.400		15	299	62.419.800	956.043.600
Septiembre	956.043.600		16	300	55.876.800	900.166.800
Septiembre	900.166.800		17	301	61.393.800	838.773.000
Septiembre	838.773.000		18	302	60.206.400	778.566.600
Septiembre	778.566.600		19	305	61.387.200	717.179.400
Octubre	717.179.400		20	308	59716.800	657.462.600
Octubre	657.462.600		21	309	62.324.400	595.138.200
Octubre	595.138.200		22	311	64.284.600	530.853.600
Octubre	530.853.600		23	312	64.228.200	466.625.400
Octubre	466.625.400		24	313	60.527.400	406.098.000
Octubre	406.098.000		25	315	60.967.200	345.130.800
Noviembre	345.130.800		26	316	57.150.000	287.980.800
Noviembre	287.980.800	174.000.000	27	318	58.885.800	403.095.000
Noviembre	403.095.000		28	320	63.674.400	339.420.600
Diciembre	339.420.600		29	321	60.129.000	279.291.600
Diciembre	279.291.600		30	322	60.691.800	218.599.800
Diciembre	218.599.800	120.000.000	31	323	61.607.400	276.992.400
Diciembre	276.992400		32	324	61.446.000	215.546.400
Diciembre	215546.400		33	330	61.017.000	154.529.400
Diciembre	154.529.400		34	334	56.609.400	97.920.000
Diciembre	97.920.000		35	335	30.536.400	67.383.600

3. BALANCE FINAL

Valor del contrato:	$ 1.851.000.000.00
Valor otro si 1	$ 174.000.000.00
Valor otro si 2	**$120.000.000.00**
Valor Total del Contrato	**$2.145.000.000.00**
Valor pagado	**$ 2.077.616.400.00**
Valor pendiente de Pago al contratista	**$0**
Saldo a Liberar	**$67.383.600.00**

El supervisor del contrato, en cumplimiento de las funciones asignadas, deja constancia de haber verificado, durante la ejecución contractual y para efectos de esta liquidación, el cumplimiento por parte del contratista del objeto contractual, sus obligaciones específicas, y el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social Integral cuando a ello hubo lugar.

Las partes manifiestan que se encuentran a paz y salvo por concepto de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, **CONTRATO ELECTRONICO No. 150 DEL 05 de Mayo de 2023,** en

todas sus partes con sus correspondientes modificaciones; en consecuencia, el CONTRATISTA renuncia a cualquier reclamación por vía administrativa judicial y extrajudicial por eventuales perjuicios, pues declara no haberlos sufrido y por consiguiente suscribe sin salvedades la presente liquidación.

Mediante la presente acta de liquidación, el supervisor asume plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida y en esa medida deben garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales de las partes.

Hacen parte integral de esta acta, el estado de cuenta y certificado de cumplimiento a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, todos los documentos que reposan en el contrato y los allegados para realizar el trámite de liquidación el mismo.

Las partes manifiestan libremente que han procedido a la lectura total y cuidadosa del presente documento, por lo que, en consecuencia, se obligan a todo lo ordenado y manifestado.

Para constancia, se firma en Popayán a el primer (1) día del mes de Julio del 2024.

POR EL HOSPITAL

Dra. LUCY XIMENA IBARRA HERNANDEZ
Gerente HSLV

POR EL CONTRATISTA

ANA LUCIA PAZ GOMEZ PAZ
Contratista

IVAN GERARDO VILLA VALVERDE
SUPERVISOR DEL CONTRATO

Proyecto: Iván Gerardo Villa Valverde
Reviso: Claudia Tatiana Rodriguez Bravo / Jefe Oficina Asesora Juridica

PROPUESTA ECONOMICA PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ

Descripción dieta	Preparación	Cantidad	Valor Unitario
Normal para paciente hospitalizado	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Normal para otro tipo de persona	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Blanda	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Hipo sódica	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Coronaria	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Hipo grasa	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Astringente	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Renal	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160

	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Semiblanda fase 1	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Semiblanda fase 2	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Hipoglusida	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Hiperproteica	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Liquida completa	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Supreglotica	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Neutropénica	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160
Refrigerios según el tipo de dieta	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650

	Cena	1	12.160
Con otras presentaciones. Rica en fibra, baja en potasio, rica en potasio, restricción de vitamina k, restricción de líquidos, no carnes rojas, rica en vitamina c, fuente de hierro y calcio	Desayuno	1	8.065
	Refrigerio mañana	1	3.650
	Almuerzo	1	12.160
	Refrigerio tarde	1	3.650
	Cena	1	12.160

Por medio del presente manifestamos de manera expresa que, durante la presentación de la propuesta y la vigencia del contrato, mantendremos los precios establecidos en nuestra oferta económica, garantizando su estabilidad conforme a lo solicitado.

Atentamente,

ANA LUCIA GOMEZ PAZ
Representante legal
PRODUCTOS Y SERVICIOS MAMA LOMBRIZ

GOBIERNO DE COLOMBIA

FUNCIÓN PÚBLICA

FORMULARIO UNICO
DECLARACIÓN JURAMENTADA DE BIENES Y RENTAS Y ACTIVIDAD ECONOMICA PRIVADA
PERSONA NATURAL
(LEY 190 DE 1995)

ENTIDAD RECEPTORA

1. DECLARACION JURAMENTADA

1.1. DE BIENES Y RENTAS

YO, ANA LUCIA GOMEZ PAZ

IDENTIFICADO CON: C.C. C.E. T.I. N° 34.533.728 CON DOMICILIO PRINCIPAL EN:

País	COLOMBIA	Departamento	CAUCA	Municipio	POPAYAN
Dirección	CALLE 10 N 9 60			Teléfonos	3155837139

Y TENIENDO COMO PARIENTES DE PRIMER GRADO DE CONSANGUINIDAD A:

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PARENTESCO
CAROLINA CEDEÑO GÓMEZ	C.C. N° 1,061,692,355 de Popayan	HIJA
MARIA CAMILA CEDEÑO GÓMEZ	C.C. N° 1,061,738,840 de Popayan	HIJA
LUIS ARMANDO CEDEÑO GÓMEZ	C.C. N° 1,061,738,840 de Popayan	HIJO

DECLARO, EN CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 122, INCISO 3°, DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA DE COLOMBIA Y EN LOS ARTICULOS 13 Y 14 DE LA LEY 190 DE 1995, **PARA TOMAR POSESION** **PARA RETIRARME** **PARA ACTUALIZACION** **PARA MODIFICAR LOS DATOS CONSIGNADOS PREVIAMENTE** ,QUE LOS UNICOS BIENES Y RENTAS QUE POSEO A LA FECHA, EN FORMA PERSONAL O POR INTERPUESTA PERSONA, SON LOS QUE RELACIONO A CONTINUACION:

a) Los ingresos y rentas que obtuve en el "último" año gravable fueron:

CONCEPTO	VALOR
SALARIOS Y DEMÁS INGRESOS LABORALES	-
CESANTIAS E INTERESES DE CESANTIAS	
GASTOS DE REPRESENTACION	-
ARRIENDOS	-
HONORARIOS	-
OTROS INGRESOS Y RENTAS	6.962.436.979
TOTAL	$ 6.962.436.979

b) Las cuentas corrientes y de ahorro que poseo en Colombia y en el exterior son:

ENTIDAD FINANCIERA	TIPO DE CUENTA	NUMERO DE LA CUENTA	SEDE DE LA CUENTA	SALDO DE LA CUENTA
BANCOLOMBIA	AHORROS	91284357413	POPAYAN	$ 1.955.068

c) Mis bienes patrimoniales son los siguientes:

TIPO DE BIEN	IDENTIFICACION DEL BIEN	VALOR
Casa	Conjunto Real Calibio CR 23 50 N 51	$ 750.000.000

EMPLEADOR O CONTRATANTE

1.1 DE BIENES Y RENTAS (CONTINUACION)

d) Las acreencias y obligaciones vigentes a la fecha son:

ENTIDAD O PERSONA	CONCEPTO	VALOR
BANCOLOMBIA	CREDITO FINAGRO	$ 66.682.336
BANCOLOMBIA	TARJETA CREDITO	$ 3.462.976
BANCOLOMBIA	CREDITO	$ 15.934.539

1.2. DE PARTICIPACION EN JUNTAS, CONSEJOS, CORPORACIONES, SOCIEDADES Y ASOCIACIONES

a) En la actualidad participo como miembro de las siguientes juntas y consejos directivos:

ENTIDAD O INSTITUCION	CALIDAD DE MIEMBRO
NA	

b) A la fecha soy socio de las siguientes corporaciones, sociedades y/o asociaciones:

CORPORACION, SOCIEDAD O ASOCIACION	CALIDAD DE SOCIO
NA	

c)En la actualidad: **SI** **NO** tengo sociedad conyugal o de hecho vigente, con:

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONYUGE	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	N°
Armando Cedeño	C.C. * C.E. T.I.	4.919.790

2. ACTIVIDAD ECONOMICA PRIVADA

Las actividades económicas de carácter privado, adicionales a las declaradas anteriormente, que he venido desarrollando de forma acasional o permanente son las siguientes:

DETALLE DE LAS ACTIVIDADES	FORMA DE PARTICIPACION
COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	100,00%

3. FIRMA

POPAYAN

FIRMA DEL FUNCIONARIO O CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA

DAFP-OAP