


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 1 de 86
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Elaboró:

Fecha:

ORIGINAL FIRMADO
KATHRYN NAVARRO ZARATE
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

ORIGINAL FIRMADO
PIEDAD URIELES AREVALO
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

ORIGINAL FIRMADO
EDNA CAROLINA REY ROA
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

ORIGINAL FIRMADO
KARINA LISSETH ALVARADO
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

ORIGINAL FIRMADO
LUZ YESMITH VALENCIA
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

ORIGINAL FIRMADO
JUANA FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Revisó:

Fecha:

ORIGINAL FIRMADO
ROSA LILIANA GUAMAN
Médico Coordinadora
Comité Soporte Metabólico y Nutricional

ORIGINAL FECHADO

ORIGINAL FIRMADO
OSCAR EDUARDO BOADA CASTRO
Subgerente Servicios de Salud

ORIGINAL FECHADO

Aprobó:

Fecha:

ORIGINAL FIRMADO
LYDA MARCELA PEREZ RAMIREZ
Gerente

ORIGINAL FECHADO



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 2 de 86
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCION.....	3
2.	OBJETIVOS.....	3
2.1.	OBJETIVO GENERAL	3
2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
3.	ALCANCE	4
4.	RESPONSABLES	4
5.	MARCO LEGAL APLICABLE	4
6.	RECURSOS, MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS	5
6.1.	Recurso humano.....	5
6.2.	Recurso físico:	5
6.3.	Materiales e insumos:	5
6.4.	Equipos:.....	6
7.	DESCRIPCIÓN E IMPLEMENTACIÓN.	6
7.1.	CRITERIOS BÁSICOS PARA LA PRESCRIPCIÓN DE DIETAS.....	6
7.2.	TIPOS DE DIETAS HOSPITALARIAS.	7
8.	CICLO DE MENÚ.....	68
9.	ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS.....	71
10.	PRESTACION DEL SERVICIO TERCERIAZADO.....	72
11.	INTERVENTORIA	79
12.	EVALUACIÓN.....	80
13.	OTROS PROCESOS A TENER EN CUENTA PARA ACREDITACIÓN.....	83
14.	GLOSARIO.	84
15.	BIBLIOGRAFIA	86
16.	CONTROL DE CAMBIOS.	86

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

1. INTRODUCCION

El manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente y su familia.

Por tal razón, conseguir un equilibrio en la dieta es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición. Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional y en el caso del paciente hospitalizado; la dieta debe cumplir todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales de su patología, con el fin de lograr una mejoría en su estado de salud.

Por tal razón, las instituciones hospitalarias deben disponer de un manual de dietas, en donde el equipo de nutrición interviene en la gestión de control de calidad, seguridad alimentaria y asesoría para el diseño y planificación de menús acorde a las diferentes patologías tratadas.

Para la elaboración del plan de alimentación es necesario tener en cuenta un conjunto de factores que hacen variar considerablemente las recomendaciones nutricionales para cada uno de los individuos tales como: la edad, sexo, estado fisiológico, actividad física, condición patológica, etc.

El presente manual de dietas terapéuticas define los tipos y características generales de la alimentación por vía oral que deberá suministrar el servicio de alimentación outsourcing de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja (HSRT).


2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

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

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir las especificaciones de las diferentes dietas terapéuticas a implementar en la institución.
- Lograr que se entregue a los pacientes una dieta estandarizada de acuerdo a los requerimientos nutricionales de los pacientes.
- Utilizar las dietas como tratamiento en las enfermedades crónicas que tienen relación directa en el patrón alimentario de los pacientes.
- Definir los horarios de entrega de las dietas a los pacientes y las indicaciones de las mismas.
- Aprender el nivel de satisfacción de los pacientes con relación a las dietas ofrecidas por el servicio de alimentación, aplicando encuestas de satisfacción.
- Medir los residuos orgánicos generados por alimentos que dejan los pacientes y médicos internos al desayuno, almuerzo y cena.
- Identificar las dietas que salen del servicio de alimentación para pacientes, por medio del formato de evaluación sensorial.
- Evaluar periódicamente la calidad, eficiencia y seguridad del servicio de alimentación.
- Desarrollar un servicio de nutrición y alimentación con altos estándares de calidad.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

3. ALCANCE

El presente Manual de Dietas Terapéuticas es de aplicación por parte del nutricionista, personal médico, personal de enfermería y personal del servicio de alimentación para facilitar la información necesaria que contribuya a proveer la adecuada alimentación de los pacientes en el servicio de hospitalización acorde a sus necesidades nutricionales y a su estado de salud.


4. RESPONSABLES

Proyecta área de Nutrición de la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja responsables de actualizar el manual de dietas hospitalarias con base en la necesidad.

Lo aplica el outsourcing a cargo del servicio de alimentación que presta bienes o servicios a la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja responsables de dar cumplimiento a lo pactado en el manual de dietas actualizado y a lo estipulado en el contrato, revisado por Subgerente de Servicios de Salud y aprobado por Gerente General.

5. MARCO LEGAL APLICABLE

- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 22000.
- ISO (International Organization for Standardization).
- Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, 2005.
- Decreto 3075/97, Resolución 2674/2013.
- Decreto 1011 de 3 de abril de 2006, por el cual se establece el Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad de la Atención de Salud del Sistema General de Seguridad Social en Salud.
- Decreto 425 de febrero de 2008 publicado por el Ministerio de la Protección Social, "implementar y promover el Método Madre Canguro".
- Resolución 4445 de 1996. Por el cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título IV de la Ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos hospitalarios y similares.
- Resolución 2003 del 28 de mayo de 2014, en donde se definen los procedimientos y condiciones de inscripción de los Prestadores de Servicios de Salud y de habilitación de servicios de salud; en la cual establece que las Instituciones deben contar con procesos documentados, socializados y evaluados, de acuerdo al tipo de prestador de servicios de salud.
- Resolución 226 de 2015. Por medio de la cual el Ministerio de Salud y la Protección Social modificó la resolución 2003 de 2014, en la cual se adopta el Manual de Inscripción de Prestadores y Habilitación de Servicios de Salud.
- Resolución 1441 de 2013. La cual tiene por objeto establecer los procedimientos y condiciones de habilitación así como adoptar el Manual de Habilitación que deben cumplir.
- Resolución 3678 de 2014. La cual modifica la Resolución 2003 de 2014, que deroga la Resolución 1441 de 2013, actualizando así los procedimientos y condiciones de inscripción de los prestadores de servicios de salud y de habilitación de servicios de salud.
- Resolución 2082 del 29 de mayo del 2014 "por el cual se dictan disposiciones para la operatividad del Sistema Único de Acreditación en Salud".
- Resolución 256 del 05 de febrero de 2016 "por la cual se dictan disposiciones en relación con el Sistema de Información para la calidad y se establecen los indicadores de monitoreo de la calidad en Salud.
- Resolución 1995 de 1999 "Por la cual se establecen normas para el manejo de la Historia Clínica.
- Resolución 090 del 12 de mayo de 2014 "Por medio de la cual se adopta el programa Institucional Amigos del Corazón en la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja".

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

- Resolución Interna No, 213 del 24 de septiembre de 2015 "por medio de la cual se define la metodología y reglamenta el proceso de "Control y Monitoreo de los "PROGRAMAS INSTITUICIONALES" en la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja.
- Resolución Interna No 284 de 2016 "por medio de la cual se define la metodología y reglamenta el proceso de "Control y Monitoreo de los "PROGRAMAS INSTITUICIONALES" en la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja.
- Acuerdo No. 03 del 24 de mayo de 2016 "por el cual se aprueba la Plataforma Estratégica de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja.
- Acuerdo No. 04 del 24 de mayo de 2016 "Por medio del cual se aprueba el Plan de Desarrollo de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja para el periodo 2016-2020.
- Acuerdo No. 05 del 24 de mayo de 2016 "Por medio del cual se aprueba el Plan de Gestión de la Gerente de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja.
- Protocolos de cortesía con el cliente interno y externo por parte del servicio tercerizado.
- Guía técnica "Buenas prácticas para la seguridad del paciente en la atención en salud". Ministerio de salud.

6. RECURSOS, MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS

6.1. Recurso humano:

El servicio de alimentación deberá garantizar el recurso humano necesario para el adecuado desempeño de sus funciones, contando diariamente con:

- a) Un 1 profesional en Nutrición y dietética o Ingeniero de alimentos o Químico de alimentos.
- a) Un 1 Administrador o Coordinador del Servicios de Alimentos
- b) Un 1 técnico en cocina
- c) Quince 15 Auxiliares de dietas en promedio


Asimismo, deberá garantizar supernumerarios para suplir la necesidad acorde a la demanda y/o requerimientos de la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja. Por su parte, el Hospital deberá garantizar recurso humano calificado para la solicitud diaria y actualizada de dietas normales y terapéuticas, contando con el apoyo de profesionales en nutrición y dietética, enfermería y medicina.

6.2. Recurso físico:

La E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja deberá facilitar un espacio físico con separación visible entre las áreas de recepción, almacenamiento de materias primas, producción, producto terminado, servicios sanitarios, área administrativa y de almacenamiento de residuos, teniendo en cuenta que todas estas áreas deberán estar debidamente señalizadas en cuanto a acceso y circulación de personal, servicios, seguridad y salidas de emergencia. A su vez, el servicio de alimentación debe tener acceso independiente de los demás servicios y en compensación cancelará un monto mensual a establecerse en el proceso contractual. El servicio de alimentación deberá garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo en la planta física del hospital.

6.3. Materiales e insumos:

La E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja se hará cargo de la elaboración y actualización del manual de dietas terapéuticas. De igual forma, facilitará los formatos a saber: formato de plan de alimentación para pacientes valorados; formato de evaluación sensorial al servicio de alimentación; formato de satisfacción a pacientes sobre las dietas ofrecidas; formato de desperdicio de alimentos de pacientes y médicos internos y formato de ajuste de dieta según patología, gustos y cultura alimentaria, con el ánimo de que el servicio de alimentación tabule los datos necesarios para llevar mes a mes el registro de indicadores, genere informes y planes de mejora con base en los resultados. El servicio de alimentación deberá garantizar

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

el suministro de alimentos de excelente calidad e inocuidad, deberá ceñirse a la minuta patrón estipulado en el presente manual de dietas y garantizar el cumplimiento del ciclo de menús de 30 días, tanto para dietas normales y terapéuticas, que serán acordadas con el servicio de nutrición y el servicio de alimentos.

6.4. Equipos:

La E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja deberá facilitar los equipos y elementos básicos para el desempeño de las labores a desarrollar por parte del servicio de alimentación, quien en común acuerdo, también deberá brindar equipos a saber:

Tabla N° 1: Equipos necesarios en el servicio de alimentación	
Equipos	Cantidad
Termómetro infrarrojo laser LCD para alimentos O termómetro digital	1
Gramera digital calibrada	1
Menaje de porcelana en buen estado	Los necesarios
Bascula digital para alimentos	1
Carros Auxiliares bandejeros de cocina	2
Cubiertos en acero inoxidable	Necesario
Cuchillos para carne, fruta y verdura.	Necesario
Tablas para picar (blanca, roja, azul, amarilla y verde)	Necesario
Licuada industrial	Necesario
Batidora industrial para postres	1
Baño maría de 4 puestos o más, en área de comedor de internos	1
Refrigerador para carnes, frutas y verduras independiente	Necesario
Plancha asadora	1
Estufa a gas	Necesario
Horno	1
Freidora	1
*Carros termo transportadores	Necesario
*Deberá ser suministrado necesariamente por el servicio de alimentación	


- **Nota aclaratoria:** Independiente del cronograma de calibración o mantenimiento (correctivo/preventivo) el servicio de alimentación deberá contar siempre con los equipos descritos anteriormente en la tabla N°1, en buen estado.

7. DESCRIPCIÓN E IMPLEMENTACIÓN.

7.1. CRITERIOS BÁSICOS PARA LA PRESCRIPCIÓN DE DIETAS.

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

- **Las características propias del paciente:** tales como edad, talla, sexo, estado fisiopatológico, estado nutricional según valoración por nutrición clínica, requerimientos nutricionales, presencia de disfunción orgánica, la capacidad peristáltica, digestiva y absorción del tracto gastrointestinal, estado de conciencia, tratamiento médico e indicación de la vía.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

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

7.2. TIPOS DE DIETAS HOSPITALARIAS.

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

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

Tabla N°2: DIETA NORMAL Y DIETAS TERAPEUTICAS		
Dieta normal para el paciente adulto y para el paciente pediátrico		
1	Derivación a la dieta normal debido a costumbres alimentarias	Dieta normal para paciente adulto lacto-ovo-vegetariano
2	Derivación a la dieta normal por motilidad intestinal	Se ajustara dieta normal para el paciente que requiera mayor aporte de fibra, dieta Neutropénica tanto en paciente adulto y pediátrico Dieta astringente en paciente adulto o pediátrico.
3	Derivación de la dieta normal para el paciente pediátrico	Lactancia materna exclusiva Dieta complementaria 1 Dieta complementaria 2 Dieta complementaria 3 Normal pediátrica
4	Derivación a la dieta normal debido a múltiples causas	Refrigerio reforzado Sopa Típica
5	Derivación general en la fisiopatología	Dieta hipercalórica hiperprotéica Dieta hiperprotéica Dieta hiposódica Dieta hipoglúcida Dieta hipograsa Dieta para paciente renal pre-diálisis Dieta para paciente renal en diálisis Dieta para paciente con daño hepático Dieta amigos del corazón
6	Derivación de tolerancia a la vía oral	Dieta líquida clara Dieta blanda posquirúrgica
7	Derivación por dificultad deglutoria	Dieta líquida total Dieta de consistencia en papilla Dieta blanda
8	Derivación para dietas especiales	Plan de alimentación especial


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 3

Tabla Nº3: Ficha técnica para la derivación de dietas en paciente adulto		
1	Nombre de la dieta:	Dieta normal para paciente adulto 2400 calorías
2	Descripción	Es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales.
3	Distribución % y VCT	2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y Composición	<p>Es una dieta compuesta por Todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como carnes, huevos, jamón y leguminosas secas; grasas y azúcares. Se debe 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. Sirve de base para la derivación de las dietas terapéuticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a	<ul style="list-style-type: none"> - Pacientes mayores de 10 años. - Por el programa institucional IAMII (Institución Amiga de la Mujer y la Infancia Integral), se suministra dieta Normal para Madres lactantes con hijos hospitalizados en rango de edad de 0 a 6 meses. Acogiéndose según condición clínica del paciente e intolerancias alimentarias. - Acompañantes de pacientes que según autorización de subgerencia y previa valoración por trabajo social, se autorice por determinado tiempo. - Pacientes en quimioterapia, trasplantados, con VIH o inmunosuprimido por alguna otra patología.
6	Alimentos permitidos no	Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente. Paciente inmunosuprimido: alimentos crudos, leche sin proceso térmico o quesos frescos sin empaque tecnificado que garantice su inocuidad.
7	Prescripción dietaria	Dieta normal (N)
8	Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> - En aquellos pacientes con estado inmunológico comprometido, se solicitará Dieta Neutropénica (NEUTRO), con características de una dieta normal, libre de alimentos sin ningún proceso de cocción, para minimizar la carga bacteriana en los alimentos, dando prioridad en el momento de la entrega de dieta a estos pacientes.


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 4

Tabla Nº4: MINUTA PATRON DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCIÓN	10 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 g gramos
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
				GRASA - SAL - AZUCAR


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 5

Tabla N°5: Ficha técnica para la derivación de dietas en paciente pediátrico		
1	Nombre de la dieta:	Dieta normal para paciente pediátrico 1600 Kcal
2	Descripción:	Es aquella dieta cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un paciente pediátrico en condiciones que no ameriten modificación calórica, de macro o micronutrientes.
3	Distribución % y VCT	Aporte calórico 1600 calorías: Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición	<p>Contiene todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como carnes, huevos, jamón y leguminosas secas; grasas y azúcares. Se debe 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 pediátrica. Sirve de base para la derivación de las dietas terapéuticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a:	Dirigido a niños y niñas mayores de 2 años hasta los 10 años de edad, según las Guías Alimentarias Basada en Alimentos para la población colombiana (GABA).
6	Alimentos permitidos:	<p>no</p> <p>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.</p> <p>Según condición clínica gustos y preferencias del paciente.</p>
7	Prescripción dietaria:	Dieta normal para paciente pediátrico (NP)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Para pacientes que por su patología o diagnóstico requieran dieta normal rica en fibra deberá adicionarse alimentos con esta característica y abundante líquido, sin que éste genere un cobro adicional. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 6

Tabla N° 6: MINUTA PATRON PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
		PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
		JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		SOPA	1 TAZA	200 - 220cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
		JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		SOPA	1 TAZA	200 - 220cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 7

Tabla Nº 7: DERIVACION DE LA DIETA NORMAL DEBIDO A COSTUMBRES ALIMENTARIAS PACIENTE LACTO-OVO-VEGETARIANO		
1	Nombre de la dieta:	Dieta normal para paciente lacto-ovo-vegetariano adulto 2400 Calorías
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que no modifica el aporte de macronutrientes ni calorías. Sin embargo el aporte proteico excluye algunas fuentes de origen animal. Lo anterior, respetando las costumbres alimentarias del paciente.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adulto: 2400 Kcal, Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	Se caracteriza por ser parcialmente completa, dado que su aporte calórico y distribución porcentual no se ven afectados pero, en algunos casos el consumo de micronutrientes como la vitamina B12, D, zinc, calcio, hierro y ácidos grasos omega 3 de cadena larga (EPA y DHA) se ven afectados, generando un pobre cubrimiento en los valores recomendados. Por tal razón, será necesario el consumo de alimentos suplementados o complementos nutricionales. Incluye leche y derivados, huevos, leguminosas verdes o secas en compañía de un cereal blanco o integral, raíces, tubérculos y plátanos; frutas, frutos secos y verduras; grasas y azúcares, con el ánimo de complementar el pool de aminoácidos.
5	Dirigida a:	Pacientes cuyas creencias morales, éticas o convicciones religiosas se opongan al consumo de carne de cualquier tipo de animal. Según condición clínica gustos y preferencias del paciente.
6	Alimentos permitidos: no	Todo tipo de carne: Carne de res, cerdo, chivo, cordero, conejo, pollo, pavo, pato, pescado y demás carne animal; No se permitirá el consumo de bebidas energizantes o altas en cafeína. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente
7	Prescripción dietaria:	Dieta lacto-ovo-vegetariano (VT)
8	Observaciones:	Se deberá utilizar diferentes presentaciones, acompañadas siempre de algún cereal integral o blanco. De igual forma, a las nueves o a las onces se deberá suministrar una porción de lácteo o derivados <ul style="list-style-type: none"> - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - Para paciente vegano se suministrará bebida de soya. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - En caso de presentarse un paciente pediátrico vegetariano, se adecuara la dieta normal pediátrica con características en mención, cumpliendo con el mismo aporte de macronutrientes y se prescribirá con la sigla VT-P. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 8

Tabla N°8: MINUTA PATRON LACTO-OVO-VEGETARIANA PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
		BEBIDA CON LECHE	1 VASO	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 130 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 -240 cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 130 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION
--	----------------------	----------------

Tabla 9

Tabla Nº 9: DERIVACION DE LA DIETA NORMAL POR MOTILIDAD INTESTINAL, ASTRINGENTE		
1	Nombre de la dieta:	Dieta astringente en paciente adulto 2000 calorías o pediátrico 1600 calorías.
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que no modifica el aporte de macronutrientes ni calorías. Sin embargo aporta pectina que ayuda a una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal. Lo anterior con el ánimo de favorecer la formación del bolo fecal
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2000 Kcal, Proteína: 18 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 1600, Proteína: 18 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características y composición:	<p>Esta dieta se caracteriza por tener un régimen normocalórico, normograsso 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 las deposiciones.</p> <p>Se encuentra compuesta por: Cereales no integrales (pasta, arroz, pan blanco, avena molida e instantánea), raíces, tubérculos y plátano verde; frutas como guayaba, pera, manzana verde y roja, durazno, ya sea en jugos o infusiones y verduras como zanahoria, guatila, calabaza cocidas, carnes magras, claras de huevo y preparaciones sin adición de grasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas a suministrar no debe llevar azúcar.
5	Dirigida a:	Pacientes con enfermedad diarreica aguda, enfermedad inflamatoria intestinal, síndrome del intestino corto o malabsorción intestinal.
6	Alimentos permitidos:	<p>Se debe restringir el consumo de vegetales productores de gas: brócoli, coliflor, pimentón, cebolla, ajos, ají, pimienta, apio, repollo, coles, habichuela, dada a su alta producción de gas en el tracto gastrointestinal.</p> <p>Asimismo se debe evitar el consumo de leche y derivados lácteos dado su aporte en lactosa.</p> <p>No se deben consumir en la dieta astringente guisos condimentados, alimentos fritos, embutidos, enlatados, salsamentaría, mantequilla, margarina, café, chocolate, té verde, naranja, mandarina, ciruela, papaya, mango, banano, piña, pitahaya, cereales integrales o de grano entero como la avena en hojuela, leguminosas secas.</p> <p>Según condición clínica gustos y preferencias del paciente.</p>
7	Prescripción:	Dieta astringente en paciente adulto (AST) Dieta astringente pediátrica (AST-P)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe tener en cuenta preparaciones líquidas que deberán ser variadas tales como: infusiones de anís de estrella, té negro, manzana, durazno, fresa. - Los caldos desgrasados, fondos de verdura, carne, pollo o pescado, con el ánimo de hacer reposición oral de los líquidos perdidos durante las evacuaciones. - Los métodos de preparación a elegir durante este proceso serán cocidos, escaldados, a la parrilla, al horno, al vapor; evitando preparaciones fritas, o verduras crudas, así como alimentos condimentados. Sujeta a modificaciones teniendo en cuenta condición clínica, gustos y preferencias del paciente.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 9: DERIVACION DE LA DIETA NORMAL POR MOTILIDAD INTESTINAL, ASTRINGENTE

1	Nombre de la dieta:	Dieta astringente en paciente adulto 2000 calorías o pediátrico 1600 calorías.
		- Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.

Tabla 10

Tabla N°10 : MINUTA PATRON ASTRINGENTE PARA PACIENTE ADULTO 2000 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	COMPOTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	50 - 60 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	COMPOTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		1 VASO	
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		1 VASO	
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	

Tabla 11

Tabla N° 11: MINUTA PATRON ASTRINGENTE PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	COMPOTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	30 - 40 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	COMPOTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180CC - 200CC
		1 VASO	
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 200 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		1 VASO	
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		1 VASO	
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 200 CC
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 12

Tabla N° 12 : LACTANCIA MATERNA A LIBRE DEMANDA		
1	Nombre de la dieta:	Lactancia materna exclusiva
2	Descripción:	Durante los primeros seis meses de vida todo niño o niña debe recibir lactancia materna exclusiva y su estadía en el hospital no debe ser un obstáculo.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Rango de calorías por kilogramo de peso ideal: 81 - 110 Kcals/Kg/día Proteína: 7 -9%; Grasa: 48 - 52%, CHO: 40 - 45%
4	Características:	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 fórmula 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.
5	Compuesta por:	Leche materna como único alimento a suministrar
6	Dirigida a:	Lactantes menores de 6 meses de edad.
7	Alimentos permitidos:	no 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
8	Prescripción dietaria:	Lactancia materna exclusiva (LM)
9	Observaciones:	1. Las madres cuyos hijos se encuentren en UCIP deberán bajar al servicio de alimentación por sus respectivos tiempos de comida. 2. Remitirse al documento CÓDIGO: ND-PT-02 PROTOCOLO DE NUTRICION INFANTIL DE 0 A 18 AÑOS, BASADO EN LAS GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACION COLOMBIANA. De acuerdo a la política institucional de responsabilidad Social, del plan de desarrollo 2013-2016, CONSTRUYENDO CAMINO A LA EXCELENCIA, el programa institucional, LA ESTRATEGIA DE INSTITUCION AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA – IAMI, 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.


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 13

Tabla N°13 DERIVACION DIETA PEDIATRICA DE 6 A 7 MESES MAS 29 DIAS		
1	Nombre de la dieta:	Dieta complementaria 1 de 350 calorías
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante inicia la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, sin desplazarla u omitirla.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	300 a 350 Kcal; Proteína: 15- 20%, Grasa: 25 – 28%, CHO: 50 - 55%
4	Características:	La alimentación complementaria incluye además de la leche materna, alimentos con modificación en consistencia, ofreciendo purés y compotas sin adición de sal o azúcar. La alimentación complementaria 1 debe iniciar a los 6 meses de edad, debido a que los aportes proteicos calóricos de la lactancia materna, dejan de ser suficientes para cubrir las demandas nutricionales del lactante.
5	Compuesta por:	Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, papa; frutas no acidas como: pera, manzana, banano o papaya; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde o ahuyama; proteicos como: carne de res, ternera o pollo. Alimentos ofrecidos en papilla, compota o machacados e hidratados.
6	Dirigida a:	Lactantes mayores de 6 meses hasta los 8 meses 29 días.
7	Alimentos permitidos:	no Alimentos sin modificación en su consistencia, desmechados en trozos pequeños, en bolitas o cubitos de difícil deglución, sal, azúcar 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
8	Prescripción dietaria:	Dieta complementaria 1 (C1)
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Se brindara las 3 comidas principales, adicionales a la lactancia materna. Remitirse al documento CÓDIGO: ND-PT-02 PROTOCOLO DE NUTRICION INFANTIL DE 0 A 18 AÑOS, BASADO EN LAS GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACION COLOMBIANA. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 14

Tabla N° 14: DIETA COMPLEMENTARIA 1, PEDIATRICO 6 - 7 MESES - 350 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	CARACTERISTICAS/ MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 VASO	50 - 60 GR
	PROTEICO	1 PORCION DE 20 GR PROTEICO	1 PLATO, 120 - 140 gramos
	CEREAL	1 PORCION DE 40 GR	
ALMUERZO	FRUTA	1 VASO CON 20 GR DE FRUTA	50 - 60 gramos
	PROTEICO	1 PORCION LICUADA DE 20 GR	1 PLATO, 150 - 160 GR
	CEREAL	1 PORCION DE 40 GR	
	VERDURA VARIADA	1 PORCION DE 20 GR	
CENA	FRUTA	1 VASO CON 20 GR DE FRUTA	50 - 60 GR
	PROTEICO	1 PORCION LICUADA DE 20 GR	1 PLATO, 150 - 160 GR
	CEREAL	1 PORCION DE 40 GR	
	VERDURA VARIADA	1 PORCION DE 20 GR	


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 15

Tabla N°15: DERIVACIÓN DIETA PEDIATRICA DE 8 A 11 MESES MAS 29 DÍAS		
1	Nombre de la dieta:	Dieta complementaria 2
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante incrementa la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, dando continuidad al proceso de lactancia, sin desplazarla y sin omitirla.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	700 a 750Kcal; Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características:	En esta dieta se continúa la lactancia materna a libre demanda junto con alimentos de mayor consistencia ejemplo: molidos, en purés, compotas, trozos pequeños o pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano.
5	Compuesta por:	Cereales infantiles enriquecidos como: arroz, maíz, cebada, trigo. Preparaciones a base de cereal, raíces, tubérculos y plátanos. Frutas como: pera, manzana, banano, papaya, ciruela, durazno, mango, melón, sandía, guayaba; Verduras como: zanahoria, calabaza, alverja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; Proteicos como: carne de res, ternera o pollo, huevo, Derivados lácteos como: queso y el yogurt; leguminosas, aceites vegetales. <ul style="list-style-type: none"> - Con respecto a las vísceras de aves, se solicitarán según criterio de nutrición clínica. - Las bebidas sin leche se deberán variar con preparaciones como: Agua de panela o aromática de fruta o maicena o avena saborizada, cereales infantiles y coladas de cereales y tubérculos.
6	Dirigida a:	Lactantes de 8 a 11 meses más 29 días.
7	Alimentos permitidos:	no Alimentos sin modificación en su consistencia, frutas ácidas, leche, bebidas estimulantes que contengan cafeína (café, chocolate) o bebidas energizantes, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, sopas cremas de sobre, salsas o aderezos o cubos de caldos concentrados industrializados. Según condición clínica gustos y preferencias del paciente.
8	Prescripción dietaria:	Dieta complementaria 2 (C2)
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Se deben variar las preparaciones de acuerdo a las características organolépticas, sabor, color, textura. Teniendo en cuenta la condición clínica, gustos y preferencias del paciente. - Dada la cultura alimentaria del núcleo familiar de la región de Boyacá, se permitirá que las preparaciones contengan sal y azúcar proceso debidamente estandarizado. Cabe aclarar que para los pacientes que refieran una adecuada alimentación complementaria desde casa se restringirá la adición de azúcar y sal en las preparaciones hasta cumplir 1 año de edad. - Esta dieta se compone de las tres principales comidas del día incluyendo nueves y onces. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N°15: DERIVACIÓN DIETA PEDIATRICA DE 8 A 11 MESES MAS 29 DÍAS

1	Nombre de la dieta:	Dieta complementaria 2

Tabla 16

Tabla N° 16: MINUTA PATRON DIETA COMPLEMENTARIA 2, PEDIATRICA 750 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	CARACTERISTICAS/ MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	50 - 60 GR
	BEBIDA SIN LECHE	1 POCILLO	140- 150 cc
	PROTÉICO	1 PORCION	30 - 40 GR
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 GR
NUEVES	FRUTA PICADA O JUGO DE FRUTA	FRUTA PORCION	50 - 60 GR
		1 VASO	140- 150 cc
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	140- 150 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	120- 140 cc
	ARROZ	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
	PROTÉICO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 40 gramos
	VERDURA CALIENTE , TORTA O PURÉ	1 PORCIÓN	20-30 gramos
ONCES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 30 gramos
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 PORCION	20 - 30 gramos
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 VASO	140- 150 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	120- 140 cc
	ARROZ	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
	PROTÉICO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 40 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 40 gramos
	VERDURA CALIENTE O TORTA O PURÉ	1 PORCIÓN PEQUEÑA	20-30 gramos


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 17

Tabla N°17: DERIVACION DE LA DIETA PEDIATRICA DE 12 A 24 MESES		
1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA COMPLEMENTARIA 3, DE 1050 CALORIAS
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante incrementa la ingesta calórica con alimentos diferentes a leche materna, dando continuidad al proceso de lactancia e incluyendo al lactante en la alimentación familiar.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	1000 A 1050 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	<p>En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos sólidos y líquidos a tolerancia. El lactante debe estar incluido en la alimentación familiar a partir del año de edad. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria incluye todos los grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos, leguminosas secas, aceites vegetales y grasas en general, sal en las preparaciones, azúcar en las bebidas. Prefiriendo preparaciones cocidas, asadas, al vapor, al horno, a la parrilla, escaldadas; ofrecidas en trozos pequeños, machacadas, molidas y en porciones que el lactante pueda tomar con su mano.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a:	Lactantes mayores de 12 a 24 meses.
6	Alimentos permitidos:	Jugos industrializados, gaseosas, sopas cremas de sobre, caldos concentrados industrializados, salsas o aderezos industrializados, alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de broncoaspiración. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria:	Dieta complementaria 3 (C3)
8	Observaciones:	<p>Esta dieta se compone de las tres principales comidas del día incluyendo nueves y onces.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 18

Tabla N° 18: MINUTA PATRON DIETA C3, PEDIATRICO DE 12 A 24 MESES 1050 CALORIAS				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	150 - 160 cc
	BEBIDA CON LECHE		1 POCILLO	150 - 160 cc
	PROTEICO		1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO1		1 PORCION	30 - 40 gramos
	MERMELADA		1 PORCION	10 g
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	150 - 160 cc
	ENERGETICO		1 PORCION	20 - 30 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA		1 VASO	150 - 160 cc
	SOPA		1 TAZA	150 - 160 cc
	ENERGETICO 1		1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	PROTEICO		1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	ENERGÉTICO 2		1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA		1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	POSTRE		1 PORCIÓN	30 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		
ONCES	BEBIDA CON LECHE		1 POCILLO	150 - 160 cc
	ENERGETICO		1 PORCIÓN	20 - 30 gr
COMIDA	JUGO DE FRUTA		1 VASO	150 - 160 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024


	SOPA	1 TAZA	150 - 160 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 19

Tabla N°19: REFRIGERIO REFORZADO		
1	Nombre de la dieta:	Refrigerio reforzado
2	Descripción:	Es un tiempo de comida llámese nueves, onces o refrigerio nocturno aumentado en su aporte calórico y de macronutrientes, que se brinda a pacientes que por alguna razón no pudieron recibir desayuno, almuerzo o cena.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	450 - 500 Kcal Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 40 - 50%
4	Características y composición:	El refrigerio reforzado consta de Todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como: carnes de res, pollo, queso, jamón, huevos; grasas y azúcares. El refrigerio reforzado se suministrara de acuerdo a condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
5	Dirigida a:	Pacientes tanto pediátricos como adultos, que debido a diferentes factores no recibieron alimentación en los principales tiempos de comida. Por ejemplo: cancelación de cirugías o examen
6	Alimentos permitidos:	Según restricción del paciente acorde con su patología de base, gustos y preferencias.
7	Prescripción dietaria:	Refrigerio reforzado (RR)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - No se deberá solicitar en horarios cerca a los principales comidas del día, es decir faltando 1 hora antes del desayuno o almuerzo o cena. - Una vez solicitado el refrigerio reforzado por el personal indicado al servicio de alimentos, este contara con media hora máximo para suministrar dicho refrigerio al paciente. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.

Tabla 20


Tabla N°20 : REFRIGERIO REFORZADO PARA PACIENTE ADULTO 500 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

REFRIGERIO REFORZADO	CEREAL	1 PORCION	40 - 50 gramos
	PROTÉICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
	VERDURA FRIA O CALIENTE	1 PORCION	30 - 40 gramos
	AZUCAR, SAL Y ACEITE	DE PREPARACION	

Tabla 21


Tabla N°21: DERIVACIÓN DIETA HIPERCALÓRICA HIPERPROTÉICA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hipercalórica hiperprotéica en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta más calorías y proteínas de las requeridas, con el ánimo de generar un balance positivo, ingesta vs gasto energético-proteico.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2800 Calorías, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 2000 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características:	<p>Esta dieta se caracteriza por ser alta en calorías y proteína en relación al valor calórico de una dieta normal. Compuesta por todos los grupos de alimentos, sin importar la forma de preparación: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Suministrando proteínas de alto valor biológico a través de mayores porciones de carnes, pescado, aves, huevos y productos lácteos, se deben incrementar, los aportes de energía a través del aumento de las porciones de carbohidratos y grasas los cuales aseguran el aprovechamiento de las proteínas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a:	Pacientes adultos y pediátricos 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.
6	Alimentos permitidos: no	Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente
7	Prescripción dietaria:	Dieta hipercalórica hiperprotéica en paciente adulto y pediátrico (Hcal Hpr)
8	Observaciones:	<p>Para aumentar el valor calórico de las preparaciones se puede emplear crema de leche, leche condensada, yema de huevo, leche en polvo, queso, yogurt, helado, pasas, aceite, azúcar, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El gramaje total requerido para esta dieta en adultos será de 150 – 160 gramos para almuerzo y cena, suministrando preparaciones variadas.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 26 de 86	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024	

		<ul style="list-style-type: none"> - El gramaje total requerido para esta dieta en pediátricos será de 120 – 140 gramos para almuerzo y cena, suministrando preparaciones variadas. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.
--	--	---

Tabla 22


Tabla N°22: MINUTA PATRON HIPERCALORICA HIPERPROTEICA PARA PACIENTE ADULTO 2800 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 a 100 gramos
			1 VASO	200 CC - 220cc
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
		PROTEICO	1 PORCION	80 - 90 gramos
		ENERGETICO 1	1 PORCION	80 - 90 gramos
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES		BEBIDA SIN LECHE	1 VASO	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30- 40 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO 50 g fruta más agua	200 - 220 cc
		SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	PORCION 1 PORCIÓN 2	150 - 160 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220cc - 240 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30- 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	220- 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	PORCION 1	150 - 160 gramos
		PORCION 2	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		

Tabla 23

Tabla N°23: MINUTA PATRON HIPERCALORICA HIPERPROTEICA PEDIATRICA DE 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	60 - 80 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	40- 50 gramos
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 24

Tabla N°24: DERIVACIÓN DIETA HIPERPROTÉICA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hiperprotéica en paciente adulto y pediátrico
2	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.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características y composición:	<ul style="list-style-type: none"> - Esta dieta se caracteriza por ser alta en proteína en relación al valor proteico de una dieta normal, compuesta por todos los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteínas como: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a:	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, poli traumatizados, con cáncer, VIH, quemados, con tuberculosis, hipertiroidismo, Hipoalbuminemia entre otras patologías que así lo requieran.
6	Alimentos permitidos: no	Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente
8	Prescripción dietaria:	Dieta hiperprotéica en paciente adulto (HPR) Dieta hiperprotéica en paciente pediátrico (HPR-P)
9	Observaciones:	Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 25


Tabla Nº 25: MINUTA PATRON DIETA HIPEPROTEICA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 a 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	70 - 80 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA SIN LECHE	1 VASO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30- 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	140- 150 gramos
		1 PORCIÓN	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	140- 150 gramos
		1 PORCIÓN	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		

Tabla 26

Tabla Nº 26: MINUTA PATRON DIETA HIPERPROTEICA PEDIATRICA DE 1800 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	40 - 50 gramos
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 27

Tabla N° 27: DERIVACIÓN DIETA HIPOSÓDICA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hiposódica en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta la misma cantidad de macronutrientes y calorías. Sin embargo es reducida parcialmente en su aporte de sodio.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600 Kcal; Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	<ul style="list-style-type: none"> - Esta dieta se caracteriza por mantener el valor porcentual y calórico, restringiendo parcialmente la adición de sal en todas las preparaciones, de igual manera se limita el consumo de alimentos fuente de sodio. Se compone de todos los grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteína como: carnes magras o grasas, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a:	Pacientes con enfermedades como: hipertensión o enfermedades asociadas a la retención de líquidos o en pacientes que requieran este régimen dietario.
6	Alimentos permitidos:	Se restringe el consumo de sal, bicarbonato de sodio, alimentos fuente de sodio como enlatados, embutidos, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas instantáneas o de sobre comerciales, caldos concentrados industrializados y productos que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado (240 mg), salsa de soya, filete de merluza. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria:	Dieta hiposódica en paciente adulto (HS) Dieta hiposódica en paciente pediátrico (HS-P)



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 27: DERIVACIÓN DIETA HIPOSÓDICA

1	Nombre de la dieta:	Dieta hiposódica en paciente adulto y pediátrico
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> La única preparación que ha de llevar adición de sal, es el arroz, las demás preparaciones serán sin sal, con el fin de favorecer la ingesta en el paciente. La dieta hiposódica deberá ser sazonada con hierbas y especias aromáticas tales como: cilantro, tomillo, laurel, romero, orégano, pimienta, clavos, canela, etc. con el ánimo de favorecer la palatabilidad de los alimentos. En casos particulares se debe tener en cuenta que la presente dieta podrá ser solicitada con 1 gramo de sal adicional en los tres tiempos de comida. Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.

Tabla 28


Tabla N° 28: MINUTA PATRON DIETA HIPOSODICA DE 2400 CALORIAS			
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION 80 - 100 gramos
		BEBIDA CON LECHE	1 VASO 200 - 220 cc
		PROTEICO	1 POCILLO 200 - 220 cc
		ENERGETICO 1	1 PORCION 50 - 60 gramos
		MERMELADA	1 PORCION 50 - 60 gramos
		GRASA - AZUCAR	1 PORCION 10 gramos
		GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION 80 - 100 gramos
		ENERGETICO	1 VASO 200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCION DE 30 - 40 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 PORCION 200 - 220 cc
		SOPA O CREMA	1 VASO 220 - 240 cc
		ENERGETICO 1	1 TAZA 100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN 90 - 100 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos
		VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN 60 a 70 gramos
		POSTRE	1 PORCIÓN 30 - 40 gramos
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	DE 30 A 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 a 70 gramos
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	

Tabla 29

Tabla N° 29: MINUTA PATRON DIETA HIPOSODICA PEDIATRICA 1600 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE		1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO		1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO		1 PORCION	30 - 40 gramos
	MANTEQUILLA O MERMELADA		1 PORCION	10 gramos
	GRASA - AZUCAR		1 PORCIÓN DE LIMÓN	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO		1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA		1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA		1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1		1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO		1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2		1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA		1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	POSTRE		1 PORCIÓN	30 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	GRASA - AZUCAR	1 PORCIÓN DE LIMÓN	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 30

Tabla N° 30: DERIVACIÓN DIETA HIPOGLÚCIDA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hipoglúcida en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que no aporta carbohidratos simples y cuyo aporte de carbohidratos complejos es controlado en cantidad, preparación y presentación, esto con el ánimo de evitar fluctuaciones bruscas en el índice glicémico
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 20 - 25%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 45 - 50% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 20 - 25%, Grasa: 25 - 30 %, CHO: 50 - 55 %
4	Características:	Esta dieta se caracteriza por disminuir el porcentaje de carbohidratos totales con respecto a los parámetros establecidos en una dieta normal, restringe la ingesta de carbohidratos simples. Los propósitos son disminuir la producción excesiva de CO ₂ , triglicéridos en sangre, disminuir niveles de glicemia, retardar el vaciamiento gástrico y conseguir un balance energético negativo. Para ello, se hace necesaria una dieta fraccionada de 6 tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena, refrigerio nocturno). <ul style="list-style-type: none"> - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Compuesta por:	Cereales integrales; raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteínas como: carnes magras, huevos, leguminosas secas y grasas
6	Dirigida a:	Pacientes adultos o pediátricos con diabetes tipo 1 y 2, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, hipoglicemia, diabetes gestacional, hipertrigliceridemia, pacientes con sobrepeso u obesos.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 30: DERIVACIÓN DIETA HIPOGLÚCIDA

1	Nombre de la dieta:	Dieta hipoglúcida en paciente adulto y pediátrico
7	Alimentos permitidos:	no 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 gaseosa, helados, jugos industrializados
8	Prescripción dietaria:	Dieta hipoglúcida (HGI). Dieta hipoglúcida (HGI-P).
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Las frutas dulces (banano, piña, uvas Isabela-chilena, mango de azúcar, manzana roja chilena, uvas pasas, plátano maduro) y verduras como la remolacha, se deberán restringir durante estancia hospitalaria. La zanahoria pueden ser consumidas crudas o escaldadas. - 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. - Variar el energético en los diferentes tiempos de comida con alimentos como: arroz integral, arroz blanco, pasta, tubérculos y plátano verde. - Según criterio de nutrición, se solicitará de acuerdo a condición clínica del paciente, cambio de jugo por fruta o infusión de fruta. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.

Tabla 31


Tabla N° 31: MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	70 - 80 gramos
		ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCION	50 - 60 gramos
		GRASA - SAL -	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO		FRUTA O JUGO	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	GRASA - SAL -	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCION	30 - 40 gramos
CENA	JUGO O FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	GRASA - SAL -	DE PREPARACION	
REFRIGERIO NOCTURNO	BEBIDA CON LECHE O DERIVADO O FRUTA	1 VASO Ó 1 PORCION DE QUESO 1 PORCION	200 - 220 cc ó 50 - 60 gr ó 80 - 100 gr

Tabla 32


Tabla N° 32 MINUTA PATRON HIPOGLUCIDA PEDIATRICO 1600 CALORIAS				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc
		BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
		GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180CC - 200CC
			1 VASO	
		SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA EN LECHE	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 GR
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 CC
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
REFRIGERIO NOCTURNO	BEBIDA CON LECHE O DERIVADO O FRUTA	1 VASO Ó 1 PORCION DE QUESO 1 PORCION	200 - 220 cc ó 50 - 60 gr ó 80 - 100 gr

Tabla 33


Tabla N° 33: DERIVACIÓN DIETA HIPOGRASA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hipograsa en paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que proporciona aproximadamente el 25% de las calorías totales en forma de grasa, incluye tanto la grasa visible de los alimentos como la utilizada en las preparaciones.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2000 Kcal, Proteína: 15 – 20 %, Grasa: 20 - 25%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 15 – 20 %, Grasa: 20 - 25%, CHO: 55 - 60%
4	Características y Composición:	Esta dieta se caracteriza por disminuir el porcentaje de grasa con respecto a los parámetros establecidos para una dieta normal, restringiendo la ingesta de grasas saturadas y colesterol. Tiene como propósito disminuir los niveles séricos de lípidos en el organismo. Compuesta por: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; derivados lácteos bajo en grasa como queso pera, cortes magros de carnes cuyo aporte de grasa sea menor al 10%, claras de huevo, leguminosas y Bebida de soya.
5	Dirigida a:	Pacientes con enfermedades biliares como hígado graso, colelitiasis, colecistitis, alteraciones en la digestión y absorción de las grasas, enfermedad pancreática, síndrome de malabsorción, hiperlipidemias, enfermedades cardiacas, arterioesclerosis, gastrectomías parciales o totales, obesidad, entre otras patologías que ameritan disminución de lípidos en la dieta.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

6	Alimentos permitidos:	no	Alimentos con alto contenido en grasas tales como: yema de huevo, carnes frías, carnes con grasa visible, vísceras, preparaciones fritas, crema de leche, queso crema, mayonesa, quesos grasos, mantequilla o margarinas, leche entera.
7	Prescripción dietaria:		Dieta hipograsa (HGR) Dieta hipograsa (HGR-P)
8	Observaciones:		<ul style="list-style-type: none"> - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Según solicitud de nutrición clínica se solicitara leche descremada con menos del 2% de grasa. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - Se ofrecerá variedad en las preparaciones de verduras cocidas, frescas, en torta o puré.

Tabla 34


Tabla N° 34 : MINUTA PATRON HIPOGRASA PACIENTE ADULTO 2000 CALORIAS				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 -100 gramos
		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
		ENERGETICO	1 PORCION	50- 60 gramos
		MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
		AZUCAR - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	AZUCAR - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	AZUCAR - SAL	DE PREPARACION	

Tabla 35

Tabla N° 35: MINUTA PATRON HIPOGRASA PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	30 - 40 gramos
	MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	AZUCAR - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	AZUCAR - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	AZUCAR - SAL	DE PREPARACION	

Tabla 36

Tabla N°36: DERIVACIÓN DE TOLERANCIA A LA VIA ORAL, LIQUIDA CLARA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida clara paciente pediátrico y adulto 500 Kcal
2	Descripción:	Es una dieta con bajo aporte de calorías y nutrientes, por lo tanto no debe usarse por más de tres días, dado que no cubre requerimientos basales, pues su máximo aporte es de 500 calorías, generando desplome nutricional en consumo prolongado durante estancia hospitalaria.
3	Distribución % y VCT	500 calorías: Proteína 8 - 10%, Lípidos 2 - 3%, CHO 85 - 92%
4	Características:	Es una dieta empleada para probar tolerancia a la vía oral, después de ayunos prolongados, cirugías del tracto digestivo, gastroenteritis aguda, pacientes que por exámenes diagnósticos como: colonoscopia, endoscopias entre otros, que requieran preparación con dieta baja en residuos, en gastroenteritis agudas, pancreatitis.
5	Compuesta por:	Agua de panela, Infusiones de frutas, cereales o hierbas aromáticas. Consomé de pechuga, carne magra o pescado sin grasa y gelatina.
6	Dirigida a:	Pacientes adultos o pediátricos que requieran dieta bajas en residuos
7	Alimentos permitidos:	no Leche y derivados, consomé que contengan grasa, alimentos sólidos, jugos de frutas.
8	Prescripción dietaria:	Dieta líquida clara (LC)


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N°36: DERIVACIÓN DE TOLERANCIA A LA VIA ORAL, LIQUIDA CLARA

1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida clara paciente pediátrico y adulto 500 Kcal
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> Las bebidas calientes o frías deberán variarse todos los días Para resaltar el sabor de la preparación en el consomé, se sugiere adicionar cilantro finamente picado. El consomé y las bebidas se suministraran con previa adición estandarizada de sal y azúcar o edulcorante, o según condición clínica del paciente y solicitud por parte de nutricionista clínico. Las gelatinas se restringen para pacientes en preparación de exámenes como: colonoscopia o endoscopia.

Tabla 37

Tabla N° 37: MINUTA PATRON LIQUIDA CLARA 500 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA	1 TAZA	200 cc - 220cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
ALMUERZO	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA	1 TAZA	200 cc - 220cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
CENA	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA	1 TAZA	200 cc - 220cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 38

Tabla N°38: DERIVACIÓN DE TOLERANCIA A LA VIA ORAL, DIETA BLANDA POSQUIRURGICA

1	Nombre de la dieta:	Dieta blanda posquirúrgica paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de transición, modificada en consistencia y nutrientes, con el ánimo de favorecer la tolerancia gastrointestinal.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 1800 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátrico: 1400 Kcal; Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características:	Se caracteriza porque todos los alimentos (incluyendo frutas y verduras) deben ser cocidos, al vapor, asados o sudados, sin adición de grasa. Su objetivo es facilitar la digestión, reduciendo la secreción gástrica y evitando irritación de la mucosa intestinal.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N°38: DERIVACIÓN DE TOLERANCIA A LA VIA ORAL, DIETA BLANDA POSQUIRURGICA

1	Nombre de la dieta:	Dieta blanda posquirúrgica paciente adulto y pediátrico
5	Compuesta por:	Cereales refinados, raíces, tubérculos y plátanos cocidos; frutas no ácidas y verduras no productoras de gas; proteico como carnes magras sin grasa visible en porción blanda, molida o desmenuzada o en caldos, claras de huevo.
6	Dirigida a:	Pacientes con recuperación de cirugías que comprometan el tracto gastrointestinal con posibilidad para la vía oral, síndrome de malabsorción, ayunos prolongados.
7	Alimentos permitidos: no	Alimentos condimentados e irritantes gástricos como la pimienta, cominos, productos de salsamentaría, leche y derivados, leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo o habas), alimentos integrales, enlatados, embutidos, fritos, frutas ácidas (maracuyá, lulo, naranja, mandarina, limón, piña), verduras productoras de gas como repollo, cebolla cabezona, coliflor, brócoli, pimentón. No se deben consumir alimentos crudos. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
8	Prescripción dietaria:	Dieta blanda posquirúrgica (BQx) Dieta blanda posquirúrgica (BQx-P)
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta no acida más agua para cada porción - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - Esta dieta debe tener alimentos de fácil digestión como pan, tostadas, galletas o arepa blanca, papa, plátano, pechuga de pollo o carne magra asada. - Las bebidas sin leche se deberán variar con preparaciones como: Infusiones de frutas, hierbas aromáticas o maicena o avena saborizada o coladas de cereales y tubérculos.

Tabla 39


Tabla N° 39: MINUTA PATRON DIETA BLANDA POSQUIRURGICA ADULTO DE 1800 CALORIAS				
TIEMPO DE COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		COMPOTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 43 de 86	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024	

	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	AZUCAR, GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	JUGO DE FRUTA O INFUSION	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	AZUCAR, GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		1 VASO	
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		1 VASO	
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	AZUCAR, GRASA - SAL	DE PREPARACION	

Tabla 40

Tabla N° 40: MINUTA PATRON DIETA BLANDA POSQUIRURGICA PEDIATRICA DE 1400 CALORIAS				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		COMPOTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30- 40 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

	BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	AZUCAR, GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES	JUGO DE FRUTA O INFUSION	1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	AZUCAR, GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		1 VASO	
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	AZUCAR, GRASA - SAL	DE PREPARACION	

Tabla 41

Tabla N° 41: DERIVACIÓN DIETA LIQUIDA TOTAL		
1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida total
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente la distribución porcentual de macronutrientes, comprometiendo el aporte de fibra, vitaminas y minerales.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 41: DERIVACIÓN DIETA LIQUIDA TOTAL

1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida total
3	Distribución % y VCT	1800 Kcal; Proteína: 15 - 20%; Grasa: 30 - 35%; CHO: 50 - 55%
4	Características:	<ul style="list-style-type: none"> - Es una dieta con modificación total de la consistencia siendo esta líquida, en algunos casos filtrada a necesidad, para facilitar la ingestión y deglución. - Característica ideal: fluye a través de una cuchara con rapidez, pero de modo más lento que una bebida con textura fina (agua). - No necesita trituración o masticación, puede deglutirse directamente. - Presenta textura homogénea (sin grumos, fibras, pedazos de cáscara o piel, partículas de cartílago o hueso).
5	Compuesta por:	Compuesta por todos los grupos de alimentos, siempre y cuando sean licuados, sin presencia de partículas sólidas. Se pueden incluir sorbetes, coladas, malteadas, gelatina líquida o en estado coloidal, lácteos saborizados o enriquecidos, sopas licuadas, entre otros.
6	Dirigida a:	Pacientes adultos y pediátricos con Cirugías maxilo-faciales con trastornos en la masticación, deglución, estenosis esofágica secundaria a alteraciones fisiológicas o mecánicas.
7	Alimentos permitidos:	no Alimentos sólidos, especias picantes como el ají, la pimienta o la cúrcuma, condimentos en general.
8	Prescripción dietaria:	Dieta líquida total (LT)
9	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - En el tiempo del desayuno el proteico y el energético se licuaron e irán ambos en un solo recipiente. - Para el almuerzo y cena el proteico se suministrara licuado en recipiente individual, la verdura y el energético se suministrara licuado en recipiente por aparte. - Se deben realizar las restricciones de acuerdo a condición clínica, gustos y preferencias del paciente. - Las preparaciones a suministrar deberán ser variadas en color, sabor y presentación. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones se pueden intercambiar con: coladas, sorbetes, batidos de fruta y bebidas chocolatadas.

Tabla 42

Tabla N° 42 : MINUTA PATRON LIQUIDA TOTAL 1400 KCAL
--

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTÉICO	1 PORCIÓN 40 -50 gramos	LICUADO DE PROTEICO Y ENERGETICO 300 - 330 cc
	ENERGETICO	1 PORCION 40 - 50 gramos	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO 180 - 190 cc	LICUADO 220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 40 - 50 gramos	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN: 30 - 40 gramos	LICUADO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 220- 240 cc
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 30 - 40 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 40 - 50 gramos	LICUADO DE 140 - 150 cc
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO 180 - 190 cc	LICUADO 220 - 240 cc
	FRUTA	1 PORCIÓN 40 -50 gramos	
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN: 30 - 40 gramos	LICUADO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 220- 240 cc
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 30 - 40 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 40 - 50 gramos	LICUADO DE 140- 150 cc
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 43


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 43: DERIVACIÓN DIETA EN PAPILLA

1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA EN PAPILLA PARA PACIENTE ADULTO Y PEDIÁTRICO
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente la distribución porcentual de macronutrientes.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	1600 calorías; Proteína: 15 - 20%; Grasa: 30 - 35%; CHO: 50 - 55%
4	Características:	<ul style="list-style-type: none"> - Se caracteriza por brindar alimentos con un grado de viscosidad tipo jalea, compota o puré, Para lograr la consistencia deseada se deberá emplear espesantes de alimentos industriales y/o alimentos que no distorsionen el sabor de las preparaciones. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones a suministrar deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente.
5	Compuesta por:	Todos los grupos de alimentos, cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteínas como: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares; siempre y cuando cumplan el tipo de consistencia deseada.
6	Dirigida a:	Pacientes con cirugías maxilofaciales, con edentulia parcial o total, con alteraciones neurológicas o de masticación y/o deglución.
7	Alimentos permitidos: no	Alimentos sólidos, o partículas semi solidas o grumos, bebidas de consistencia líquida. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
8	Prescripción dietaria:	Dieta papilla (Papilla)
9	Observaciones:	<p>Características de la consistencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No es succionable a través de pitillo. • Mantiene su forma sobre la cuchara. • Muestra un movimiento muy lento bajo gravedad, a pesar de ello, no puede verterse. • Cuando la cuchara se inclina, cae en una sola cucharada y continúa manteniendo su forma sobre el plato. • No tiene grumos. • No es pegajosa. • El líquido no se separa del sólido. <p>Alternativas para espesar la papilla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espesante para alimentos comercial - Con pasta cocida, papa o verduras, que proporcionó una consistencia adecuada, un buen sabor, color atractivo y alto valor nutritivo. - Si las sopas son de verduras, se espesa con papa o con pasta. - Si la sopa es de papa, la espesamos con verduras como: la zanahoria, ahuyama y brócoli. - Si es sopa de avena, la cual no requiere un espesante adicional.

Tabla 44


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 44: MINUTA PATRON PAPILLA 1600 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	140 - 150 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	140 - 150 gramos
	PROTÉICO	1 PORCIÓN: 40 -50 gramos	LICUADO ESPESO DE PROTEICO Y ENERGETICO: 180 - 200 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION: 50 - 60 gramos	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO 140 - 150 CC	LICUADO 180 - 200 gramos
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 40 -50 gramos	
ALMUERZO	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	140 - 150 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN: 50 - 60 gramos	LICUADO ESPESO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 200- 220 gramos
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 50 - 60 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 80 - 90 gr	LICUADO ESPESO 140 - 150 gramos
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO 140 - 150 CC	LICUADO DE 180 - 200 gramos
	FRUTA	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	
CENA	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	140 - 150 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN: 50 - 60 gramos	LICUADO ESPESO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 200- 220 gramos
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 50 - 60 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 80 - 90 gramos	LICUADO ESPESO 140 - 150 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 45


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 45: DERIVACIÓN DIETA BLANDA

1	Nombre de la dieta:	Dieta blanda mecánica paciente adulto y pediátrico
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal en cuanto a composición de nutrientes, pero su consistencia es blanda de fácil masticación y deglución.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: Proteína: 12 - 15%, Grasa: 28 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Características y Composición:	Ésta dieta incluye todos los grupos de alimentos tales como: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteicos como carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares. Las preparaciones pueden ser por método de cocción sea al vapor, cocidos, al horno, estofados o crudos de consistencia blanda, para facilitar la masticación y deglución de los alimentos.
5	Dirigida a:	Pacientes en recuperación de cirugías maxilofaciales, con edentulia parcial, con alteraciones de masticación y/o deglución.
6	Alimentos permitidos:	no - Alimentos cocidos o crudos de consistencia dura, crujiente o que impliquen esfuerzo en la masticación. - En la solicitud de dieta Blanda Mecánica: no es permitido partículas como huesos, espinas y cortezas. - Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente
7	Prescripción dietaria:	Dieta blanda (B) Dieta blanda (B-P)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo a condición clínica del paciente se solicitara dieta blanda mecánica (BM) que incluye solo alimentos molidos, desmenuzados, en torta, o puré, entre otros, que no contengan hueso, espinas y corteza. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - Con las verduras se puede hacer diversos purés, por ejemplo: puré de papá criolla o de papa capira, puré de plátano maduro, de aguacate, ahuyama, zanahoria y de yuca, con esto se logra intercambiar el color, sabor y suave textura.

Tabla 46


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 46: MINUTA PATRON BLANDA PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA
			PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA BLANDA PICADA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION
			1 VASO
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO
		PROTEICO	1 PORCION
		ENERGETICO 1	1 PORCION
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION
NUEVES		FRUTA BLANDA PICADA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION
			1 VASO
		ENERGETICO	1 PORCION
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO
		SOPA	1 TAZA
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN
		PROTEICO	1 PORCIÓN
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN
		VERDURA O VEGETALES FRESCOS BLANDOS	1 PORCIÓN
		POSTRE	1 PORCIÓN
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION
ONCES		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO
		ENERGETICO	1 PORCIÓN
CENA		JUGO DE FRUTA	1 VASO
		SOPA	1 TAZA
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN
		PROTEICO	1 PORCIÓN
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN
		VERDURA O VEGETALES FRESCOS BLANDOS	1 PORCIÓN
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION

Tabla 47


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 47: MINUTA PATRON BLANDA PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	30 - 40 gramos
	ENERGETICO MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50- 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O VEGETALES FRESCOS BLANDOS	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	200 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O VEGETALES FRESCOS BLANDOS	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 48


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 48: DERIVACIÓN DIETA PARA PACIENTE RENAL PRE DIALISIS

1	Nombre de la dieta:	Dieta para paciente renal pre-diálisis adulto y pediátrico.
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, reducida en su aporte proteico, de líquidos, sodio, potasio y fósforo. Lo anterior con el ánimo de enlentecer la progresión de la insuficiencia renal y evitar mayor desplome nutricional.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2000 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	Este tipo de dieta incluye los siguientes grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; lácteos y derivados permitidos, frutas y verduras (de acuerdo a aporte de sodio, potasio, fósforo); proteicos como: carne de res, pollo o cerdo en cortes magros únicamente, pescados frescos, atún en agua, huevos, grasas y azúcares.
5	Dirigida a:	Pacientes con alteración de la función renal o enfermedades asociadas
6	Alimentos permitidos:	no Se limita o restringe el consumo de líquidos, vísceras, proteína de origen vegetal (leguminosas secas), sal, embutidos, sopas y cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados y productos industrializados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado de sodio (240 mg), alimentos como frutas: banano, guayaba, melón, papaya, naranja, plátano. Verduras como: espinaca, acelga y tallo de apio, azúcar morena o panela. Cereales integrales: incluyendo pacientes diabéticos Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria:	Dieta para paciente renal pre-diálisis (PR) Dieta para paciente renal pre-diálisis (PR -P)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Se deben tener en cuenta las restricciones hídricas de 500, 800, 1000 cc, de forma individualizada, acorde con el criterio profesional del médico o nutricionista tratantes. - Los alimentos fuente de sodio, potasio y fósforo se deberán restringir según sea el caso puntual del individuo. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - El energético 1 se suministrara con previa adición de sal de preparación de forma estandariza.

Tabla 49


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 49: MINUTA PATRON RENAL PREDIALISIS ADULTO DE 2000 CALORIAS

TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO SIN SAL	1 PORCION	40 - 50 gramos
		ENERGETICO 1	1 PORCION	50 - 60 gramos
		MANTEQUILLA SIN SAL O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
		GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA SIN SAL	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		ENERGÉTICO 2 SIN SAL	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
		GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	
ONCES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA SIN SAL	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO 1, CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
		GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	

Tabla 50


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 50: MINUTA PATRON PARA PACIENTE RENAL PREDIALISIS PEDIATRICO 1600 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCION	30 - 40 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	30 - 40 gramos
	MANTEQUILLA SIN SAL O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA SIN SAL	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA SIN SAL	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	

Tabla 51


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N°51: DERIVACIÓN DIETA PACIENTE RENAL EN DIÁLISIS

1	Nombre de la dieta:	Dieta para paciente renal en diálisis
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, aumentada en proteína, en la que se deben restringir alimentos fuentes de fosforo, potasio y controlar el aporte de sodio y líquidos.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55% Pediátricos: 1800 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 50 - 55%
4	Características y composición:	Esta dieta incluye los siguientes grupos de alimentos: Cereales, raíces, tubérculos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteína como: carnes magras, huevos y leguminosas verdes, grasas y azúcares. Los pacientes pediátricos que se encuentren en terapia dialítica deberán recibir una dieta controlada levemente en sodio, más 1 gramo de sal según solicitud por nutrición clínica.
5	Dirigida a:	Pacientes con alteración de la función renal o enfermedades asociadas a la retención de líquidos, en hemodiálisis o diálisis peritoneal o en pacientes que requieran este régimen dietario.
6	Alimentos permitidos: no	Se limita o restringe el consumo de líquidos, vísceras, proteína de origen vegetal (leguminosas secas), sal, embutidos, sopas y cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados y productos industrializados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado de sodio (240 mg), alimentos como frutas: banano, guayaba, melón, papaya, naranja, plátano. Verduras como: espinaca, acelga y tallo de apio, azúcar morena o panela. Cereales integrales: incluyendo pacientes diabéticos Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria:	Dieta para paciente renal en diálisis (RD)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - En diálisis peritoneal, el aporte de carbohidrato simple se debe restringir - Se deben tener en cuenta las restricciones hídricas de 500, 800, 1000 cc, de forma individualizada, acorde con el criterio profesional del médico o nutricionista tratantes. - Los alimentos fuente de sodio, potasio y fósforo se deberán restringir según sea el caso puntual del individuo. - Se permite el uso de leche en polvo o leche líquida para los diferentes tipos de preparaciones, siempre y cuando se cumpla con la concentración correcta del producto. En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de la siguiente forma: 75% de leche que equivale a 20 gramos polvo con 25% agua. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - El energético 1 se suministrara con previa adición de sal de preparación de forma estandariza

Tabla 52


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 52: MINUTA PATRON DIETA RENAL DIALIS ADULTO DE 2400 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCION	70 - 80 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	50 - 60 gramos
	MANTEQUILLA SIN SAL O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA SIN SAL	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	140- 150 gramos
		1 PORCIÓN	
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN		
ONCES	BEBIDA EN LECHE	1 PORCION	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA SIN SAL	1 TAZA	220- 240 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	140- 150 gramos
		1 PORCIÓN	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN		

Tabla 53


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 53: MINUTA PATRON DIETA RENAL DIALIS PEDIATRICA DE 1800 CALORIAS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO ALIMENTOS	DE	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	50 - 60 gramos
			1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE		1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO SIN SAL		1 PORCION	50 - 60 gramos
	ENERGETICO 1		1 PORCION	40 - 50 gramos
	MANTEQUILLA SIN SAL O MERMELADA		1 PORCION	10 gramos
	GRASA - AZUCAR		DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	80 - 100 gramos
			1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO		1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA		1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA SIN SAL		1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL		1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO SIN SAL		1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL		1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA SIN SAL		1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	POSTRE		1 PORCIÓN	30 gramos
	GRASA - AZUCAR		DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	
ONCES	BEBIDA CON LECHE		1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO		1 PORCIÓN	30 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA		1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA SIN SAL		1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL		1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO SIN SAL		1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL		1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA SIN SAL		1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - AZUCAR		DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	

Tabla 54


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 54: DERIVACIÓN DIETA PARA EL PACIENTE CON DAÑO HEPATICO

1	Nombre de la dieta:	DIETA PARA PACIENTE CON DAÑO HEPÁTICO ADULTO Y PEDIÁTRICO.
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, con aporte de proteínas a base de aminoácidos de cadena ramificada, brindando mayor aporte de carbohidratos. Lo anterior con el ánimo de disminuir riesgo de hepatotoxicidad preservando al máximo la función hepática.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2000 Kcal, Proteína: 12 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 12 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 60 - 65%
4	Características y composición:	Es una dieta que se compone con los siguientes grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras crudas o cocidas; leche descremada con menos del 2% de aporte de grasa total y productos lácteos reducidos en grasa, Bebida de soya; proteicos como carnes magras, filete de pescado, clara de huevo y leguminosas secas; aceites vegetales.
5	Dirigida a:	Pacientes con alteración de la función hepática, tales como cirrosis alcohólica, obstrucción biliar, hepatitis crónica, hígado graso no alcohólico. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
6	Alimentos no permitidos:	<ul style="list-style-type: none"> - Se deberá limitar el consumo de alimentos fuente de aminoácidos aromáticos presentes mayoritariamente en carnes rojas y derivados de hidrocarburos aromáticos policíclicos generados por preparaciones como a la plancha, a la parrilla, asados. - Se limita La Leche entera, Los líquidos por presencia de ascitis, (carnes o quesos salados, sopas y cremas instantáneas de sobre, caldos en cubos concentrados y productos industrializados. - Se debe restringir el consumo de vísceras, carnes con grasas visibles, crema de leche, queso crema, queso doblecrema, yema de huevo, mantequilla o margarina, alimentos fuente de aflatoxinas (frutos secos como: maní, pistachos, etc.), preparaciones fritas.
7	Prescripción dietaria:	Dieta para paciente con daño hepático adulto (HEPATO) Dieta para paciente con daño hepático pediátrico (HEAPATO - P)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. Proceso debidamente estandarizado. - Se debe aportar una porción de 80 a 90 gramos al día de proteína animal magra (pollo o carne o pescado) para lograr cubrir aporte proteico, a menos que la patología del paciente amerite mayor restricción de proteína. - Se deben tener en cuenta las restricciones hídricas individualizadas, acorde con el criterio profesional. - La restricción de sodio aplica según condición clínica del paciente, solicitado por nutrición clínica, más la rodaja de limón. - Las preparaciones a suministrar en el paciente tanto en el adulto como en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - Se suministrara leguminosas secas 3 tres veces por semana en los tiempos del almuerzo con el gramaje indicado. - La proteína en la cena se alternara con carne o pollo o carne o filete pescado, con el gramaje indicado.

Tabla 55


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 55: MINUTA PATRON PARA PACIENTE ADULTO CON DAÑO HEPATICO 2400 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	220 - 240 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50- 60 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	50 - 60 gramos
	MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220- 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO VEGETAL O PROTEICO ANIMAL	1 PORCIÓN	120 - 130 gramos
		1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	JUGO DE FRUTA	1 POCILLO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220- 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO VEGETAL TEXTURIZADO "CARVE" O PROTEICO ANIMAL	1 PORCIÓN	120 - 130 gramos
		1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 56


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 56: MINUTA PATRON PARA PACIENTE PEDIATRICO CON DAÑO HEPATICO 1600 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	30 - 40 gramos
	MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO VEGETAL O PROTEICO ANIMAL	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION		
ONCES	JUGO DE FRUTA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200CC
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO VEGETAL TEXTURIZADO "CARVE" O PROTEICO ANIMAL	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION		

Tabla 57


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 57: DERIVACIÓN DIETA AMIGOS DEL CORAZON PARA PACIENTE CORONARIO

1	Nombre de la dieta:	Dieta amigos del corazón
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, reducida parcialmente en su aporte de lípidos, colesterol, grasas saturadas y alimentos con alto aporte de sodio.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adulto: 2000 Kcal, Proteína: 15 -20%, Grasa: 20 - 25%, CHO: 55 - 60% Pediátrico: 1600 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 20 - 25%, CHO: 55 - 60%
4	Características y composición:	Esta dieta se caracteriza por brindar alimentos cardioprotectores, incluye todos los grupos de alimentos: Cereales preferiblemente integrales, raíces, tubérculos, plátano, frutas y verduras crudas o cocidas, proteicos como: carnes magras con menos del 10% de grasa en su composición, pescado, atún en agua, huevos, leguminosas secas, leche y productos lácteos descremados o bebida de soya, el aporte de grasas se dará por medio de frutos secos, aceites vegetales como: oliva, soya, canola y girasol. Se recomienda preparaciones cocidas, hervidas, a la parrilla, al vapor, escaldadas entre otras. Con restricción de colesterol entre: 200 - 300 mg/día, un aporte de grasas hasta del 25% distribuidas así: monoinsaturadas de 10 a 15%, poliinsaturadas <10% y saturadas < 7%.
5	Dirigida a:	Pacientes con riesgo cardiovascular que presenten hipertensión arterial, obesidad, diabetes mellitus tipo II, síndrome metabólico, angina de pecho, cardiopatía coronaria, enfermedad cerebrovascular, insuficiencia cardíaca, cardiopatías y otras miocardiopatías.
6	Alimentos permitidos:	no - No se permite alimentos como embutidos, sopas y cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados, productos industrializados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado de sodio (240 mg), lácteos grasos o enteros y derivados, productos de pastelería, bollería o repostería, carnes o quesos salados, vísceras, preparaciones fritas. - Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente se realizará restricción hídrica, de carbohidratos simples o sal.
7	Prescripción dietaria:	Dieta amigos del corazón (AC) Dieta amigos del corazón (AC-P)
8	Observaciones:	- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada. - Las preparaciones a suministrar en el paciente tanto en el adulto como en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - Se suministrara pescado 2 veces por semana, los días lunes y viernes. - El Hospital San Rafael de Tunja cuenta con el PROGRAMA AMIGOS DEL CORAZÓN , encaminado a la detección del riesgo cardiovascular de los pacientes hospitalizados, mediante la resolución 090 del 12 de mayo de 2014. Dicho programa deberá recibir el apoyo de la tercerización a cargo del servicio de alimentación en el sentido de suministrar las dietas acorde a la necesidad de este tipo de pacientes.

Tabla 58


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 58: MINUTA PATRON DIETA AMIGOS DEL CORAZON PARA PACIENTE ADULTO 2000 CALORIAS.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA	1 PORCION	180- 200 cc
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
	FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 59


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 59: MINUTA PATRON AMIGOS DEL CORAZON PACIENTE PEDIATRICO 1600 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCION	30 - 40 gramos
	FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30- 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla 60

Tabla Nº 60: FICHA TECNICA DIETA "SOPA TIPICA"		
	Nombre de la dieta:	Dieta sopa típica de 450 calorías
2	Descripción	Es una dieta utilizada para el tiempo de la cena, con cubrimiento del 20 % del valor calórico total de una dieta normal.
3	Aporte calórico	400 a 450 calorías
4	Características y Composición	Es una dieta compuesta por los siguientes grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; proteicos como: carnes, huevos, y leguminosas verdes; grasas y azúcares. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, preparación de forma estandarizada.
5	Dirigida a	- Pacientes adulto y pediátrico con saciedad temprana, inapetentes, post quirúrgicos según solicitud de la nutricionista clínica.
6	Alimentos permitidos no	- Lácteos y derivados - Alimentos ácidos - Alimentos productores de gas - Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria	Dieta sopa típica (ST)
8	Observaciones	Se evaluará la aceptación de la dieta en un periodo promedio de 3 meses, para determinar su necesidad y/o modificaciones de su implementación. - Se debe utilizar el menaje apropiado para garantizar el suministro del volumen total requerido.

Tabla 61

Tabla Nº 61: MINUTA PATRON SOPA TIPICA DE 500 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 120- 130 gramos	340 - 350 CC
	PROTEICO	1 PORCIÓN 130 - 140 gramos	
	VERDURA	1 PORCIÓN 40 - 50 gramos	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 62 DERIVACIÓN PARA DIETAS ESPECIALES

1	Nombre de la dieta:	Plan de alimentación especial
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, sujeta a modificaciones en cuanto a aporte calórico y distribución porcentual según planeación previa acorde a fechas especiales o conveniencia particular en el manejo terapéutico del paciente.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Se ajusta según prescripción y/o características de la dieta normal o terapéutica.
4	Características:	Se caracteriza por su flexibilidad en cuanto a cambio de porciones, presentación y forma de preparación de los alimentos, con el ánimo de 1. Celebrar una fecha comercial o 2. Favorecer la pronta recuperación del paciente. Teóricamente debe contener todos los grupos de alimentos, con todas las propiedades organolépticas y nutricionales. Se suministrarán los aportes de nutrientes de acuerdo a la etapa de la vida y requerimientos energéticos que necesite el paciente.
5	Compuesta por:	Todos los grupos de alimentos tales como: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; Proteína: carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares.
6	Dirigida a:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pacientes Valorados por el servicio de nutrición clínica, que requieran ajustes en el formato solicitud de dietas según condición clínica, gustos y preferencias del paciente. 2. Pacientes del HSRT según corresponda fechas especiales/comerciales: cuaresma, día del niño, día de la madre, día del padre, día del corazón, Halloween, navidad, día de la nutrición, etc. 3. Se solicitara en formato de plan de alimentación especial a pacientes con previa valoración nutricional, que requieran más de 3 ajustes en la alimentación.
7	Alimentos permitidos:	no Según prescripción dada por el área de nutrición.
8	Prescripción dietaria:	Plan de alimentación especial (Menú especial) Formato código SMN-F-45
9	Observaciones:	<ol style="list-style-type: none"> a. Se debe realizar una planeación previa a fechas comerciales tales como cuaresma, día del niño, día de la madre, día del padre, Halloween, navidad, ofreciendo durante estas fechas un menú diferente y agradable al paladar con el ánimo de festejar. b. Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente no se ajuste a los patrones de alimentación definidos; la nutricionista dietista tratante dará una prescripción individual denominada "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" formato en código SMN-F-45. Con este nombre figurará en el Kardex de enfermería y en la historia clínica sistematizada. c. El contratista debe cumplir estrictamente todas las dietas solicitadas en el "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" formato en código SMN-F-45. d. Los ajustes de dietas que no requieran más de dos observaciones se manejaran en los formatos de solicitud de dietas actuales. e. Debe quedar claro que siempre se debe brindar prioridad a la prescripción de la Nutricionista Dietista y si se tiene alguna duda sobre el menú se debe preguntar al área de nutrición en forma oportuna.

NOTA: Dicha ración de alimento no tendrán sobrecosto alguno para el HSRT.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

TABLA N° 63: JUGO ALTO EN FIBRA (JUGO BOMBA)

PREPARACIÓN DEL JUGO BOMBA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Papaya o Pitahaya o Naranja o Piña.	1 Porción de 60 – 70 gr	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y desinfectar las frutas - Pelar la papaya o la pitahaya o la piña o exprimir la naranja. - Adicionar en una licuadora la fruta + el banano + la ciruela + la cucharada de avena y linaza, por ultimo agregue el agua y licue todas las preparaciones.
Banano	¼ 30 gramos	
Ciruela pasa	1 unidad	
Avena en hojuela o Salvado o Germen de trigo	1 cucharada sopera	
Linaza molida	1 cucharada sopera	
Agua	120 cc/ml	
Volumen final: se sugiere que el volumen este entre 240 – 250 cc/ml		
NOTA:		
<ul style="list-style-type: none"> - En caso de que requiera ser cernido o colado se deberá llevar según solicitud. - Se recomienda no almacenar preparación - La preparación no deberá quedar espesa. - Dicha se ajusta según condición clínica, gustos y preferencias del paciente 		


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

CONTROL DE LIQUIDOS

En pacientes que ameritan restricción hídrica según condición clínica, se han de tener en cuenta las siguientes especificaciones:

- El control de líquidos será manejados por el médico o nutricionista tratante.
- El sólido y líquido en las sopas de los patrones con restricción de líquidos debe ser medido y/o pesado al momento del ensamble.
- El control de líquidos en las dietas debe evaluarse teniendo en cuenta el fraccionamiento dietario. Por lo cual, sí entre comidas se ofrecen alimentos líquidos se deberá ajustar la restricción propuesta.

Tabla N° 64: CONTROL DE LIQUIDOS		
VOLUMEN A CONTROLAR	TIEMPO DE COMIDA	VOLUMEN A OFRECER
600 CC	Desayuno	Bebida 100 cc
	Nueves y Onces	Bebida 100 cc
	Almuerzo	Bebida 100 cc
		Sopa seca
	Comida	Bebida 100 cc
	Sopa seca	
	Trasnocho	Bebida 100 cc
800 CC	Desayuno	Bebida 100 cc
	Nueves y Onces	Bebida 100 cc
	Almuerzo	Bebida 100 cc
		Sopa 100 cc
	Comida	Bebida 100 cc
	Sopa seca	
	Trasnocho	Bebida 100 cc
1000 CC	Desayuno	Bebida 100 cc
	Nueves y Onces	Bebida 100 cc
	Almuerzo	Bebida 100 cc
		Sopa 150 cc
	Comida	Bebida 100 cc
	Sopa 150 cc	
	Trasnocho	Bebida 100 cc
1200 CC	Desayuno	Bebida 100 cc
	Nueves y Onces	Bebida 100 cc
	Almuerzo	Bebida 100 cc
		Sopa 150 cc
	Comida	Bebida 100 cc
	Sopa 150 cc	
	Trasnocho	Bebida 100 cc
OTRAS OBSERVACIONES	En caso de que se requiera otro tipo de restricción hídrica, se ajusta según condición clínica del paciente a criterio del nutricionista o profesional.	

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

8. CICLO DE MENÚ

Se ha de establecer con el contratista que deberá entregar un ciclo de menú de 31 días para dietas normales y terapéuticas y un ciclo de menú rápido de 1 semana para fechas especiales. El ciclo de menús debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones. Igualmente se debe especificar el análisis energético y nutricional por tipo de dieta.

El ciclo de menús será entregado en la propuesta con el aporte calórico, de macro y micronutrientes basados en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se tendrán en cuenta otras fuentes bibliográficas con el ánimo de completar la información, llegado el caso. En la selección de proveedores se deberá dar un cumplimiento en cuanto a calidad, inocuidad y gramaje.

Si alguna preparación es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada en común acuerdo con el área de nutrición clínica. También puede solicitarse revisión y cambios dentro de las recetas estandarizadas en caso de detectar incumplimiento en las características sensoriales y composición de la preparación de acuerdo a su nombre. Ejemplo: Sopa de pastas su componente principal deberá ser la pasta o sopa de verduras deberá ser la verdura y así.

En caso de que el área de nutrición clínica requiera revisar el ciclo del menú debidamente estandarizado, el servicio de alimentación lo mantendrá a disposición.

Cabe mencionar que el grupo de nutrición clínica estará a cargo de la liberación de los alimentos y/o prueba organoléptica para los servicios del desayuno y almuerzo, de lunes a viernes. Es decir que los fines de semana es responsabilidad del servicio de alimentos, esto no exonera total responsabilidad al servicio de alimentación sobre la prueba organoléptica en cualquier servicio de comida.


Para programar el ciclo de menús se tendrán en cuenta las siguientes observaciones:

General

- Las preparaciones poseerán "características organolépticas", en cuanto a olor, sabor, consistencia y apariencia, estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del área de nutrición clínica.
- La materia prima será de excelente calidad para lo cual se deberán presentar proveedores reconocidos y lista de especificaciones con la que el contratista hace seguimiento a los mismos. El interventor podrá hacer visitas a los proveedores del contratista haciendo seguimiento a su cronograma de trabajo.
- El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de las preparaciones y utensilios de servida, éstos podrán ser ajustados según verificación de las áreas de nutrición e interventoría.
- En caso de que la nutricionista de clínica desee verificar de manera aleatoria, el gramaje de las porciones de servida de las diferentes preparaciones, el contratista deberá contar con 1 balanza digital.

Leche y Derivados

- **Leche de vaca:** puede ser en presentación polvo o líquida pasteurizada, de marcas reconocidas en el mercado, con fecha de vencimiento y registró sanitario INVIMA vigente.
- **Yogurt o Kumis:** tanto normal como dietético, deberán ser de marcas reconocidas en el mercado, con procesos de elaboración tecnificados, fecha de vencimiento y registró sanitario INVIMA vigente.
- **Quesos:** deben ser elaborados con leche pasteurizada, bajo procesos de elaboración

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

tecnificados, con marcas reconocidas en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario INVIMA vigente.

Carnes de res, pollo, cerdo y pescado

- Todas las carnes serán magras con menos del 10% de grasa y adquiridas de proveedores reconocidos en el mercado, con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente.
- El peso de la proteína no considera el peso del hueso, piel, ni las adiciones de harinas o verduras, se deberá garantizar entonces un gramaje cocido acorde con lo establecido en la minuta patrón para cada dieta.
- **La presentación de la carne:** Se sugiere preparaciones enteras, tipo rollo, desmechadas, albóndigas, molidas, soufflé, croquetas, etc. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones del día anterior, a excepción de los preliminares debidamente conservados a temperaturas adecuadas.
- El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: pierna, perrnil, colombina de pollo, pechuga, etc. variando su preparación incluyendo apanado, al horno, a las finas hierbas, con champiñones, asado, con salsa, etc.
- El pescado será en filete magro tales como: basa, trucha, merluza, bagre, salmón SIN ESPINAS acompañado, con salsa tártara o un acompañante afín a la preparación si no hay contraindicación en la dieta. No se permite pescado preformado industrialmente para dieta terapéuticas o derivadas.
- En caso de que en el ciclo del menú prepararen costilla se debe ofrecer carnuda con porcentaje de grasa inferior al 20%, con un peso final preparado de 120 gr.
- Para solicitud de dietas que requieren ser altas en hierro se dejara la posibilidad de preparaciones con vísceras de pollo o res como: hígado de pollo, pajarilla, hígado de res, etc. Frutas y verduras altas en hierro como: mora, agras; estos siempre y cuando sea solicitado por el servicio de nutrición clínica.
- La proteína para los pacientes psiquiátricos del quinto norte no deberá llevar hueso o espina.


Embutidos (Carnes procesadas)

- Las carnes frías que se brinden serán de marca reconocida, reducidas en su porcentaje de sodio hasta en un 98% y reducidas en grasa con respecto a otras presentaciones, con fechas de vencimiento, registro sanitario INVIMA vigentes y empacadas al vacío.
- Para las preparaciones como tortas, hamburguesas o albóndigas caceras y rollos se puede emplear el uso de entendedor de carne como texturizados de soya "Carve"
- El huevo debe ofrecerse como mínimo 2 a 3 veces a la semana en diferentes preparaciones. Este debe prepararse con aceite de origen vegetal semillas, margarina de canola o leche, no se permite manteca de origen animal y vegetal.

Cereales y energéticos

- Se deberán variar los alimentos energéticos acorde al tiempo de comida es decir: *Al desayuno*, nueves, onces y refrigerio nocturno: se podrán ofrecer galletas variadas, ponqués o magdalenas, tortas en porción, arepas de maíz blanco o amarillo, arepa de choclo, pan integral, pan danés, mogollas, pan de queso, pandebono, Buñuelo, pan de maíz o yuca, etc.
- *Al almuerzo y Cena:* se deberán ofrecer energéticos del grupo de cereales y/o tubérculos como: arroz o pasta + papa o plátano o yuca o arracacha en diferentes preparaciones. Lo anterior, respetando las necesidades dietarias de cada paciente.

Sopas

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

- Se servirán sopas de leguminosas 2 a 3 veces por semana.
- Se debe garantizar que las cremas y sopas sean elaboradas de alimentos naturales.
- No se aceptará el uso de sopas instantáneas de sobre.
- El consomé debe ser preparado con carnes magras o pollo sin piel.
- El nombre de la preparación de la sopa debe corresponder a los ingredientes de las mismas.
- No sopas espesas en dietas normales

Postres


- En la minuta de un día no se permiten 2 preparaciones con el mismo ingrediente, por ejemplo: jugo de guayaba y jalea de guayaba; jugo de mora y dulce de mora.
- Las compotas de frutas normales e hipoglúcida deben ser preparadas según ciclo presentado de 7 días con diferente sabor en el mismo día. De ser necesario, se podrá modificar la consistencia de dichas preparaciones con almidón de maíz en bajas cantidades.
- Al almuerzo se servirán postres caseros y/o comerciales para dietas solicitadas por manual tales como: dulces de fruta, dulces de leche, flan, gelatina, panelita, arequipe, bocadillo, brownie, galletas, helado, panderito, tortas esponjosas o pasteles etc.

Salsas y aderezos

- A excepción de dietas restrictivas o según solicitud en formato de dietas o plan de alimentación especial, las preparaciones de las dietas deberán tener condimentos y aderezos propios de sus características organolépticas.
- Se deberán ofrecer porciones de mantequilla, margarina y/o mermelada en empaque individuales, respetando las porciones establecidas.
- Para las salsas que llevan miel de abejas, se solicita que esta sea pura y de muy buena calidad, debe existir una opción para los patrones hipoglucidos.
- Todas las preparaciones deben ser condimentadas con hierbas y especias naturales para resaltar su sabor, No se permite el uso de glutamato monosódico, caldos concentrados comerciales, ni sopas o cremas de sobre.

Bebidas calientes y jugos

- Las bebidas del desayuno que no esté restringida la leche entera y/o descremada líquida o en polvo esta se preparan con 75% leche y 25% agua, las preparaciones deberán variarse con: café instantáneo, bebidas achocolatadas, kumis, agua de panela, aromática de frutas, cocoa o chocoexpress (con clavos y canela opcional), entre otros.
- Para las bebidas Hipoglúcidas o restringidas en carbohidratos simples, deberán ir acompañadas de edulcorante en sobre individual, preferiblemente Stevia.
- Cuando las dietas tienen restricción de lácteos éstos se reemplazarán por otros tipos de preparaciones como: agua de panela, chocolate cocoa o chocoexpress o de pasta saborizado (con clavos o canela), Aromática de frutas, Café o té, etc.
- El contratista deberá suministrar a cada paciente que requiera, agua en jarra con tapa de material policarbonato o acrílicas transparentes con vasos desechables transparentes. Las jarras deben permanecer en perfecto estado. Para pacientes que se encuentren en aislamiento aéreo se suministrará un vaso desechable con tapa de más de 10 onzas al día. Para pacientes neutropénicos 1 botella de agua al día o Jarra de agua, la cantidad según indicación por el servicio de nutrición clínica.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

- Se deberán ofrecer jugos de pulpa o fruta natural, fresca, en óptimo punto de maduración, variando las preparaciones ofrecidas diariamente. Se ha de tener en cuenta que la elaboración de los jugos no debe de ser del día anterior para la distribución y consumo.
- Los jugos después de preparados se deberán conservarse en refrigeración, en jarras de policarbonato, acrílicas transparentes o acero inoxidable con tapa.
- Para conservar la temperatura de las bebidas frías a temperatura de refrigeración se recomienda que la bebida se conserve en el refrigerador antes del ensamble y/o licuar las frutas congeladas para darle continuidad a la cadena de frío.
- En la preparación de los jugos el servicio de alimentación debe disponer de una tabla de relación de pulpa y agua para su preparación, de pulpa entre 50 - 60 gr, proceso debidamente estandarizado.

Ensaladas

- Todas las ensaladas que contengan aceite, llevarán en su aderezo aceite de canola o de oliva u otros aceites vegetales sin mezclas por porción.
- Las ensaladas deben ser variadas, no repetitivas, guardando una distribución adecuada y uniforme.
- Las verduras cocidas deberán variar en su preparación, no repetir más de 2 vez a la semana calabaza, calabacín, ahuyama, guatila. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
- No vegetales verdes en pacientes con tiramiento con anticoagulante warfarina.

Frutas


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

9. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

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

Los utensilios de servida tales como pocillo o vasos o jarras medidoras para control de líquidos, cucharas, cucharones y demás utensilios necesarios según las preparaciones, deben estar debidamente estandarizados.

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

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

10. PRESTACION DEL SERVICIO TERCERIAZADO

CONTRATACIÓN DEL PERSONAL

Todo el personal necesario para el cumplimiento de éste contrato debe ser administrado por la firma contratista; incluyendo su vinculación y desvinculación. Asimismo, el adiestramiento de tareas, exámenes médicos y microbiológicos requeridos con la periodicidad exigida por ley y programas de capacitación desarrollados durante la ejecución del contrato.

El contratista debe cumplir con todos los requisitos legales para el manejo del personal y debe entregar a Interventoría mensualmente la factura de los pagos o la compensación, la fotocopia del pago de parafiscales y el listado de personal a la fecha.

Las hojas de vida del personal que laboren en el servicio de alimentos tercerizado de la E.S.E deben estar disponibles para el interventor del E.S.E Hospital San Rafael Tunja.

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

EN SU OFERTA, LA FIRMA CONTRATISTA PRESENTARÁ

- Los cargos y perfiles solicitados por la E.S.E Hospital San Rafael Tunja.
- Presentará el programa de capacitación durante el tiempo del contrato que debe cumplir con el mínimo de horas exigido por la legislación vigente, en temas relacionados con buenas prácticas de manufactura, relaciones humanas, cursos de desarrollo personal y atención al cliente y todo lo concerniente según la norma establecida.
- Se debe dar cumplimiento a la indumentaria descrito para hombres y mujeres en perfecto estado, el costo de la dotación entendida como todos los implementos y elementos de protección personal para la seguridad y salud en el trabajo, estos deberán ser suministrados por el contratista, quien asumirá los costos y la reposición de dotación en mal estado, bajo ninguna circunstancia se deberá cobrar el costo de la dotación al empleado.
El personal tendrá excelente presentación personal sin uso de joyas, maquillaje o esmalte de uñas y deberá portar identificación visible.
- El contratista deberá respetar el reglamento interno, guías, manuales, procedimientos y protocolos del Hospital San Rafael Tunja.

PLANTA MÍNIMA DE CARGOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Se debe contar con el promedio del personal para el correcto funcionamiento del servicio de alimentación. Todos los días se debe dar cumplimiento a la planta de cargos, en caso de presentarse algún inconveniente por incapacidad o sucesos de fuerza mayor se deberá notificar por escrito y oportunamente al interventor y se debe dar cubrimiento al personal faltante.

A continuación, se establece la opción de planta promedio de cargos, acorde a las necesidades básicas del servicio de alimentación:


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 65: PLANTA PROMEDIO DE CARGOS

CARGOS ADMINISTRATIVOS		
CARGO	PERFIL	#
Administrador o Coordinador de Servicios de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Administrador de servicios de alimentación hospitalario. Con experiencia mínima de 1 año y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. - Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación, gestión del talento humano y manejo de costos. - Tiempo completo de lunes a viernes. 	1
Profesional en Nutrición y Dietita o Ingeniero de Alimentos o Químico de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Con experiencia mínima de 6 meses y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (Decreto 3075, Resolución 2674, HACCP, etc.), manejo de dietas terapéuticas y del talento humano. Y que haga la supervisión de dietas en pisos, seguimiento a indicadores en conjunto con el supervisor del contrato y demás labores afines a su profesión. - Medio Tiempo de lunes a sábado. 	1
Técnico en cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Con experiencia de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM: Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP: El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. - Tiempo completo de lunes a sábado 	1
ZONA DE ENSALADAS, JUGOS Y PRELIMINARES		
Auxiliar de producción	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y experiencia manejo de dietas terapéuticas.	1
ZONA DE CARNES		
Auxiliar de producción	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM.	1
ZONA DE COCCIÓN		
Parrillera	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y experiencia en manejo de dietas terapéuticas.	1
Auxiliar de parrilla	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM.	1
ZONA DE DIETAS ESPECIALES		
Auxiliar de preparación de dietas especiales	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y experiencia manejo de dietas terapéuticas.	1
Auxiliar de distribución de dietas especiales	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM.	1
ZONA DE DISTRIBUCIÓN		
Auxiliares de distribución	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y manejo de dietas terapéuticas.	4
ZONA DE ASEO		


E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 65: PLANTA PROMEDIO DE CARGOS

CARGOS ADMINISTRATIVOS		
Auxiliar de aseo	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM.	1
SUPERNUMERARIOS DE PRODUCCIÓN		
Auxiliares de distribución	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y manejo de dietas terapéuticas.	2
Auxiliares de producción	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y manejo de dietas terapéuticas.	1
Auxiliares de dietas especiales de preparación y distribución	Con nivel académico mínimo Básica Primaria con competencia para lectura y escritura, experiencia mínima de 1 año y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM.	1
TOTAL EN PROMEDIO	Profesional-Técnicos/Administrativos	3
	Auxiliares de dietas	15


AMPLIACIÓN DEL PERFIL DEL PROFESIONAL

Cabe mencionar algunas competencias del nutricionista y/o profesional a fin en el área servicios de alimentación para colectividades:

- Gerenciar un servicio de alimentación para colectividades sanas y/o enfermas, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional de colectividades de acuerdo a la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional "SAN" y en la promoción de la salud y prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles "ECNT".
- Integrar los conocimientos de administración, alimentación y nutrición para planificar, Gerenciar y crear soluciones gastronómicas para individuos.
- Orientar la forma correcta de adquirir, almacenar, preparar, conservar, procesar o combinar los alimentos para minimizar las pérdidas de nutrientes, garantizar su inocuidad, mantener o mejorar sus características sensoriales.
- En los casos que beba realizar la prueba sensorial o liberación de los alimentos antes de ser ensamblados, deberá estar presta.

AMPLIACIÓN DEL PERFIL DEL TECNICO EN COCINA

- La mano de obra del técnico en cocina es fundamental para que guie en los procesos de preparación de dietas y demás tareas pertinentes a su perfil.
- El Técnico en cocina deberá empezar a trabajar en las dietas normales y derivas con preparaciones variadas.
- Conciliar con las nutricionistas de clínica sobre preparaciones nuevas.
- Acompañar en el proceso de Estandarización de las preparaciones de los diferentes tipos de dietas.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

PROTOCOLO DE SALUDO PARA EL PERSONAL DE DIETAS

- Tocar la puerta antes de ingresar a la habitación y saludar al paciente por su nombre, con amabilidad, informar al paciente el tipo de dieta entregada, colocar el menaje y/o bandeja en la mesa de comer.
- Saludar en cada servicio, ascensor o unidad a la que ingrese el personal.
- Demostrar actitud de servicio, con trato respetuoso y amable, sin emplear apelativos o sobrenombres con el personal que labora en el Hospital San Rafael Tunja sin exceder la confianza.
- Capacidad para comunicar y responder oportunamente a las necesidades o insatisfacciones que el usuario manifiesta sobre la alimentación, informando lo más pronto posible al supervisor encargado.

PRESENTACION DEL MENAJE

La presentación del menaje será variable acorde con las necesidades de cada servicio del Hospital San Rafael Tunja. Sin embargo, todos los elementos que la constituyan deberán estar en perfecto estado.

- El menaje de pacientes adultos hospitalizados para el desayuno, almuerzo y cena será de porcelana lavable y de fácil desinfección, los vasos deberán unificar el color y en tamaño indicado, los cubiertos en acero inoxidable homogéneos y con servilleta en bolsa transparente.
- No se permiten piezas desportilladas o incompletas.
- Para pacientes pediátricos del hospital, se deberán ofrecer alimentos en recipientes no rompibles de melamina libre de Bisfenol A (BPA); el suministro de estas dietas debe ser ofrecido en bandeja o menaje especial de tamaño proporcional al plato servido.
- Todos los pacientes de urgencias tanto pediátricos como adultos deberán usar bandeja en acero inoxidable (excepto aislamientos, pacientes psiquiátricos).
- Los utensilios necesarios para las nueves, onces y refrigerios nocturnos, pueden brindarse en material desechable en lo posible biodegradable.
- Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente, teniendo en cuenta los gramajes establecidos para cada tipo de dieta, para ello deberán emplear el menaje para las porciones indicadas en el manual.
- Durante la distribución de las dietas se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos, etc.).

MENAJE PACIENTES PSIQUIÁTRICOS

En los pacientes psiquiátricos ubicados en urgencias, quinto norte, o demás áreas del hospital, deberán recibir sus alimentos en cajas o platos desechables en lo posible biodegradables, con bebidas en vasos de plástico y con cucharas de goma, sin tenedores o cuchillos.

Lo anterior con el ánimo de disminuir el riesgo de auto o heteroagresión, dados a eventos adversos presentados con antelación.

Se resalta que el valor de los insumos desechables estará incluido en la propuesta económica por tipo de dieta.

En cuanto al menaje será responsabilidad del contratista su dotación y reposición oportuna, contando siempre con vajilla para máximo volumen de ocupación, cubiertos en perfecto estado y homogéneos.

Es de tener en cuenta que las adiciones como sal, azúcar, edulcorantes, mermelada o salsas deberán ofrecerse en empaques individuales independientes al plato servido.



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 66: MATERIALES DEL MENAJE Y PRESENTACIÓN

Al desayuno debe llevar	
MATERIAL	PRESENTACIÓN
Pocillo para bebida caliente con capacidad máxima de 240 cc	En porcelana, melanina o desechable.
Plato para caldo licuado con capacidad en promedio de 240 – 360 cc.	En porcelana, melanina o desechable con tapa.
Plato para el queso o sustituto	En porcelana, melanina o desechable.
Plato o vinipel para los cereales	En porcelana, melanina o desechable.
Vaso para bebida fría capacidad máxima de 240 cc	En porcelana, melanina o desechable.
Bandeja plástica	a necesidad
Azúcar, edulcorante o sal	En empaque individual, según solicitud
Cubiertos: tenedor y cuchara dulcera para las dietas pediátricas	En goma o melanina
Para la dieta licuada: Cuchara sopera, pitillo curvo en empaque individual, mezclador para las bebidas (15 cm).	En acero inoxidable, goma – plástico
Servilleta	Papel blanco
Identificar los tipos de dieta con color o adhesivo con datos del paciente.	Deberá llevar: el color o adhesivo
Para almuerzo y comida debe llevar	
UTENSILIO	MATERIAL
Plato para sopa con capacidad en promedio de 240 – 360 cc.	En porcelana, melanina o desechable con tapa.
Plato para los alimentos secos: Carne, arroz, energético	En porcelana, melanina o desechable
Vaso de 2 – 3 onzas para el postre	En porcelana, melanina o desechable
Vaso para bebida fría capacidad máxima de 240 cc	En vidrio, plástico, desechable sellado
Bandeja plástica	a necesidad
Azúcar, edulcorante o sal	En empaque individual
Cubiertos en empaque individual: cuchara sopera, tenedor, cuchillo, en empaque individual.	En acero inoxidable, goma – plástico
Servilleta	Papel blanco
Identificar los tipos de dieta con color o adhesivo con datos del paciente.	Deberá llevar: el color o adhesivo
Entre comidas: Nueves, Onces y Refrigerio nocturno	
Vaso o recipiente desechable para la bebida con capacidad según el requerimiento, con tapa o vinipelado	
Cubiertos desechables para refrigerio: Cuchara o tenedor	
Recipiente transparente desechable	
Para dietas licuadas: Cuchara y pitillo curvo en empaque individual.	
Mezclador de 15cms para disolver el endulzante o azúcar	
Bandeja para ingresar el alimento a las habitaciones a necesidad.	

- **Ubicación por servicios para distribución:** según la infraestructura actual del Hospital San Rafael de Tunja y sus pisos en funcionamiento, se describe el número de camas habilitadas por tipo de ala y servicio de urgencias, como referencia además del promedio diario y mensual en los pedidos de los servicios:
 - UCIA: 21 camas
 - UCIP: 12 camas
 - Hospitalización adultos: 170 camas

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

- Hospitalización pediátricos: 28 camas
 - UCIN: 18
 - Ginecología: 23
 - Observación urgencias adultos: 55 camas
 - Observación urgencias pediátricos: 10 camas
 - Salas de cirugía: 5 camas temporales en promedio
 - Salas de partos: 8 camas
 - Total promedio: 238 camas habilitadas
- **Solicitud de dietas normales y terapéuticas:** la solicitud de dietas se realizará diariamente en el formato de solicitud de dietas código ND-F-05 por el área de nutrición clínica para los siguientes tiempos de comida: Almuerzo, Nueves y onces, Cena y refrigerios nocturnos, y en los casos que lo ameriten. Por su parte el área de enfermería se hará cargo de la solicitud de desayunos. Cabe mencionar, que a futuro el hospital contará con un sistema en red en todos los pisos, para lo cual el contratista deberá adaptarse a dicho cambio para la solicitud de dietas.
- La hora de entrega de los formatos de dietas al servicio de alimentos por parte del servicio de nutrición clínica, será en los siguientes horarios:
- Desayuno: Actualmente por parte del servicio de enfermería es de 5:45 – 6:00 am.
 - Almuerzo: 10:30 – 11:00 am
 - Cena: 3:30 a 4:00 pm
 - Entrega de formato de dietas para el desayuno del día siguiente al servicio de alimentos: 6:00 pm
- El servicio de alimentos deberá entregar formato de dietas originales al área de nutrición clínica en los siguientes horarios:
- Desayuno: 8:00 – 8:30 am
 - Almuerzo - Cena: 1:00 – 1:30 am
 - Entrega de formato de dietas en los servicio de hospitalización a enfermería por parte del servicio de alimentos: 6:30 – 7:00 pm
- En caso de alguna eventualidad por el área de nutrición clínica o del servicio de alimentación que retrasen la entrega de los formatos de dietas deberá ser informado con tiempo entre ambas partes.
- El despacho de nueves y onces sin solicitud en formato de dietas, aplica para paciente pediátrico, gestantes y pacientes psiquiátricos. Para los demás pacientes serán solicitados por el área de nutrición.

Horario para solicitud de dietas, adiciones y cancelaciones

Durante la atención hospitalaria se han de tener en cuenta los diferentes horarios de solicitud, cancelación y distribución de dietas, así como los horarios de recogida de loza. Cabe resaltar en primera instancia que es fundamental un cumplimiento estricto de estos horarios tanto para el hospital como para la firma contratista; en segundo lugar se aclara que el horario de atención a pacientes hospitalizados varía con respecto al horario de atención a médicos internos por lo cual se especifican a continuación:



E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Tabla N° 67: HORARIO PARA SOLICITUD DE DIETAS, ADICIONES Y CANCELACIONES					
HORARIOS					
MOMENTO	SOLICITUD DE DIETAS	DISTRIBUCIÓN	CANCELACIÓN	ADICIÓN DE PISO	RECOGIDA DE LOZA
DESAYUNO	Antes de las 6:00 am	7:00 a 8:00 am	Hasta las 6:30 am	Hasta las 8:30 am	8:30 a 9:00 am
NUEVES	Antes de las 8:00 am	9:00 a 10:00 am	NA	Hasta las 10:00 pm	NA
ALMUERZO	Antes de las 11:00 am	12:00 a 1:00 pm	Hasta las 11:30 m	Hasta las 1:30 pm	1:00 a 1:30 pm
ONCES	Antes de las 2:00 pm	3:00 a 4:00 pm	NA	Hasta las 4:00 pm	NA
CENA	Antes de las 4:00 pm	5:00 a 6:00 pm	Hasta las 4:30 pm	Hasta las 6:30 pm	6:30 a 7:00 pm
REFRIGERIO NOCTURNO	NA	7:30 a 8:00 pm	NA	Hasta las 8:00 pm	NA
REFRIGERIO REFORZADO					
TIEMPO	Desayuno	Almuerzo	Cena		
Hora de solicitud	8:00 a 11: 00 am	2:00 a 4:00 pm	6:30 a 7:30 am		

- **Alimentación para personal asistencial:** el contratista debe presentar el ciclo de menús a la coordinadora encargada de los médicos internos que realizan rotación en el Hospital San Rafael de Tunja. Preparaciones debidamente estandarizadas con las porciones y gramajes establecidos, teniendo en cuenta parámetros de calidad, precio y oportunidad.
- **Distribución de nueves y onces:** para la distribución de las principales comidas, nueves y onces en los servicios de hospitalización se entregara con **Copia** del formato de dietas ND-F-05.
- Horario para entrega de dietas a médicos internos:
 - Desayuno: 6:00 a 8:30 am
 - Almuerzo: 12:00 a 2:00
 - Cena: 18:00 a 20:00
 - Refrigerio nocturno: 18:30 a 22:00

REQUERIMIENTOS PUNTUALES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

- Las dietas que inevitablemente en los servicios de hospitalización no puedan ser utilizadas para los pacientes por diferentes circunstancias tales como: fallecimiento, suspensión de vía oral, alta, etc. Estas deberán ser utilizadas para "EL APOYO ALIMENTARIO", Las auxiliares de dietas deberán informar al jefe de enfermería de piso sobre las dietas que sobran, para que la destinen a familiares u otro paciente que lo requiera. Estas deben ser entregadas antes que el carrotermo baje al servicio de alimentación para que no sean desechadas.
- La dieta solicitada en el horario de adiciones se entregará con las características terapéuticas

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

solicitadas y de acuerdo a los patrones establecidos anteriormente. Siendo esta adicionada al formato de solicitud de dietas código ND-F-05.

- En las solicitudes para adiciones, ya sea de algún tiempo de comida principal, refrigerio reforzado o entre comidas, se deberá dar cumplimiento en un tiempo máximo de 30 MINUTOS para su entrega, garantizando características organolépticas.
- Paciente que tengan posible salida **"PS"** en el formato de solicitud de dietas código ND-F-05. las onces de la tarde solicitadas en los servicios de hospitalización, no se deberán llevar por partes del Servicio de Alimentos. A excepción del quinto 5to norte psiquiatría.
- Los hallazgos, novedades e incumplimientos que se identifiquen en el servicio por parte del grupo de nutrición clínica, deberán ser informados al supervisor del contrato.

11. INTERVENTORIA

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

La interventoría se llevará a cabo considerando los aspectos pactados, la legislación vigente y las condiciones técnicas para asegurar la calidad de prestación del servicio, su alcance contempla aspectos técnico, administrativo, financiero y legal.

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


Se podrán ejercer los mecanismos necesarios para el control de la calidad del servicio ofrecido, tales como: pruebas microbiológicas, bromatológicas, análisis sensoriales (color, olor, sabor, textura – consistencia, apariencia – presentación, temperatura) y paneles de degustación, verificación de pesos y medidas. Siempre los costos derivados deberán ser asumidos por el contratista.

Igualmente se podrán solicitar visitas de inspección a plantas de producción de proveedores de acuerdo a los planes de verificación establecidos por el "decreto 3075/1997, 2674/2014".

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

El contratista deberá acatar las indicaciones, sugerencias, observaciones e instrucciones que imparta la interventoría, para lograr así una mayor eficiencia en la prestación de su servicio e igualmente presentará una respuesta rápida y oportuna para el mejoramiento del mismo. Las medidas correctivas que se generen, serán compartidas con el Interventor quien facilitará su ejecución.

Para verificar la seguridad microbiológica de la alimentación se realizará por parte del contratista, como mínimo 3 rastreos microbiológicos, que corresponda: 1 a alimentos, 1 a superficie - ambiente y 1 a personal cada mes.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

Como norma de seguridad el contratista debe conservar una muestra (contramuestra de alimentos) almacenada como mínimo 72 horas y rotularlas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.

Llegado el caso si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, corroborando la muestra de alimentos y con su respectivo análisis microbiológico, el interventor realizara su respectivo análisis y en caso de que el Contratista tenga parte en el proceso asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere dicha causa.

MANEJO DE SOBRAS Y DESPERDICIOS

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

En cuanto al manejo de desechos hospitalarios, debe trabajarse en conjunto con los criterios y protocolos de la E.S.E. Hospital San Rafael Tunja y el área de gestión ambiental, a ser evaluados por medio de indicadores de desperdicios a especificarse en otro apartado.

PROGRAMAS DE ASEO, DESINFECCIÓN

El contratista debe adherirse al Manual de Limpieza y Desinfección de la E.S.E. Hospital San Rafael Tunja código VSP-M-02 y demás afines, quien presentará los programas que desarrollará durante la ejecución del contrato, en lo referente a:

- Aseo de áreas, equipos y utensilios.
- Desinfección de áreas, equipo, vajilla.
- Desinfección de alimentos.
- Normas de higiene y seguridad industrial para el personal.
- Manejo de sobras y desperdicios y disposición de lavazas
- Brigadas de aseo.
- Programas de capacitación a todo el personal.


El aseo de las áreas, equipos, utensilios y vajilla es **responsabilidad** del contratista incluyendo la campana extractora en producción, techos, paredes; y el proceso de limpieza de los equipos se deberá cumplir según especificaciones de cada uno sin atentar contra la calidad y el buen funcionamiento de los mismos.

Si en algún momento el interventor identifica alguna falencia en los procesos anteriormente mencionados, se podrá solicitar una brigada extra o una intervención puntual adicional a las programadas en el cronograma; y dado el caso podrá ser contratada externamente y los costos serán descontados de la facturación del mes.

12. EVALUACIÓN

SEGURIDAD DEL PACIENTE Y SATISFACCIÓN:

Con base en el Manual de Sistema de Reporte y Gestión de Eventos Relacionados con la Atención en Salud código CA-M-09, se le puede llamar a posibles eventos adversos que puedan ocurrir en los

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

pacientes tales como: paciente equivocado, dieta incorrecta, cantidad incorrecta, frecuencia incorrecta, consistencia incorrecta y almacenamiento incorrecto, paciente sin dieta).

En caso de que se presente uno o más evento adverso que implique al servicio de alimentos, quienes deberán realizar análisis del evento será el médico encargado de análisis por seguridad del paciente, la interventora del tercerizado y el servicio de alimentos. Para la unidad de análisis si invitar al área de nutrición clínica.

El servicio de alimentación deberá presentar resultados de las intervenciones o planes de mejora en respuesta a las acciones preventivas y correctivas.

El servicio de alimentación deberá dar cumplimiento a los gramajes establecidos en la minuta patrón del presente manual; además se deberá dar cumplimiento al suministro de alimentos en los rangos de temperatura establecidos como seguros (temperatura fría inferior a 5°C o temperatura caliente superior a 60°C).

Para conservar la temperatura de las bebidas frías a temperatura de refrigeración se recomienda que la bebida se conserve en el refrigerador antes del ensamble y/o licuar las frutas congeladas para darle continuidad a la cadena de frío.

El profesional del servicio de alimentación deberá cumplir con la calidad y análisis sensorial de características organolépticas de la alimentación ofrecida a los pacientes, con base en las especificaciones puntuales de cada derivación de dietas.

Se deberá llevar cuenta y registro diario del nivel de residuos generados por no consumo de los paciente e internos, con el ánimo de evaluar la aceptación de la preparación, presentación de alimentos ofrecidos a los pacientes hospitalizados.

Con el ánimo de cuantificar la satisfacción de los pacientes por la alimentación dada por el servicio de alimentos, deberán aplicar mensualmente encuestas de satisfacción dirigidas a pacientes y estudiantes según formato encuesta de satisfacción a pacientes código SMN-F-42, que permitan evaluar al Servicio de Alimentación y realizar los respectivos planes de mejora, estas deberán ser entregadas al interventor para que sean reportadas en Daruma.

La responsabilidad para la aplicación de las encuestas en piso es entre ambas partes es decir entre el servicio de alimentos y el grupo de nutricionistas clínicas del hospital san Rafael de Tunja.

INDICADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN


Para la verificación del cumplimiento del presente manual de dietas se plantearon indicadores de resultado y de control de riesgo, con el ánimo de aplicarlos al servicio de alimentación, a pacientes y médicos internos, hacer control de temperatura, cumplimiento de gramaje, cuantificar los residuos sólidos generados por parte de todos los usuarios a quienes atiende el servicio de alimentación entre otros factores a saber:

1. Cumplimiento del suministro de alimentos en los rangos de temperatura establecidos como seguros al momento de distribuir los alimentos que están dentro del carrotermo en los servicios:


Se deberá contar con el registro de 113 tomas de temperatura de los carrotermos a diligenciarse por parte del servicio de alimentación en el formato de evaluación de temperatura a los carrotermos en piso código SMN – F – 44.

Nº muestras que cumplen con los rangos de temperatura establecida por el hospital durante la distribución en los servicios dividido entre Nº total muestras tomadas X 100, esperando un porcentaje de conformidad mayor al 90%.

Cabe mencionar que no se permitirán temperaturas superiores a 15°C en alimentos fríos, ni temperaturas inferiores a 60°C en alimentos calientes.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

2. **Cumplimiento del suministro de alimentos en cuanto a características sensoriales:** Se deberá contar con el registro de 113 tomas de análisis sensorial, el formato se diligenciará por parte del servicio de alimentación en el formato de evaluación de sensorial, código SMN – F – 44.
Nº muestras que cumplen con los rangos de temperatura establecida por el hospital durante la distribución en los servicios dividido entre Nº total muestras tomadas X 100, esperando un porcentaje de conformidad mayor al 90%.
Cabe mencionar que no se permitirán temperaturas superiores a 15°C en alimentos fríos, ni temperaturas inferiores a 60°C en alimentos calientes.
3. **Cumplimiento del suministro de alimentos con los gramajes establecidos para cada dieta estipulados en el manual de dietas:** Se deberá contar en promedio 113 registros del gramaje de las dietas, el formato se diligenciará por parte del servicio de alimentación en el formato de evaluación de Sensorial, código SMN – F – 41.
Nº muestras que cumplen con los rangos de gramajes establecidos por cada tipo de dieta dividido entre Nº total muestras tomadas X 100, esperando un porcentaje de conformidad mayor al 90%.
Cabe mencionar que no se permitirán gramajes inferiores a lo establecido.
4. **Kilogramos de residuos sólidos de alimentos generados por no consumo de pacientes:** El registro de sobras de alimentos de los pacientes se evaluará a través del formato de residuos generados por no consumo código SMN – F – 43, a aplicarse por parte de las auxiliares de dietas del servicio de alimentación en los momentos indicados. Se debe hacer entonces el registro del Nº de kilogramos de residuos sólidos de alimentos no consumidos en 1 mes y construir la línea base en 6 meses de aplicado el indicador.
5. **Kilogramos de residuos sólidos de alimentos generados por no consumo de internos y particulares:** El registro de sobras de alimentos de los médicos internos se evaluará a través del formato de residuos generados por no consumo código SMN – F – 43, a aplicarse por parte de las auxiliares de dietas del servicio de alimentación en los momentos indicados. Se debe hacer entonces el registro del Nº de kilogramos de residuos sólidos de alimentos no consumidos en 1 mes y construir la línea base en 6 meses de aplicado el indicador.
6. **Satisfacción de los pacientes relacionada con la alimentación:** mensualmente se deberá tomar una muestra aleatoria de 35 encuestas al mes: se intercalaran las responsabilidades es decir, 1 mes lo diligencia el servicio de alimentos y el siguiente mes lo hace el grupo de nutrición clínica. a diligenciarse por el área de nutrición, en el formato de satisfacción de alimentación a pacientes con el servicio de alimentación código SMN-F-42, con posterior tabulación y análisis teniendo en cuenta Nº de pacientes satisfechos con el servicio de alimentación (satisfacción > 80%) dividido entre Nº total de la muestra de pacientes x 100, con una satisfacción esperada de más del 80%.
7. **Oportunidad de atención:** mensualmente el servicio de alimentación y el área de interventoría deberán llevar el registro de Nº de dietas suministradas en el horario establecido por el hospital dividido entre Nº total de dietas X 100, a establecerse con jefe de enfermería de cada piso esperando un porcentaje de satisfacción mayor al 95%.
8. **Nº de quejas relacionadas con el servicio de alimentación:** para dar seguimiento a este indicador, el área de interventoría deberá solicitar trimestralmente con SIAU, con el ánimo de obtener el reporte de Nº de quejas relacionadas con el servicio de alimentación dividido entre Nº total de quejas en el mismo periodo de tiempo X 100 a registrarse en el formato de sugerencias, quejas y felicitaciones código SIAU-F-01, se deberá construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024


9. **Incidentes relacionados con el servicio de alimentación:** mensualmente el área de nutrición y de interventoría deberán hacer los reportes pertinentes en cuanto a incidentes relacionados con el servicio de alimentación teniendo en cuenta el N° de incidentes relacionados reportados (según listado predeterminado) con el servicio de alimentos en el mes dividido entre N° total de dietas despachadas por el servicio de alimentos en el mismo periodo, esperando construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador. De ser necesario, dichos reportes deberán diligenciarse en DARUMA-SALUD.
10. **Número de cirugías programadas canceladas por paso de dieta:** el área de nutrición clínica deberá llevar el seguimiento de N° de cirugías programadas canceladas por paso de dieta dividido entre N° de cirugías programadas con el ánimo de construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador.
11. **N° de procedimientos o exámenes cancelados por paso de dieta:** el área de nutrición clínica deberá llevar el seguimiento de N° de procedimientos o exámenes canceladas por paso de dieta en 1 mes con el ánimo de construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador.
12. **Adherencia del servicio a las normas de calidad del hospital:** el área de interventoría deberá dar seguimiento al N° de ítems de la lista de chequeo que cumplen las normas del hospital dividido entre el total de ítem evaluado en el periodo. Esperando un cumplimiento mayor al 90%.

13. OTROS PROCESOS A TENER EN CUENTA PARA ACREDITACIÓN

A nivel internacional, la Joint Comission International (JCI) es una de las entidades más importantes en términos de acreditaciones en el sector salud, y se encarga de promover estándares rigurosos de atención y proporcionar diferentes tipos de soluciones que optimicen el rendimiento de las instituciones.

En el siguiente cuadro podemos observar los elementos que se evalúan en cuanto a gestión nutricional por parte de la Joint Comission International (JCI) al momento de revisar una solicitud de acreditación.

ELEMENTOS ESTABLECIDOS POR LA JCI	MEDIBLES	APLICA EN EL CASO HSRT	PROCESO IMPLEMENTADO
Los alimentos o la nutrición adecuados para el paciente están regularmente disponibles.		si	Proceso de Outsourcing/Alianza Sumiservi
Antes de proporcionar los alimentos, todos los pacientes tienen una orden de alimentación en su historia clínica.		no	Tamizaje Nutricional
La orden se basa en el estado y las necesidades nutricionales del paciente.		si	Censo nutricional y asignación de dietas
Los pacientes cuentan con una variedad de opciones de alimentos, según su estado y atención.		no	Club Gastronómico/Flexi Menú
Cuando las familias suministran los alimentos, conocen las limitaciones de la dieta del paciente.		si	Iniciativa educación nutricional/Iniciativa individuales
Los alimentos se preparan de un modo tal que se reduce el riesgo de contaminación o putrefacción.		si	Programa Paciente Seguro/Alianza Sumiservi

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

ELEMENTOS ESTABLECIDOS POR LA JCI	MEDIBLES	APLICA EN EL CASO HSRT	PROCESO IMPLEMENTADO
Los alimentos se almacenan de un modo tal que se reduce el riesgo de contaminación o putrefacción.		si	Programa Paciente Seguro/Alianza Sumiservi
La distribución de alimentos es puntual y se cumplen las solicitudes especiales.		no	Alianza Sumiservi/Evaluaciones de monitoreo y control.
Las prácticas cumplen con las leyes, reglamentaciones y prácticas aceptables.		si	Reconocimiento Nutrition Day

14. GLOSARIO.

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

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

Alimento Regulador: todo alimento fuente de vitaminas y minerales.

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

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


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

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

Carbohidratos: son azúcares integrados por monosacáridos. Los carbohidratos son clasificados por el número de unidades de azúcar: monosacáridos (tales como la glucosa, la fructosa y la galactosa), disacáridos (tales como la sacarosa, lactosa y maltosa) y polisacáridos (tales como el almidón, el glucógeno y la celulosa). Los carbohidratos brindan energía por más tiempo que las grasas.

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

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

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

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

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

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

Macronutrientes: Grasas, proteínas y carbohidratos necesarios para una amplia gama de funciones y procesos corporales.

Nutrición: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

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

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

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

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

ANEXOS

ND-PT-02 Protocolo de nutrición infantil de 0 a 18 años, basado en las guías alimentarias para la población colombiana.

ND-F-05 Formato de solicitud de dietas.

SMN-F-41 Formato evaluación sensorial/liberación de alimentos del servicio de alimentación

SMN-F-42 Formato de satisfacción de alimentación a pacientes con el servicio de alimentación

SMN-F-43 Formato de residuos generados por no consumo


SMN-F-44 Formato de evaluación de temperatura a los carrotermos en piso

SMN-F-45 Formato de plan alimentación especial

SIAU-F-01 Formato de sugerencias, quejas y felicitaciones

CA-M-09 Manual de Sistema de Reporte y Gestión de Eventos Relacionados con la Atención en Salud

Adherirse a los protocolos y manuales vigentes de la ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA que apliquen al servicio de alimentación.

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 02		Próxima Revisión: 17/01/2024

15. BIBLIOGRAFIA

- ICBF. 2015. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos –GABA. Documento Técnico. Bogotá, D.C. Colombia
- TEJADA, Blanca Dolly. 2007 Administración de servicios de alimentación. 2º edición. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. Páginas 147-194.
- HERNANDEZ, Manuel, 1999 Tratado de Nutrición, Páginas 561- 575
- CUERVO, Martha, Aranza Ruiz de las Heras de la Hera, 2013, Alimentación Hospitalaria 2, dietas hospitalarias. Ediciones Díaz de Santos, SA Madrid, España.
- Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, ICBF, versión 2015.
- GONZALEZ Isabel, Troadio L. González Pérez. Manual de dietoterapia, La Habana: Ciencias médicas, 2001.
- DAZA Wilson, Dadán Silvana. Alimentación complementaria en el primer año de vida, SCP, Volumen 8 Número 4.
- Organización Panamericana de la Salud. La alimentación del lactante y del niño pequeño: capítulo modelo para libros de texto dirigidos a estudiantes de medicina y otras ciencias de la salud. Washington D.C.: Organización Panamericana de la Salud; 2010.
- LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESCRIPCIÓN DE DIETAS EN HOSPITALES http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/lineamientos/Lineamientos_tecnicos_para_la_prescripcion_de_dietas_hospitalarias_RIISS.pdf
- El marco y los descriptores de la IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). <https://iddsi.org/>

16. CONTROL DE CAMBIOS.

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión	Fecha	Elaboro	Descripción del cambio
00	09/11/2017	Grupo de Nutricionistas	Versión Inicial
01	03/08/2018	Grupo de Nutricionistas	Actualización y ajustes al documento
02	17/1/2019	Grupo de Nutricionistas	Actualización y ajustes al documento