

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Elaboró: Fecha:

Piedad Urieles Arevalo
NUTRICIONISTA - DIETISTA
UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
C.C. 1140824637

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
PIEDAD URIELES AREVALO
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Juana Fernández Hernández

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
JUANA FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Luz Yesmith Valencia
Nutricionista Dietista
Universidad de Antioquia
Médica No. MND 00104

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
LUZ YESMITH VALENCIA
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Liliana Guzmán Ch.
MÉDICA CIRUJANA
1597/14
Karina Lisseth Alvarado
UIS

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
KARINA LISSETH ALVARADO
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Ana José Serrano

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
ANA JOSÉ SERRANO
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Tania Johana González Díaz

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
TANIA JOHANA GONZALEZ DIAZ
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Veronica Andrea Quintero R.
NUTRICIONISTA
DIETISTA - UCO
C.C. 1045019927

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
VERONICA ANDREA QUINTERO RAMIREZ
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

Edwin Sebastián Lopera G.
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD DE ANTIIOQUIA
C.C. 1037205735

19 FEB 2020

ORIGINAL FIRMADO
EDWIN SEBASTIAN LOPERA
Nutricionista dietista

ORIGINAL FECHADO

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Revisó:

ORIGINAL FIRMADO

ROSA LILIANA GUAMAN

Médico Líder
Programa de Soporte Metabólico y Nutricional

ORIGINAL FIRMADO

HENRY MAURICO CORREDOR

Subgerente Servicios de Salud

Aprobó:

ORIGINAL FIRMADO

LYDA MARCELA PEREZ RAMIREZ

Gerente

Fecha:

19 FEB 2020

ORIGINAL FECHADO

19 FEB 2020

ORIGINAL FECHADO

Fecha: 19 FEB 2020

ORIGINAL FECHADO

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION	4
2. OBJETIVOS	4
2.1. OBJETIVO GENERAL	4
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
3. ALCANCE.....	5
4. RESPONSABLES.....	5
5. MARCO LEGAL APLICABLE	5
6. RECURSOS, MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS.....	6
6.1. Recurso humano.....	6
6.2. Recurso físico:	6
6.3. Materiales e insumos:	6
6.4. Equipos:	7
7. DESCRIPCIÓN E IMPLEMENTACIÓN.	8
7.1. CRITERIOS BÁSICOS PARA LA PRESCRIPCIÓN DE DIETAS.....	8
7.2. TIPOS DE DIETAS HOSPITALARIAS.	8
8. CICLO DE MENÚ.....	63
9. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS	67
10. PRESTACION DEL SERVICIO TERCERIAZADO	68
11. INTERVENTORIA.....	75
12. EVALUACIÓN	81
13. OTROS PROCESOS A TENER EN CUENTA PARA ACREDITACIÓN.....	81
14. GLOSARIO.	82
15. BIBLIOGRAFIA.....	84
16. CONTROL DE CAMBIOS.....	84

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 Universitario 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 Universitario San Rafael Tunja, acorde a sus requerimientos calóricos, nutricionales, preferencias e intolerancias y a las patologías asociadas con el fin de contribuir a la recuperación del estado de salud y disminuir la estancia hospitalaria.

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.
- Apreciar 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 Universitario 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 Universitario 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>	
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL		Página 6 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS		Próxima Revisión: 19/02/2023

- 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 INSTITUCIONALES" 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 INSTITUCIONALES" 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 Universitario 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.
- Decreto 0383 de 2019, por el cual se prohíben los plásticos de un solo uso en los procesos de contratación de la Gobernación del departamento.

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 Químico de alimentos o Ingeniero de Alimentos.
- b) Un 1 Administrador o Coordinador del Servicios de Alimentos
- c) Un 1 Técnico en cocina

El contratista deberá garantizar supernumerarios para suplir la necesidad acorde a la demanda y/o requerimientos de la E.S.E. Hospital Universitario 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, medico hospitalario y especialidades.

6.2. Recurso físico:

La E.S.E. Hospital Universitario 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 Universitario 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 (Plan de Alimentación Especial- Código SMN-F-45)

Formato de evaluación sensorial – liberación de alimentos (Código: SMN-F41)

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 7 de 85	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023	

Formato de satisfacción a pacientes con el servicio de alimentación (Código: SMN-F42)
 Formato de residuos generados por no consumo (Código SMN-F43)
 Formato de solicitud de dietas V1 (Código ND-F-05)
 Formato de solicitud de alimentos para terapia de lenguaje (Código SMN – F -54)

Lo anterior 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 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 21 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 Universitario 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
Taza Medidora	1
Cucharas medidoras	1 juego
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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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.
- **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 o pediátrico 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 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
4	Derivación a la dieta normal debido a múltiples causas	Normal pediátrica
		Refrigerio reforzado Sopa Típica
5	Derivación general en la fisiopatología	Dieta hipercalórica hiperprotéica
		Dieta hiperprotéica
		Dieta Hiposódica

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°2: DIETA NORMAL Y DIETAS TERAPEUTICAS		
Dieta normal para el paciente adulto y para el paciente pediátrico		
		Dieta hipoglúcida
		Dieta hipograsa
		Dieta para paciente renal pre-diálisis
		Dieta para paciente renal en diálisis
		Dieta amigos del corazón
6	Derivación de tolerancia a la vía oral	Dieta líquida clara
		Dieta líquida total
		Dieta blanda posquirúrgica
7	Derivación por dificultad deglutoria	Dieta de consistencia en papilla
		Dieta blanda mecánica
8	Derivación para dietas especiales	Plan de alimentación especial

Tabla 3

Tabla N°3: 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. Sirve de base para la derivación de las dietas terapéuticas</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. <u>En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de acuerdo a dilución estándar del empaque.</u> - 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, proceso debidamente estandarizado.
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 en la madre. - Acompañantes de pacientes, con previa valoración por trabajo social y según autorización de subgerencia. - Pacientes en quimioterapia, trasplantados, con VIH o inmunosuprimido por alguna otra patología.
6	Alimentos permitidos no	Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°3: Ficha técnica para la derivación de dietas en paciente adulto

1	Nombre de la dieta:	Dieta normal para paciente adulto 2400 calorías
		Paciente inmunosuprimido: alimentos sin proceso de BPM, leche sin proceso térmico o quesos frescos sin empaque tecnificado que garantice su inocuidad.
7	Prescripción dietaria	Dieta normal (N)
8	Observaciones	- En aquellos pacientes con estado inmunológico comprometido, se solicitará Dieta Neutropénica (NEUTRO), con características de una dieta normal, libre de vegetales crudos, para minimizar la carga bacteriana en los alimentos, se permite el suministro de frutas, dando prioridad en el momento de la entrega de dieta a estos pacientes.

Tabla 4

Tabla N°4: MINUTA PATRON DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCIÓN	90 - 110 gramos
		BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCIÓN	60 a 70 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 EN AGUA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
		ENERGETICO	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	100 - 120 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	60 - 70 g gramos
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES		BEBIDA EN 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 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 11 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 bajo en sodio 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. - <u>En caso de suministrar bebida con leche en polvo se preparará de acuerdo a dilución estándar del empaque.</u> - 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, proceso debidamente estandarizado. - Para realizar la decoración en los platos se permite utilizar salsas o aderezos comercial no mayor a 5 gr. - NOTA: Para resaltar el sabor a las preparaciones, se empleará salsas caseras, es decir preparadas en el servicio de alimentos. Ejemplo: salsa de tomate natural, salsa de cilantro con yogurt, vinagre con miel, salsa de mango, etc. -
5	Dirigida a:	Dirigido a 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:	no Alimentos con exceso de azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de paquete (chitos, papas, roscas, trocitos, etc.), embutidos con alto contenido de sodio, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre. Según condición clínica gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria:	Dieta normal para paciente pediátrico (NP)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - Para pacientes que por su 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, servidas en molde, que visiblemente sean agradables. - No preparaciones repetitivas, para que no generen baja ingesta en el paciente.

Tabla 6

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 6: MINUTA PATRON PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 KCAL

TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA EN PORCION	1 PORCION	90 - 100 gramos
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
		PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gramos
		ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gramos
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA EN AGUA	1 PORCION	90 - 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	220 - 240 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
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES		BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gramos
CENA		JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 7

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 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 vean 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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - 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 adecuará 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, proceso debidamente estandarizado. - Como opción proteica se recomienda uso de proteína vegetal a partir de leguminosas como (lentejas, frijoles, garbanzos, arveja). - Se deberá variar la fuente proteica utilizando soja y derivados como: (tofú, bebida de soja, proteína vegetal texturizada (Carve), quinua para otorgar mayor variedad de fuente proteica en las preparaciones, etc.

Tabla 8

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 14 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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
DESAYUNO		FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCION	90 - 110 gramos
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
		PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gramos
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	50 - 60 gramos
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES		BEBIDA CON LECHE	1 VASO	220 - 240 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	1 PORCIÓN	120 - 130 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
		VERDURA COCIDA O ENSALADA FRESCA	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	
CENA		JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
		SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	220 -240 cc
		PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 130 gr
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
		VERDURA COCIDA O ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		

Tabla 9

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>	
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL		Página 15 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS		Próxima Revisión: 19/02/2023

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.
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, fécula de maíz), 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, ají, pimienta, 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, salsamentaria, mantequilla, margarina, café, chocolate, té verde, naranja, mandarina, ciruela, papaya, mango, banano, piña, pitahaya, cereales integrales o de grano entero como la avena en hojuela, leguminosas secas, postres.</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, infusión de cidrón, toronjil, albahaca, apio, manzanilla entre otras. - Se pueden ofrecer 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. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - Se permite ofrecer yogur con probióticos UNICAMENTE A SOLICITUD DE NUTRICION.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 16 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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.
		- Ofrecer cinco veces a la semana de manera aleatoria (almuerzos o cenas) presentación de verduras en torta, evitando la monotonía en preparaciones diarias.

Tabla 10

Tabla N°10 : MINUTA PATRON ASTRINGENTE PARA PACIENTE ADULTO 2000 CALORIAS				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gramos
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gramos
		ENERGETICO 1	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	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 SALTEADA 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 PORCIÓN	100 - 120 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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

Tabla 11

Tabla N° 11: MINUTA PATRON ASTRINGENTE PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 CALORIAS				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gramos
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gramos
		ENERGETICO 1	1 PORCION	40 - 50 gramos
		GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 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	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
		VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
		GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES		JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 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	200 - 220 CC
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
		PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gramos
		VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
		GRASA - SAL	DE PREPARACION	

Tabla 12

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL	Página 18 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Próxima Revisión: 19/02/2023

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 (incluye edad corregida)
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 LA INSTITUCION AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA INTEGRAL – IAMII pues se 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.

Tabla 13

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 papillas, 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 a partir de esta edad. Está permitido el consumo de todos los grupos de alimentos a (excepción de la leche de vaca sal y azúcar) respetando texturas toleradas por paciente.
5	Compuesta por:	Cereales enriquecidos de arroz, maíz, cebada, papa, trigo, Preparaciones a base de cereal, raíces, tubérculos y plátanos; Frutas no acidas como pera, manzana, banano, papaya, ciruelas, mango, melón; verduras como zanahoria, calabaza, arveja verde o ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli etc.; proteicos como: carne de res, ternera o pollo, huevo (iniciando con yema), pescado sin espina, derivados lácteos como: queso, yogurt; leguminosas verdes o secas, aceites vegetales. Alimentos ofrecidos en consistencias papilla, compota, purés o machacados e hidratados. Con respecto a las vísceras de aves, se solicitarán según criterio de nutrición clínica.
6	Dirigida a:	Lactantes mayores de 6 meses hasta los 8 meses y 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 de vaca, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, 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 brindará las 3 comidas principales y refrigerios a solicitud, 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 para que no generen baja ingesta en el paciente. - Se deberá evitar el suministro de preparaciones acidas.

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	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL	Página 20 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Próxima Revisión: 19/02/2023

NUEVES	FRUTA	1 PORCION DE COMPOTA	50 – 60 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	
ONCES	FRUTA	1 PORCION DE COMPOTA	50 – 60 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	

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 con lactancia materna de manera complementaria, priorizando el consumo de alimentos para suplir las necesidades nutricionales del paciente, se ofrecen alimentos de mayor consistencia ejemplo: molidos, en purés, desmechados, compotas, trozos medianos 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, fresas, moras; Verduras como: zanahoria, calabaza, arveja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; Proteicos como: carne de res, ternera o pollo, huevo, derivados lácteos como: queso y el yogurt; leguminosas verdes o secas, aceites vegetales. - 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 en agua, cereales infantiles y coladas de cereales y tubérculos.
6	Dirigida a:	Lactantes de 8 a 11 meses más 29 días.
7	Alimentos permitidos:	Alimentos sin modificación en su consistencia, frutas ácidas, leche de vaca, 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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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

1	Nombre de la dieta:	DIETA COMPLEMENTARIA 2
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. - Las preparaciones deben ser ofrecidas sin sal ni azúcar a excepción de solicitudes por nutricionista. - Esta dieta se compone por tres tiempos principales de alimentación y dos intermedios (incluye 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.

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	40 - 50 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 -60 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
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	40 - 60 gr
	ENERGETICO 2	1 PORCION	30 - 40 gr
	PROTÉICO	1 PORCION PEQUEÑA	40 - 50 gr
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA, TORTA O PURÉ	1 PORCIÓN	20-30 gr
ONCES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 30 gr
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 PORCION	20 - 30 gr
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 VASO	140- 150 cc

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	120- 140 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 – 60 gr
	PROTÉICO	1 PORCION PEQUEÑA	40 - 50 gr
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA, TORTA O PURÉ	1 PORCIÓN PEQUEÑA	20-30 gr

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 de manera complementaria 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 medianos, machacados, 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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 23 de 85	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023	

Tabla N°17: DERIVACION DE LA DIETA PEDIATRICA DE 12 A 24 MESES		
1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA COMPLEMENTARIA 3, DE 1050 CALORIAS
		- 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, salsas o aderezos industrializados estos solo se permiten para decoración en el plato, alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de broncoaspiración. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
7	Prescripción dietaria:	DIETA COMPLEMENTARIA 3 (C3)
8	Observaciones:	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 para que no generen baja ingesta en el paciente.

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	1 PORCION	80 - 100 gramos
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	150 - 160 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gr
		ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gr
		MERMELADA	1 PORCION	10 g
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gr
			1 VASO	150 - 160 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	20 - 30 gramos
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO	150 - 160 cc

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	SOPA	1 TAZA	150 - 160 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	50 - 60 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
	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
	SOPA	1 TAZA	150 - 160 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	50 - 60 gr
	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 bajo en sodio, 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 exámenes complementarios.
6	Alimentos permitidos:	Según restricción del paciente acorde con su patología de base, gustos y preferencias.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°19: REFRIGERIO REFORZADO		
1	Nombre de la dieta:	Refrigerio reforzado
7	Prescripción dietaria:	Refrigerio reforzado (RR)
8	Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - No se deberá solicitar en horarios cerca de las 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
REFRIGERIO REFORZADO	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	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:	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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 26 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

		<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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
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 (HcalHpr)
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 a espesas de carbohidratos para esta dieta en adultos será de 150 – 160 gramos para almuerzo y cena, suministrando preparaciones variadas. - El gramaje total requerido a espesas de carbohidratos 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. - Las carnes a suministrar deben ser magras sin grasas visible, ni exceso de tejido conectivo.

Tabla 22

Tabla Nº22: MINUTA PATRON HIPERCALORICA HIPERPROTEICA PARA PACIENTE ADULTO 2800 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 a 110 gr
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
		PROTEICO	1 PORCION	80 - 90 gr
		ENERGETICO	1 PORCION	80 - 90 gr
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES		BEBIDA SIN LECHE	1 VASO	220 - 240 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30- 40 gr
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO 50 g fruta más agua	200 - 220 cc

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 27 de 85	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023	

	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	PORCION 1	150 - 160 gr
		PORCION 2	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220cc - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30- 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	PORCION 1	150 - 160 gr
		PORCION 2	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		

Tabla 23

Tabla N°23: MINUTA PATRON HIPERCALORICA HIPERPROTEICA PEDIATRICA DE 2000 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 - 100 gr
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
		PROTEICO	1 PORCION	70 - 80 gr
		ENERGETICO	1 PORCION	70 - 80 gr
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gr	
		1 VASO	180 - 200 cc	
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc	
	SOPA	1 TAZA	240 - 260 cc	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 28 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gr
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA O EN TORTA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA	1 TAZA	240 - 260 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gr
	ENSALADA FRESCA, VERDURA COCIDA O EN TORTA	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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°24: DERIVACIÓN DIETA HIPERPROTÉICA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hiperprotéica en paciente adulto y pediátrico
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. - Las carnes a suministrar deben ser magras sin grasas visibles ni exceso de tejido conectivo.

Tabla 25

Tabla N° 25: MINUTA PATRON DIETA HIPEPROTEICA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 a 110 gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 - 90 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA SIN LECHE	1 VASO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30- 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc – 260 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	140- 150 gr
		1 PORCIÓN	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gr	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc - 260 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	140 - 150 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 26

Tabla N° 26: MINUTA PATRON DIETA HIPERPROTEICA PEDIATRICA DE 1800 CALORIAS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	70 - 80 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	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	120 - 140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	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 – 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 - 140 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 Hiposodica 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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
5	Dirigida a: Pacientes con enfermedades como: hipertensión o enfermedades asociadas a la retención de líquidos o en pacientes que requieran este régimen dietario.

Tabla N° 27: DERIVACIÓN DIETA HIPOSÓDICA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta Hiposodica en paciente adulto y pediátrico
6	Alimentos permitidos:	no 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 Hiposodica en paciente adulto (HS) Dieta Hiposodica en paciente pediátrico (HS-P)
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 Hiposodica 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 DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	MERMELADA	1 PORCION	10 gr
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gr
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	DE 30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 a 70 gr

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	DE 30 A 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 a 70 gr
	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	1 PORCION	80 - 100 gr
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gr
		ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gr
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
		GRASA - AZUCAR	1 PORCIÓN DE LIMÓN	
NUEVES		FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gr
			1 VASO	180 - 200 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO		JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
		SOPA	1 TAZA	200 - 220cc
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
		PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gr
		ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gr
		VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
		POSTRE	1 PORCIÓN	30 gr
		GRASA - AZUCAR	1 POCIÓN DE LIMÓN	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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

Tabla 30

Tabla Nº 30:DERIVACIÓN DIETA HIPOGLÚCIDA	
1	Nombre de la dieta: Dieta hipoglucida 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). - 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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado.
5	Compuesta por: Cereales integrales; raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; proteínas como: carnes magras, huevos, pescado, leguminosas frescas y/o secas y grasas vegetales.
6	Dirigida a: Pacientes adultos o pediátricos con diabetes tipo 1 y 2, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, hipoglicemia, diabetes gestacional, hipertrigliceridemia, pacientes con sobrepeso u obesos.
7	Alimentos permitidos: no Alimentos dulces como: azúcar, miel, panela, mermelada, bocadillos, jaleas, 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 hipoglucida (HGI). Dieta hipoglucida (HGI-P).

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 30: DERIVACIÓN DIETA HIPOGLÚCIDA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta hipoglúcida en paciente adulto y pediátrico
	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 puede ser consumidas crudas o escaldada. - Es de tener en cuenta que toda bebida caliente debe acompañarse de un sobre de edulcorante como la estevia. - los productos de panadería deben ser elaborados con harina integral, salvado o avena en hojuelas sin ninguna adición de azúcar. - Variar el energético en los diferentes tiempos de comida con alimentos como: arroz integral, arroz blanco, pasta, tubérculos y plátanos. - No está permitida la administración de jugos de frutas, la bebida acompañante en tiempos principales deberá ser infusión de hierbas sin adición de azúcar, a solicitud de nutricionista se deberá adicionar edulcorante no calórico. - Las preparaciones a suministrar en el paciente pediátrico deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. - No suministrar coladas al desayuno (avena, maicena y/o mezclas vegetales).
9		

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 EN PORCIÓN	1 PORCION	90 - 110 gr
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	80 - 90 gr
		ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCION	50 - 60 gr
		GRASA - SAL -	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA EN PORCION O CEREAL INTEGRAL	1 PORCION	80 - 100 gr
		LACTEO O DERIVADO	1 VASO /PORCION	200 - 220 cc/ 50 - 60 gr
ALMUERZO		FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCION	80 - 100 gramos
		SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	180- 200 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
		PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
		ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
		GRASA - SAL -	DE PREPARACION	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 36 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

ONCES	FRUTA EN PORCION O CEREAL INTEGRAL	1 PORCION	80 - 100 gr
	LACTEO O DERIVADO	1 VASO /PORCION	200 - 220 cc/ 50 - 60 gr
CENA	FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCION	80 - 100 gr
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	180- 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	ENSALADA FRESCA	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
	GRASA - SAL -	DE PREPARACION	
REFRIGERIO NOCTURNO	BEBIDA CON LECHE O DERIVADO Y 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	1 PORCION	90 - 110 gr
		BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gr
		ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gr
		GRASA - SAL	DE PREPARACION	
NUEVES		FRUTA EN PORCION O CEREAL INTEGRAL	1 PORCION	50 - 60 gr
			1 VASO	180 - 220 cc
		LACTEO O DERIVADO	1 VASO /PORCION	200 - 220 cc/ 50 - 60 gr
ALMUERZO		FRUTA	1 PORCION	90 - 100 gr
		SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
		PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
		VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	GRASA - SAL	DE PREPARACION	
ONCES	FRUTA EN PORCION O CEREAL INTEGRAL	1 PORCION	80 - 100 gr
	LACTEO O DERIVADO	1 VASO /PORCION	200 - 220 cc/ 50 - 60 gr
CENA	FRUTA	1 PORCION	90 - 100 gr
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 CC
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	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, coleditiasis, colecistitis, alteraciones en la digestión y absorción de las grasas, enfermedad pancreática, síndrome de malabsorción, hiperlipidemias, enfermedades cardíacas, arterioesclerosis, gastrectomías parciales o totales, obesidad, entre otras patologías que ameritan disminución de lípidos en la dieta.

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 DE COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 -110 gramos
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	70 - 80 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
			1 VASO	200 - 220 cc
		ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 39 de 85	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023	

ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 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	220 - 240 cc
	SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 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 COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 - 100 gramos
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gramos
		ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 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
		ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 40 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 100 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 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 100 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 totalmente magra o pescado sin grasa (como de bagre 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 o diminuto. El consomé y las bebidas se suministraran con sal y azúcar o edulcorante, o según condición clínica del paciente y solicitud por parte de nutricionista clínico. La gelatina de color se restringe para pacientes en preparación de exámenes como: colonoscopia o endoscopia. Se puede solicitar Gelatina sin sabor a cambio de la gelatina de color, O Según indicación por parte de la especialidad tratante.

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 O PESCADO	1 TAZA	200 cc - 220cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	180 cc - 200cc
	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 INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA EN INFUSIÓN	1 POCILLO	200 cc - 220cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
CENA	CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	200 cc - 220cc
	BEBIDA EN 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.

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 DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	200 - 220 cc

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 43 de 85	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023	

	PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 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 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 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	180 - 200 cc
		1 VASO	
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 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 DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gramos
		BEBIDA EN AGUA	1 POCILLO	180 - 200 cc
		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	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 PORCIÓN	70 - 80 gramos

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 44 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 100 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
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	70 - 80 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 100 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.
3	Distribución % y VCT	1400 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 cartilago 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)

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°41: DERIVACIÓN DIETA LIQUIDA TOTAL		
1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida total
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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción. - 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			
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 70 - 80 gramos	LICUADO DE PROTEICO Y ENERGETICO 280 - 300 cc/gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	LICUADO 220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 40 - 50 gr	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	LICUADO COMPLETO 300 - 330 cc/gr
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 60 - 70 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN 80 - 90 gramos	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL	Página 46 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Próxima Revisión: 19/02/2023

	ENERGETICO 2	PORCIÓN 70 - 80 gr	
	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 PORCIÓN 80 - 90 gramos	LICUADO COMPLETO 300 - 330 cc
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 60 - 70 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN 80 - 90 gramos	
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION

Tabla 43

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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 43: DERIVACIÓN DIETA EN PAPILLA

1	NOMBRE DE LA DIETA:	DIETA EN PAPILLA PARA PACIENTE ADULTO Y PEDIÁTRICO
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 viscosa. • La preparación no se precipita. <p>Alternativas para espesar la papilla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espesante para alimentos "Enterex Espesante", esto para el caso de las preparaciones que lo requieran. - Con pasta cocida, papa o verduras, que proporcionan una consistencia adecuada, un buen sabor, color atractivo y alto valor nutritivo. - Si las sopas son de verduras, se espesa con papa blanca o criolla o pasta. - Si la sopa es de papa, la espesamos con verduras como: la zanahoria, ahuyama y brócoli, calabaza, espinaca, acelga, calabacín, guatila, cebolla cabeza. - Si es sopa de avena, la cual no requiere un espesante adicional. - NO EMPLEAR PEPINO DE GUISO O PEPINO COHOMBRO. - Dentro del ciclo de la minuta se debe de ofrecer variedad en colores y sabores diferentes, incluyendo sabores dulces como la "CASPIROLETA" - NOTA: SUMINISTRAR 4 VECES A LA SEMANA CASPIROLETA DISTRIBUIDA EN LO SIGUIENTES TIEMPOS: - LUNES Y VIERNES EN EL DESAYUNO - MIERCOLES Y SABADO EN LA CENA <p>VARIANDO LOS SABORES ENTRE: (VAINILLA, AREQUIPE, CHOCOLISTO, COCOA, ANIS, CAFE) y demás acuerdos que se hagan entre el grupo de nutrición y el servicio de alimentos.</p>

Tabla 44

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 90 - 110 gramos	200 - 220 gr
	PROTÉICO Y/O SUSTITUTO	1 PORCIÓN: 70 - 80 gramos	LICUADO ESPESO DE PROTEICO Y ENERGETICO: 280 - 300 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN: 90 - 100 gramos	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 48 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO 140 - 150 CC	LICUADO 200 - 220 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN 40 -50 gramos	
ALMUERZO	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 120 - 130 gramos	170 - 180 gr
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN: 90 - 100 gramos	LICUADO ESPESO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 320 - 340 gramos
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 70 - 80 gramos	
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN 70 – 80 gr	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 100 – 120 gr	
	POSTRE: PUDIN O FLAN	1 PORCIÓN	30 – 40 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO 140 - 150 CC	LICUADO DE 190 - 200 gr
	FRUTA	1 PORCIÓN 70 - 80 gramos	
CENA	FRUTA EN COMPOTA	1 PORCIÓN 120 - 130 gramos	170 - 180 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN: 120 - 140 gramos	LICUADO ESPESO DE ENERGETICO 1 Y VERDURA 320 - 340 gramos.
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN: 90 - 100 gramos	
	PROTEICO	1 PORCIÓN: 100 – 120 gr	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 45

Tabla N°45: DERIVACIÓN DIETA BLANDA MECANICA		
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%

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°45: DERIVACIÓN DIETA BLANDA MECANICA		
1	Nombre de la dieta:	Dieta blanda mecánica paciente adulto y pediátrico
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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 mecánica (BM) Dieta blanda (BM-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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 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

Tabla N°46: MINUTA PATRON BLANDA MECANICA PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL				
TIEMPO COMIDA	DE	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO		FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gr
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gr

	ENERGETICO	1 PORCION	60 - 70 gr
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA BLANDA PICADA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gr
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100- 120 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 47

Tabla N° 47: MINUTA PATRON BLANDA MECANICA PARA PACIENTE PEDIATRICO 1600 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	ENERGETICO 1	1 PORCION	40 - 50 gr
	ENERGETICO MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>TUNJA</small>
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION		
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50- 60 gr	
		1 VASO	180 - 200 cc	
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc	
	SOPA	1 TAZA	200 cc	
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	70 - 80 gr	
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr	
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	50 - 60 gr	
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr	
	POSTRE	1 PORCIÓN	30 gr	
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc	
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 gr	
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc	
	SOPA	1 TAZA	200 cc	
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	70 - 80 gr	
	PROTEICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr	
	VERDURA O VEGETALES FRESCOS BLANDOS	1 PORCIÓN	40 - 50 gr	
		GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 48

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 fosforo. Lo anterior con el ánimo de enlentecer la progresión de la insuficiencia renal y evitar mayor desplome nutricional.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2000 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 55 - 60% Pediátricos: 1600 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 55 - 60%
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, fosforo); proteicos como: carne de res, pollo o cerdo en cortes magros, pescados frescos, atún en agua, huevos, grasas y azúcares.
5	Dirigida a:	Pacientes con alteración de la función renal o enfermedades asociadas

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 52 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 48: DERIVACIÓN DIETA PARA PACIENTE RENAL PRE DIALISIS		
1	Nombre de la dieta:	Dieta para paciente renal pre-diálisis adulto y pediátrico.
6	Alimentos permitidos:	<p style="text-align: center;">no</p> <p>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.</p>
7	Prescripción dietaria:	Dieta para paciente renal pre-diálisis (RP) Dieta para paciente renal pre-diálisis (RP -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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 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

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	1 PORCION	90 - 110 gr
		BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
		PROTEICO	1 PORCION	50 - 60 gr
		ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
		MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
		GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES		FRUTA O	1 PORCION	80 - 100 gr

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN		
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gr
		1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	220 - 240 cc
	ENERGETICO CON SAL	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	

Tabla 50

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	1 PORCION	80 - 100 gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	40 - 50 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	40 - 50 gr
	MANTEQUILLA O MERMELADA	1 PORCION	10 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gr
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1 CON SAL	1 PORCIÓN	90 - 100 gr

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 54 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	PROTEICO	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gr
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO CON SAL	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	60 - 70 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	

Tabla 51

Tabla N°51: DERIVACIÓN DIETA PACIENTE RENAL EN DIALISIS	
1	Nombre de la dieta: Dieta para paciente renal en diálisis
2	Descripción: Es una derivación de la dieta normal, aumentada en proteína, en la que se deben restringir alimentos fuentes de fosforo, potasio y controlar el aporte de sodio y líquidos.
3	Distribución porcentual y valor calórico total: Adultos: 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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N°51: DERIVACIÓN DIETA PACIENTE RENAL EN DIALISIS	
1	Nombre de la dieta: Dieta para paciente renal en diálisis
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 600, 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 acuerdo a dilución estándar del empaque. - Las bebidas deberán ser suministradas con previa adición de azúcar, proceso debidamente estandarizado. - En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 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 para que no generen inapetencia en el paciente. - El energético 1 se le suministrara con previa adición de sal de preparación de forma estandariza.

Tabla 52

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	1 PORCION	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 - 220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 - 90 gramos
	ENERGETICO	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 S	1 PORCIÓN	140- 150 gramos

	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	VERDURA O ENSALADA	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	1 TAZA	220- 240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	140 - 150 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	GRASA - AZUCAR-	DE PREPARACION, RODAJA DE LIMÓN	

Tabla 53

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		1 PORCION	80 - 100 gr
	BEBIDA CON LECHE		1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO		1 PORCION	70 - 80 gr
	ENERGETICO 1		1 PORCION	40 - 50 gr
	MANTEQUILLA SIN SAL O MERMELADA		1 PORCION	10 gr
	GRASA - AZUCAR		DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA		1 PORCION	80 - 100 gr
			1 VASO	200 - 220 cc
	ENERGETICO		1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA		1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA		1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO 1 CON SAL		1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	PROTEICO		1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	ENERGÉTICO 2		1 PORCIÓN	50 - 60 gr
	VERDURA O ENSALADA		1 PORCIÓN	40 - 50 gr

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

	POSTRE	1 PORCIÓN	30 gr
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	
ONCES	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	40 - 50 gr
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACION- RODAJA DE LIMON	

Tabla 57

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 líquidos, 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 frescas y secas, leche y productos lácteos descremados, 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 y derivados enteros, 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)

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 58 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 57: DERIVACIÓN DIETA AMIGOS DEL CORAZON PARA PACIENTE CORONARIO		
1	Nombre de la dieta:	Dieta amigos del corazón
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. - 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 Trucha y/o Salmon 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

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	FRUTA	1 PORCION	90 - 110 cc
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	70 - 80 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	80 - 100 gr
	ENERGETICO	1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gr
	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 - 220 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 59 de 85	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023	

	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 59

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	FRUTA	1 PORCION	90 - 100 gr
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	60 - 70 gramos
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	40 - 50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	50 - 60 gr
		1 VASO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30 - 40 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ONCES	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	180 - 200 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	30- 40 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 - 200 cc
	SOPA O CREMA VERDURA	1 TAZA	200 - 220cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	90 - 100 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gr
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

Tabla 60

Tabla N° 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	<p>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.</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 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe utilizar el menaje apropiado para garantizar el suministro del volumen total requerido. - Se puede solicitar para el almuerzo o cena, debido a la aceptación de los pacientes.

Tabla 61

Tabla N°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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 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. 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. 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. b. El contratista debe cumplir estrictamente todas las dietas solicitadas en el formato "PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL" formato en código SMN-F-45. c. Los ajustes de dietas que no requieran más de dos observaciones se manejaran en los formatos de solicitud de dietas actuales. d. 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 HUSRT.		

TABLA N° 63: JUGO ALTO EN FIBRA "JF"
PREPARACIÓN

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Papaya o Pitahaya o Naranja o Piña.	1 Porción de 50 – 60 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	150 cc/ml	
Volumen final: se sugiere que el volumen este entre 240 – 260 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 - El ingrediente principal debe de variarse. 		

TABLA N° 64 KIDS DE ALIMENTOS PARA VALORAR VIA ORAL		
SERVICIO DE FONOAUDIOLOGIA		
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSISTENCIA
Compota de frutas caseras	3 onzas	Papilla
Compota de sal	3 onzas	
Ponqué	30 gr	Solido – Blando
Banano	1 unidad	
Queso	30 gr	
Galleta waffer	20 gr	
Jugo de caja	1 unidad	Liquido
Manzana	1 unidad	Solido
Bombombun azul	1 unidad	Alimento para estimular musculatura orofacial perioral e intraoral. Pre-Recurrentes deglutorios.
Limón	1 unidad	
OBSERVACION		
Se solicitan las cantidades mencionadas anteriormente para que estén disponibles y se hará uso de las mismas de acuerdo a la necesidad.		

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, si entre comidas se ofrecen alimentos líquidos se deberá ajustar la restricción propuesta.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 65: 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.	

8. CICLO DE MENÚ

Se ha de establecer con el contratista que deberá entregar un ciclo de menú de 21 días para dietas normales y terapéuticas y un ciclo de menú rápido para cada fecha especial/comercial por calendario y normatividad institucional (Cuaresma, día del niño, día de la madre, día del padre, día del programa amigos del corazón, Halloween, Navidad, día de la nutrición), etc.

Se solicita darle continuidad al ciclo del menú revisado y avalado por el grupo de nutrición clínica, revisado recientemente en común acuerdo entre el servicio de alimentos y el servicio de nutrición.

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 del Instituto Colombiano de Bienestar.

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

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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.

Se elimina 1 carbohidrato para el suministro durante el tiempo de la cena en **dieta normal y terapéutica**, a excepción de la dieta hipercalórica, ya que esta lo requiere para su cumplimiento alto en calorías. Se tomo esta determinación en el grupo de nutrición, debido a que en la cena se evidenciaba mucha sobra de alimentos por parte de los pacientes hospitalizados.

Es importante tener en cuenta que para el tiempo del desayuno se elimina el jugo y se intercambia por fruta.

En la dieta Blanda quirúrgica y Amigos del Corazón se elimina un carbohidrato al almuerzo y a la cena, Es decir que queda con 1 carbohidrato en ambos tiempos (almuerzo y Cena).

LA DILUCIÓN DE LA LECHE EN POLVO SE DEBERÁ REALIZAR TENIENDO EN CUENTA LA DILUCIÓN ESTÁNDAR QUE REFIERE MODO DE PREPARACIÓN DEL PRODUCTO, EJEMPLO: 25 GR POLVO EN 200 ML DE AGUA PARA UN VOLUMEN FINAL DE 220 ML.

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, almuerzo, para la cena puede ser de manera ocasional, 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.

En el tiempo del desayuno se está realizando 2 pruebas organolépticas, con el fin de hacer seguimiento a la dieta pediátrica, evidenciando la variedad y formas, para lograr una mejor ingesta en este grupo poblacional.

Para 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 tamaño y la preparación deberán ser uniforme, resultado de una buena estandarización de las preparaciones y utensilios de servida.

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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL		Página 65 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS		Próxima Revisión: 19/02/2023

- **Quesos:** deben ser elaborados con leche pasteurizada, bajo procesos de elaboración 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, perril, 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL		Página 66 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS		Próxima Revisión: 19/02/2023

- 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 prepara de acuerdo a dilución estándar ej: (25 gr polvo en 200 ml de agua para un volumen final de 220 ml o según indicación de la tabla nutricional del empaque) 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 Hipoglucidas 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 o de hiervas, Café o té, etc.
- El contratista deberá suministrar a cada paciente que requiera, agua en jarra con tapa de material policarbonato o acrílicas transparentes con vasos desechables en material biodegradable transparentes. Las jarras deben permanecer en perfecto estado. Para pacientes que se encuentren en aislamiento aéreo se suministrará un vaso de agua en material biodegradable con tapa. Para pacientes neutropénicos 1 botella de agua al día, la cantidad según indicación por el servicio de nutrición clínica.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

- 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 (inferior a 12 grados) se recomienda que la bebida se conserve en el refrigerador antes del ensamble y/o licuar las frutas congeladas para darle continuidad a la cadena de frio.
- 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 por porcion, proceso debidamente estandarizado.

Ensaladas y/o Verduras

- Todas las ensaladas que contengan aceite, llevarán en su aderezo aceite de canola o de oliva
- Las ensaladas y verduras deben ser variadas, no repetitivas (ver ciclo del menú)
- **PARA ESPESAR PREPARACIONES EN LA DIETA TIPO PAPILLA SE PUEDEN UTILIZAR VERDURAS COMO: CALABAZA, CALABACÍN, AHUYAMA, GUATILA.**

Para preparaciones en general se debe presentar verduras variadas:

- **Dos veces por semana verduras cocidas.**
- **Cuatro veces por semana TORTAS HORNEADAS.**
- **Souffle de verduras**
- **Verdura salteada**
- **Llo anterior debido a que no hay un buen grado de aceptación en verduras cocidas
Con el fin de disminuir residuos e incrementar ingesta de verduras o ensalada en los pacientes hospitalizados.**
- No vegetales verdes en pacientes con tratamiento anticoagulante warfarina (acelga, espinaca, brócoli, perejil)

Frutas

- Se deberán suministrar frutas frescas, con características organolépticas adecuadas para el consumo según lista de especificaciones.
- Cuando la fruta sea porcionada 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 pocillos, cucharas, vasos, jarras, cucharones y demás utensilios deberán presentar medidas en ml, gr u Onz, para control de líquidos o ensambles estandarizados.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 68 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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: análisis nutricional de macronutrientes, por porción y análisis en calorías y gramaje de macronutrientes.

10. PRESTACION DEL SERVICIO TERCERIZADO

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. Así mismo, la capacitación de actividades y tareas, exámenes médicos y microbiológicos requeridos con la periodicidad exigida por ley y programas de capacitación desarrollados durante la ejecución del contrato.

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 Universitario San Rafael Tunja.

El personal del servicio de alimentos deberá estar capacitado en tema como atención al usuario, humanización, de tal forma que el contratista garantice un trato amable y cordial con los pacientes y personal del hospital.

El contratista deberá Garantizar el desarrollo y adherencia al protocolo de entrega de dietas.

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 Universitario 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 Universitario 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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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.

Es importante que una persona esté a cargo y cubra los días sábados y domingos, con el fin de darle continuidad al proceso del servicio de alimentos.

NOTA: Una vez EL CONTRATISTA identifique aumento de pacientes e incremento en la solicitud de dietas, es decir "ALERTA AMARILLA", "ALERTA ROJA", con base en el **TRA-M-03-PLAN DE CONTINGENCIA POR ACTIVACION EMERGENCIAL FUNCIONAL**, deberán tomar las medidas pertinentes en cuanto a disposición de personal y materia prima con el fin de garantizar eficacia y eficiencia durante la preparación y la oportunidad en la entrega de dietas para los diferentes servicios.

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

Tabla N° 66: PLANTA PROMEDIO DE CARGOS		
CARGOS ADMINISTRATIVOS		
CARGO	PERFIL	#
Administrador o Coordinador del Servicio 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. - Certificación como Manipulador de Alimentos - Aptitud en liderazgo para manejo de grupos, personal (talento humano) - Con competencias en manejo de costos. - Tiempo completo de lunes a viernes. 	1
Profesional en Nutrición y Dietista 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. - supervisión de dietas, seguimiento a indicadores en conjunto con el supervisor del contrato y demás labores afines a su profesión. - Medio Tiempo 	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 	1
Total		3

AMPLIACIÓN DEL PERFIL DEL PROFESIONAL EN NUTRICION:

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL		Página 70 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS		Próxima Revisión: 19/02/2023

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

- Gerenciar un servicio de alimentación, 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".
- Liderar y supervisar el cumplimiento de recetas estandarizadas, por lo que urge que se ajuste este proceso.
- Mostrar interés y ser capaz de para planificar, guiar y crear soluciones gastronómicas para individuos, especialmente para población vulnerable.(Niños, adulto mayor)
- Supervisar obligatoriamente los tiempos de alimentación que se resulten ser mas dinamicos con el fin de guiar actividades de preparación y ensamble de dietas hospitalarias.
- Capacitar el personal del servicio de alimentos, con base en el cronograma o plan de capacitación, presentado durante el proceso de convocatoria publica.
- 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.
- **LIBERACION DE ALIMENTOS:** Realizar la prueba organoléptica según en el servicio que este, con el fin de garantizar un buen grado de aceptación.
- Las demás actividades que propenan con el cumplimiento del objeto contractual, Estandarizadas.
- El CONTRATISTA debe garantizar inducción y reducción obligatoria en las características o criterios que se vayan modificando durante el desarrollo de contrato.

AMPLIACIÓN DEL PERFIL DEL TECNICO EN COCINA

- La mano de obra del técnico en cocina es fundamental para que guie los procesos de preparación de dietas y demás tareas afines a su perfil.
- El Técnico en cocina deberá trabajar en las preparaciones hospitalarias (dietas normales y derivaciones) demostrando menus variadas, presentaciones llamativas y apetitosas, tanto para los pacientes adultos y pediátricos, con el fin de incrementar la ingesta y por ende la recuperación nutricional en el paciente hospitalizado disminuyendo estancia hospitalaria.
- Conciliar con las nutricionistas de clínica sobre preparaciones nuevas.
- Acompañar en el proceso de Estandarización de las preparaciones de los diferentes tipos de dietas.

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

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

La presentación del menaje será variable acorde con las necesidades de cada servicio del Hospital Universitario 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 de papel.
- 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 aéreo, pacientes psiquiátricos).
- 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.).
- La dieta del paciente deberá quedar dentro de la habitación del paciente en bandeja plástica, para evitar contacto del alimento con la mesa y mejorar presentación.

MENAJE PACIENTES PSIQUIÁTRICOS, UCIA Y UCIP

En los pacientes psiquiátricos ubicados en urgencias, quinto norte, o demás áreas del hospital, deberán recibir sus alimentos en platos de melamina, 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 en material biodegradable, 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, 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 UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Página 72 de 85
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Tabla N° 67: MATERIALES DEL MENAJE Y PRESENTACIÓN	
PARA LAS PRINCIPALES COMIDAS	
MATERIAL	PRESENTACIÓN
Pocillo para bebida caliente con capacidad máxima de 240 cc	En porcelana, melanina de color claro y uniforme
Vaso para bebida fría con capacidad máxima de 240 cc	Melanina de color claro y uniforme. Los vasos para pediatría con diseño para niños.
Plato para caldo, licuado, papilla con capacidad en promedio de 240 – 360 cc.	En porcelana y melanina
Plato para el queso o sustituto	En porcelana, melanina
Bandeja plástica mediana y pequeña	De color uniforme, de fácil lavado, en las cantidades necesarias.
Azúcar, edulcorante o sal	En empaque individual, según solicitud
Cubiertos: Cuchara para las dietas pediátricas complementaria 1 y pacientes con patología mental.	En goma y/o melanina
Plato para los alimentos secos: Carne, arroz, energético.	En porcelana y melanina
Servilleta	Papel blanco
Adhesivos para marcar la dieta del paciente que presenta alergia alimentaria.	El adhesivo deberá estar marcado con datos del paciente (nombre del paciente, número de cama, tipo de dieta, tipo de alergia).
Cubiertos en empaque individual: cuchara sopera, tenedor, cuchillo, en empaque individual, mezclador de bebidas en material biodegradable.	En acero inoxidable, material biodegradable para el caso del mezclador.
Recipiente plástico transparente, con cierre hermético de fácil limpieza y desinfección.	Deberá reposar en cada servicio, en el cuarto asignado; para la respectiva recolección del menaje. (ÚNICAMENTE para los casos de dietas que hayan quedado por diferentes circunstancias, y que no fueron recogidos oportunamente).
Vaso de 2 – 3 onzas para el postre	En porcelana, melanina.
Platos de melamina	Se empleará platos en material de melanina para los servicios de Unidad de cuidado intensivo Pediátrico, Sala de parto y sala de Cirugía. Esto con el fin de no emplear desechables, con base en el DECRETO 0383 DE 2019 , por el cual se prohíben los plásticos de un solo uso. En unidad de cuidado intensivo adulto el menaje será tipo porcelana.
Entre comidas: Nueves, Onces y Refrigerio nocturno	
Vaso o recipiente en material biodegradable para la bebida con capacidad según el requerimiento, con tapa o vinipelado	
Cubiertos Cuchara o tenedor en material metálico o biodegradable.	
Recipiente transparente en material biodegradable.	
Bandeja para ingresar el alimento a las habitaciones a necesidad.	
NOTA: los recipientes que se solicitan en material biodegradable, deberán permanecer intactos al ser expuestos a temperaturas calientes o frías, líquidos o sólidos, sin que se alteren las propiedades organolépticas de los alimentos. Este tipo de recipiente solo se empleará para los pacientes con aislamiento aéreo, y que por su diagnostico sea considerado obligatorio el uso del mismo.	

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

- **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
 - Hospitalización pediátricos: 28 camas
 - UCIN: 18
 - Ginecología: 25
 - Urgencias adultos (mínimos, reanimación, radiología, pacillo interno, expansión farmacia): 73 camas
 - Observación urgencias pediátricos: 22entre camillas y sillas.
 - Salas de cirugía: 5 camas temporales en promedio
 - Salas de partos: 10 camas
 - Total promedio: 384 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 nutrición es de 7:00 am 7:15 am.
 - Almuerzo: 11:00 – 11:30a.m
 - Cena: 4:00 pm a 4:30

- El servicio de alimentos deberá entregar formato de dietas originales al área de nutrición clínica en los siguientes horarios:
 - Almuerzo: 8:30 – 9:00 am
 - Cena: 1:30– 2:00 pm
 - Los formatos de dietas para diligencias los desayunos,de los servicio de UCI Adultos, sala de partos y salas de cx, serán entregados a enfermería por parte del servicio de alimentos.

- 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

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael Tunja
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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:

Tabla N° 68: HORARIO PARA SOLICITUD DE DIETAS, ADICIONES Y CANCELACIONES

HORARIOS						
MOMENTO	SOLICITUD Y CANCELACION DE DIETAS	DISTRIBUCIÓN	REFRIGERIO REFORZADO	ADICIÓN DE DIETA PISO	DE EN	RECOGIDA DE LOZA
DESAYUNO	Antes de las 7:30 am	7:30 a 8:30 am	8:30 a 11:30 am	Hasta las 8:30 am		9:00 a 9:30 am
NUEVES	Antes de las 9:00 am	9:30 a 10:30 am				NA
ALMUERZO	Antes de las 12 m	12:30 a 1:30 pm	1:30 pm a 5:00 pm	Hasta las 1:30 pm		2:00 a 2:30 pm
ONCES	Antes de las 3:00 pm	3:00 a 4:00 pm				NA
CENA	Antes de las 5:30 pm	5:30 a 6:30 pm	6:30 pm a 8:00 pm	Hasta las 7:00 pm		7:00 a 7:30 pm
REFRIGERIO NOCTURNO	NA	7:00 a 8:00 pm		Hasta las 8:00 pm		NA

- **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: 6:30 a 8:30 am
 - Almuerzo: 12:00 a 2:00
 - Cena: 18:00 a 20:00
 - Refrigerio nocturno: 9:00 a 9:30

REQUERIMIENTOS PUNTUALES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

- Las dietas que inevitablemente en los servicios de hospitalización no puedan ser utilizadas para el paciente solicitado por diferentes circunstancias tales como: fallecimiento, suspensión de vía oral, alta, etc. Estas deberán ser utilizadas para el apoyo alimentario (**LABOR SOCIAL**) Las auxiliares de dietas deberán informar a jefe de enfermería del piso que corresponda sobre las dietas que sobran, para que la destinen a familiares de 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 solicitadas, de acuerdo a los patrones establecidos en el presente manual. Siendo esta adicionada al formato de solicitud de dietas código ND-F-05.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

- 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 la calidad en el proceso.
- Paciente que tengan escrito posible salida **"PS"** en el formato de solicitud de dietas código ND-F-05. las onces de la tarde solicitadas, no se deberán llevar por partes del Servicio de Alimentos.
- Para las Dietas que queden preguntar (¿?), La nutricionista debe dejar en el formato de solicitud de dietas el signo "?", con la el objetivo de que la auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta confirme con el médico hospitalario de turno o enfermera jefe, si se le deja dieta o no al paciente, quienes deben de firmar la confirmación de dietas.
- En cuanto al servicio de Fonoaudiología, podrán solicitar directamente al servicio de alimentos el kits de valoración de deglución.
- El servicio de enfermería y/o medico hospitalario deberán firmar las entregas de los refrigerios o solicitudes realizadas al servicio de alimentos con el fin de darle cumplimiento al tiempo solicitado.
- 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 Universitario 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,

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>Tunja</small>	
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL		Página 76 de 85
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS		Próxima Revisión: 19/02/2023

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, de alimentos y aéreas como: Superficie, Ambiente y personal, cada mes.

Como norma de seguridad el contratista debe conservar una muestra (contramuestra de alimentos) de 100 gr, almacenados como mínimo 72 horas y rotuladas (fecha, hora, tipo de alimento, firma) con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.

Llegado el caso si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, corroborando la muestra de alimentos y con su respectivo análisis microbiológico, el 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 SOBROS 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 Universitario 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 protocolos y/o manuales de Manual de Limpieza y Desinfección de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael Tunja código VSP-M-02 y demás afines.

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

Para evitar un posible evento adverso, se deberá tener en cuenta "los 14 correctos", ver tabla N° #verificación para la entrega de dieta segura.

En caso de que se presente un evento adverso que implique al servicio de alimentos, quienes deberán realizar análisis del evento será el medico 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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

Cuando se identifique un paciente con alergias alimentarias, el servicio de nutrición deberá registrar en el formato de solicitud de dietas "observación" con código ND-F-05. Resaltado con colores vivos (amarillo, anaranjado, verde limón o fucsia). Además, se debe diligenciar en la historia clínica del paciente, de la siguiente manera: ingresar a la Historia Clínica del paciente, luego le da clic en la pestaña antecedentes, se despliega la casilla de descripción, acá escribe el tipo de alimento al cual el paciente presenta alergia, por último, guardar y firmar.

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 15°C o temperatura caliente superior a 60°C).

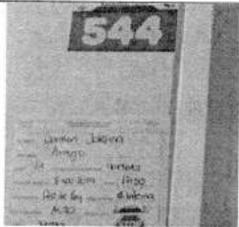
Para conservar la temperatura de las bebidas frías a temperatura de refrigeración se recomienda que la bebida se conserve en el refrigerador antes del ensamble y/o licuar las frutas congeladas para darle continuidad a la cadena de frío.

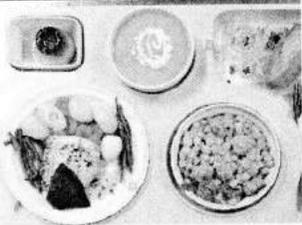
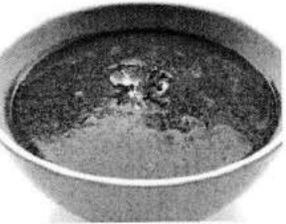
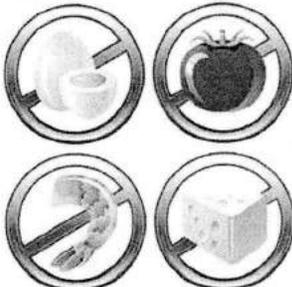
El profesional del servicio de alimentación deberá cumplir con la calidad y análisis sensorial de características organolépticas de la alimentación ofrecida a los pacientes, con base en las especificaciones puntuales de cada derivación de dietas.

Se deberá llevar registro diario del nivel de residuos generados por no consumo de los paciente e internos, con el ánimo de evaluar la aceptación del menú diario ofrecido a los pacientes hospitalizados.

Con el ánimo de cuantificar la satisfacción del consumo de alimentos por parte de los pacientes, se deberá 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 Universitario San Rafael de Tunja.

TABLA: 69 VERIFICACIÓN PARA LA ENTREGA DE DIETA SEGURA "LOS 14 CORRECTOS"			
1. Orden de dieta y Registro correcto	2. Alistamiento correcto	3. Nombre de Paciente correcto	4. Cama correcta
			
Médico Nutricionista	Servicio de alimentación		
El médico tratante o el médico hospitalario debe ordenar la dieta en la historia clínica y la	Con el formato de solicitud de dietas el servicio de alimentación	La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe verificar que esta	La auxiliar de dietas antes de entregar la dieta debe verificar que esta

<p>nutricionista debe ajustarla y diligenciar formato de solicitud de dietas ND-F-05.</p>	<p>debe alistar y ensamblar la dieta.</p>	<p>corresponda con el nombre del paciente.</p>	<p>corresponda con la cama paciente.</p>
<p>5. Dieta correcta</p>	<p>6. Consistencia correcta</p>	<p>7. Observación completa</p>	<p>8. Alergias</p>
		<div data-bbox="862 436 1175 621" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>OBSERVACIONES DIETA</p> <hr/> <p>AISLAMIENTO PROTECTOR - NYO FRUTA JUGOS SIN AZUCAR Y 1 SOBRE - NO MOLIDOS NO HABICHUELA NO CRUDOS</p> </div>	<p>ALERGIA A LA PIÑA</p> 
<p>Servicio de alimentación</p>			
<p>La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe verificar que esta corresponda con la dieta solicitada.</p>	<p>La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe verificar que esta corresponda con la consistencia ordenada</p>	<p>La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe leer todas las observaciones escritas en el formato y verificar que la dieta a entregar las cumpla</p>	<p>La auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta debe revisar si el paciente tiene alergias alimentarias en las siguientes barreras: Tablero del paciente, manilla, formato de solicitud de dietas y etiqueta de la dieta.</p>
<p>9. Tiempo de comida correcto</p>	<p>10. Estado de conciencia</p>	<p>11. Riesgo de broncoaspiración</p>	<p>12. Dietas que quedan preguntar (¿?)</p>
			
<p>Servicio alimentación</p>	<p>de Nutrición Médico Servicio alimentación</p>	<p>de Fonoaudiología Nutrición Servicio de alimentación</p>	<p>Servicio de alimentación Enfermero jefe Médico Hospitalario</p>

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

<p>La auxiliar de dietas debe Verificar que el tiempo de comida(desayuno, almuerzo, cena, nueves y onces) a entregar corresponda con el solicitado</p>	<p>La nutricionista o el médico al momento de la visita, al paciente debe verificar estado de conciencia del paciente y si hay alteración informar a fonoaudiología para valoración de la deglución. Y la auxiliar de dieta antes de entregar la dieta debe saludar al paciente y verificar si esta alerta, en caso que no esté alerta debe preguntarle al médico o enfermera de turno.</p>	<p>La fonoaudióloga si considera que el paciente presenta riesgo de broncoaspiración debe colocar la etiqueta en el tablero de identificación del paciente y registrarlo en la historia clínica para que nutrición solicite o no dieta según sus recomendaciones y la auxiliar de dietas debe revisar si el paciente tiene la etiqueta que la consistencia sea papilla, liquida total o blanda mecánica, de lo contrario debe preguntarle al médico o enfermera jefe de turno.</p>	<p>El servicio de Nutrición debe dejar en el formato de solicitud de dietas el signo"?", con la el objetivo de que la auxiliar de dietas, antes de entregar la dieta confirme con el médico hospitalario de turno o enfermera jefe, si se le deja dieta o no al paciente, quienes deben de firmar la confirmación de dietas.</p>
<h3>13.</h3>	<h3>Informar la dieta entregada al paciente</h3>	<h3>14.</h3>	<h3>Asistencia de dieta de la manera correcta</h3>
			
Servicio de alimentación		Auxiliar de enfermería	
La auxiliar de dieta, antes de entregar la dieta debe verificar e informar al paciente o familiar el tipo de dieta solicitada.		La auxiliar de enfermería, antes de asistirle la dieta debe verificar que esta corresponda con la consistencia ordenada.	

INDICADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL	
Versión: 04	DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Próxima Revisión: 19/02/2023

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. N° muestras que cumplen con los rangos de temperatura establecida por el hospital durante la distribución en los servicios dividido entre N° 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, teniendo en cuenta que las mismas deben ser tomadas una vez el alimento este ensamblado en el carrotermo, lo anterior para evitar sesgos o desviaciones al momento de tabular el indicador.

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.

N° muestras que cumplen con los rangos de temperatura establecida por el hospital durante la distribución en los servicios dividido entre N° 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, teniendo en cuenta que las mismas deben ser tomadas una vez el alimento este ensamblado en el carrotermo, lo anterior para evitar sesgos o desviaciones al momento de tabular el indicador.

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.

N° muestras que cumplen con los rangos de gramajes establecidos por cada tipo de dieta dividido entre N° 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 N° 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 N° de kilogramos de residuos sólidos de alimentos no consumidos en 1 mes y construir la línea base en 6 meses de aplicado el indicador.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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 N° de pacientes satisfechos con el servicio de alimentación (satisfacción > 80%) dividido entre N° 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 N° de dietas suministradas en el horario establecido por el hospital dividido entre N° total de dietas X 100, a establecerse con jefe de enfermería de cada piso esperando un porcentaje de satisfacción mayor al 95%.
8. **N° 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 N° de quejas relacionadas con el servicio de alimentación dividido entre N° total de quejas en el mismo periodo de tiempo X 100 a registrarse en el formato de sugerencias, quejas y felicitaciones código SIAU-F-01, se deberá construir una línea base en 6 meses de aplicado el indicador.
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%.

12. OTROS PROCESOS A TENER EN CUENTA PARA ACREDITACIÓN

A nivel internacional, la Joint Commission 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 Commission 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
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

13. 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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

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.

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.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

ANEXOS

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

ND-F-05 Formato de solicitud de dietas.

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

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

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

SMN-F-45 Formato de plan alimentación especial

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

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

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

14. 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.
- DAZAWilson, DadánSilvana. 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_RIIS.pdf
- El marco y los descriptores de la IDDSI (InternationalDysphagiaDietStandardisationInitiative). <https://iddsi.org/>

15. 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
03	18/03/2019	Líder soporte nutricional	Modificación de horarios de solicitud y entregada de dietas a pacientes
04	19/02/2020	Grupo de Nutricionistas	- Modificación de horarios en la solicitud y entregada de dietas.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: SMN-M-02	MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	
Versión: 04		Próxima Revisión: 19/02/2023

			<ul style="list-style-type: none"> - Ajuste en los gramajes de las dietas en los 3 tiempos de comida. - KIDS DE ALIMENTOS PARA VALORAR VIA ORAL (tabla 64). - Material DEL MENAJE Y PRESENTACION. PAG.67 - VERIFICACIÓN PARA LA ENTREGA DE DIETA SEGURA "LOS 14 CORRECTOS" tabla:69
--	--	--	---

