


Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E.

MANUAL DIETAS HOS-ALI-MA-01 V2



	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

1. OBJETIVO:

Unificar el suministro de dietas hospitalarias según condición clínica, teniendo en cuenta las condiciones de manipulación y disposición final segura de las dietas a los usuarios de los servicios de hospitalización de las diferentes unidades de la Subred Sur.

2. ALCANCE:

DESDE: Los requisitos generales y nutricionales de las dietas entregadas el servicio de alimentación.

HASTA: La entrega de las dietas a los pacientes de las unidades de servicio de la Subred Sur.

3. JUSTIFICACIÓN:

El propósito de este documento es brindar una herramienta para definir el tipo de alimentación que requieren los usuarios de acuerdo a los estándares establecidos y basados en las recomendaciones nutricionales dispuestas por los profesionales de salud que están monitoreando el proceso de evolución del paciente.

4. A QUIEN VA DIRIGIDO:

Médicos, Especialistas y Enfermeras Jefes de las áreas de atención de hospitalización de las Unidades de Atención Integral en Salud de la Subred Sur y las personas naturales o jurídicas que se contraten para el suministro de nutrición hospitalaria a los pacientes de los diferentes unidades de la Subred Sur.

5. DEFINICIONES:

ALIMENTO: Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales

ALIMENTO CONTAMINADO: Es todo alimentos que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre

ALISTAMIENTO: Manera de cómo organiza la servida de alimentos de acuerdo al tipo de dietas y las otras preparaciones que la contiene (sopa, jugo, postre)

CONSOLIDADO: Agrupar en un solo formato las dietas solicitadas y con observaciones establecidas (uso de desechable, intercambio, intolerancia)

CUIDADOS INTENSIVOS: Unidad de Vigilancia Intensiva, es una instalación especial dentro de área hospitalaria que proporciona medicina intensiva


CUIDADOS INTERMEDIOS: Está concebida para pacientes que presenta un bajo riesgo en medidas terapéuticas de soporte vital y mayor monitorización

DIETA: Es la cantidad de alimento que se le proporciona a un organismo en un periodo de 24 horas, sin importar si cubre o no sus necesidades de mantenimiento, en resumen es el conjunto de nutrientes que se absorben luego del consumo habitual de alimentos.

DIETA ASTRINGENTE (AST): Este es una dieta pectina que ayuda a una mayor absorción de líquidos del bolo fecal en la cual se ofrecen alimentos ricos en a nivel intestinal favoreciendo la formación.

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</p>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

DIETA BLANDA (BL): Esta es una dieta no productora de gas, tiene un contenido moderado de celulosa y tejido conjuntivo y bajo en residuo, sus preparaciones deben estar exceptas de salsas, aderezos, especias y algunos condimentos. Se debe evitar las preparaciones fritas, en general sus preparaciones deben estar modificadas en consistencias.

DIETA CIRROSIS (CIRROSIS): Es una derivación de la dieta normal, en la cual se incrementa el aporte de calorías, el aporte de proteína es normal con modificación de sus alimentos fuertes, hay restricción de sodio, grasas y líquidos V.D.

DIETA COMPLEMENTARIA I (CO1): Es una dieta que se le brinda la lactante para inicio de la ablactación que va desde los 6 meses hasta los 7 meses, es decir que la transición gradual de la alimentación exclusiva láctea a otros alimentos y el proceso mediante el cual el niño se acostumbra a la alimentación del adulto.

DIETA COMPLEMENTARIA II (CO2): Es una dieta para continuar la introducción de nuevos alimentos con modificaciones consistencias y en cantidad, para niños lactantes de 8 meses a 12 meses.

DIETA COMPLEMENTARIA III (CO3): Es una dieta para continuar la introducción adecuada para la edad y así ayudar a fomentar hábitos apropiados y de este modo contribuir en el buen crecimiento y desarrollo.

DIETA HIPOGRASA (HGR): Esta es una derivación de la dieta Normal, la cual se modifica en contenido de grasas. Se elimina las preparaciones fritas, embutidos, mantequilla, crema de leche, carnes rojas grasosas, pollo con piel y pescado con piel, leche entera, queso doble crema y aderezos.

DIETA HIPOGLUCIDA (HGL): La dieta hipoglúcida al igual que todas las dietas terapéuticas es una derivación de la normal. Busca cubrir todos los requerimientos calóricos y nutricionales de los pacientes haciendo restricciones específicas de carbohidratos simples y distribuyendo adecuadamente los carbohidratos complejos. Generalmente se fracciona en 6 tiempos de comida: desayuno, nueve, onces, cena y refrigerio.

DIETA HIPERPROTEICA: Es una derivación de la dieta normal, la cual se basa en aumentar el requerimiento proteico a través de consumo de alimentos fuente de proteína animal o vegetal.

DIETA HIPERCALORICA (HCAL): Es una derivación de la dieta normal, la cual consiste en el aumento del aporte calórico a través de un consumo mayor de farináceos y/o arroz, proteínas y verduras.

DIETA LIQUIDA COMPLETA (LCO): Dieta en la cual todos los alimentos se suministran en forma líquida, por la incapacidad de ingerir alimentos sólidos.


DIETA NORMAL (N): Es aquella que incluye todo tipo de alimentos en cualquier preparación, de ella se derivan todas las demás. Se suministra en pacientes con enfermedades que no necesitan restricción de alimentos o preparaciones.

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA (NPD): Es una dieta de transición entre lactante y niño escolar de 2 a 5 años.

DIETA RENAL: Es una derivación de la dieta Normal, en la cual hay un aporte normal de calorías y proteínas, haciendo énfasis en la restricción de potasio y fósforo debida a la alteración en el balance hidroelectrolítico que presenta el paciente y por las pérdidas aumentadas de líquidos y edema es necesario hacer restricción de líquidos en función del tipo

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SALUD</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

de diálisis y de la condición clínica del paciente, que puede variar entre 600 cc a 1.500 cc según la prescripción de la dieta.

DIETA SEMI BLANDA (SBL): Esta es una dieta que ofrece los alimentos en consistencia sema blanda, como tortas, albóndigas, o molida o desmechada. No maneja ácidos.

DIETA TURMIX O TODO PURÉ (TX ó TP): Es una dieta que ofrece los alimentos en consistencia de puré o compota, no ácidos.

ENSAMBLE: Manera de cómo se hace la servida en cada tipo de dieta solicitada de acuerdo a los listados de dietas por área o piso

HIGIENE DE ALIMENTOS: Es el conjunto de prácticas, comportamientos y rutinas al manipular los alimentos orientadas a minimizar el riesgo de daños potenciales a la salud.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se refiere a aquella persona que por su actividad laboral si tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, por venta, suministro y servicio.

PROTOCOLO DE BY PASS: Procedimiento quirúrgico para reducción de obesidad. Se indica para pacientes con cirugía bariátrica (By pass)

RECOLECCIÓN DE RESIDUO SOLIDO: Es la recolección de material que se desecha después de que se haya realizado un trabajo o cumplido una misión por lo tanto SE convierte en basura para el común de la gente, no tiene valor económico

RUTA SANITARIA: Los residuos peligrosos infecciosos son recogidos por el personal asignado área, quien debe retirar de cada caneca o recipiente la bolsa roja, etiquetar, anudar o amarrar de tal forma que garantice contención suficiente y entregar los residuos al personal responsable de la ruta sanitaria

6. NORMATIVIDAD APLICABLE:

NORMA	AÑO	DESCRIPCIÓN	EMITIDA POR
Ley 09	1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias	Congreso de Colombia
Resolución 2674	2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Que conforme con lo anterior, se	Ministerio de Protección y Salud Social

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02



NORMA	AÑO	DESCRIPCIÓN	EMITIDA POR
		hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.	
Resolución 4445	1996	Por el cual se dictan norm8S para el cumplimiento del contenido del Título IV de la Ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir las Instituciones Prestadoras de Servicios de salud y se dictan otras disposiciones técnicas y administrativas.	Ministerio de Salud

7. RESPONSABLE:

Para el correcto funcionamiento del presente manual se cuentan con diferentes responsables, los cuales se describen a continuación.

Gerencia: Garantizar la contratación del Servicio de alimentación para la subred

Supervisor técnico del contrato de alimentos: Supervisar que se cumplan todos parámetros necesarios para la entrega oportuna de alimentos a cada unidad de servicio y el cumplimiento de las obligaciones que estén estipuladas en el contrato, realizar acompañamiento que den cumplimiento de todos los requisitos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

Responsable de IAAS: Garantizar que se cumpla la calidad a través de muestreos tomados mostrando la inocuidad de los alimentos suministrados a los pacientes, revisión de condiciones sanitarias del espacio y el personal operador, participar en análisis de eventos presentados, capacitación en el cumplimiento del plan de saneamiento básico

Responsable de seguridad del paciente: Verificar acciones en la prevención de eventos adversos y adherencia que se puedan presentar a través del suministro y entrega de dietas a los pacientes

Responsable GAGA: Garantizar que se cumplan y apliquen los protocolos presentados en el plan de saneamiento básico en el manejo integral de residuos sólidos, control de plagas, manejo de agua potable y programa de limpieza y desinfección


Médicos de las unidades: Estarán en la capacidad de determinar basado en el diagnóstico de cada paciente la asignación de dieta contratada que se ajuste a las necesidades nutricionales del paciente

Enfermeros de las Unidades: Verificar la asignación de dieta generada por El Médico o Especialista de los pacientes que están bajo su manejo y cuidado

Proveedor: Empresa contratada con la responsabilidad de asumir la entrega de dietas en los horarios establecidos, el tipo de dietas estipuladas en el pliego de peticiones, cumplimiento en las condiciones de transporte, distribución y entrega

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</p>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

8. CONTENIDO DEL MANUAL:

8.1. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS NORMALES Y SUS DERIVADAS

DIETA NORMAL (N): Se suministra en pacientes con enfermedades que no necesitan restricción de alimentos o preparaciones. El objetivo de este tipo de dieta es mantener un estado nutricional adecuado en los pacientes y satisfacer sus gustos y preferencias de acuerdo a los recursos existentes en la institución; se prescribe para pacientes que no necesitan restricción de alimentos ni preparaciones.

La dieta Normal debe cumplir las siguientes características:

*Se ofrecen alimentos y preparaciones variadas

- Debe incluir alimentos de todos los grupos: cereales, tubérculos y plátanos; hortalizas, verduras y leguminosas verdes; frutas, carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales, lácteos, grasas, azúcares y dulces.
- Se caracteriza por ser una dieta equilibrada, suficiente, adecuada y variada.

*En algunos casos se tiene en cuenta las preferencias de los pacientes por los diversos alimentos adaptándose a los hábitos y gustos alimentarios.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **N**

MINUTA PATRÓN DE LA DIETA NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida con leche (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso, jamón, salchicha)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta o Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
NUEVES	Bebida (jugo de frutas)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado)	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada) Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02



TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
	Postre casero SOLO ALMUERZO	1 porción o 1 unidad	40 gr
ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr

DIETA HIPOGRASA (HGR): El objetivo de esta dieta es disminuir los síntomas de esteatorrea y las alteraciones en la hidrólisis, absorción y transporte de grasas. Se suministra a pacientes con enfermedades cardiovasculares, pacientes con hipercolesterolemia, pacientes con hipertrigliceridemia y pacientes con intolerancia a las grasas.

A las preparaciones de la dieta hipo sódica no se le agregan sal (Cloruro de Sodio), se restringen los alimentos fuentes de sodio como se enuncio anteriormente.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Frutas	Pollo sin piel	Raíces
Verduras	Cereales	Tubérculos
Carnes Magras	Plátano	Lácteos bajos en grasa

ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Embutidos	Vísceras	Mantequilla
Margarinas	Preparaciones fritas	Leche Entera
Queso doble crema	Chocolate	Piel de pollo
Salsas	Aguacate	Productos de paquete
Enlatados en aceite	Maní	Alimentos fritos

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como HGR

MINUTA PATRÓN DE LA DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida con leche descremada (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso) sin sal	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta o	1 vaso	

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE.; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02



TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
ALMUERZO Y COMIDA	Porción de fruta	1 porción	100 gr o 180 cc
	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada) o Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc

DIETA BLANDA (BL): La preparación de plato proteica debe ser preferiblemente de picada o deshilachada, la verdura siempre cocida, no se ofrece encurtidos, ácidos, embutidos y tiene restricciones específicas de los alimentos productores de gas:

- Lácteos: leche entera, yogur corriente y kumis.
- Frutas: patilla, granadilla, pitahaya, banano, higos, aguacate, melón y específicamente para el servicio de cirugía y pediatría no se ofrece mango ni fresa.
- Verduras: Repollo, pepino cohombro, brócoli, pimentón, maíz, cebolla cabezona cruda, coles, apio y todas las leguminosas secas.
- Farináceos (energéticos): mite, maíz, cuchucos. Postres: con leche

Este tipo de dieta tiene como objetivo prevenir la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuir la motilidad del tracto gastrointestinal, prevenir o aliviar procesos inflamatorios de la mucosa intestinal, facilitar el proceso digestivo.

Esta dieta está indicada para pacientes que han sido sometidos a procedimientos quirúrgicos después de haber pasado por un síndrome diarreico o reposo intestinal. Este tipo de dieta se caracteriza por estar constituida por alimentos cocidos y por la modificación de la consistencia en comparación a la dieta normal.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **BL**


DIETA ASTRINGENTE (AST): Los objetivos de este tipo de dieta son: Reducir la duración y las molestias de la diarrea por medio de la prohibición de determinados alimentos y la reintroducción progresiva de otros, mantener y/o recuperar el balance hidroelectrico, mantener y/o recuperar el estado nutricional, mantener el reposo del tracto gastrointestinal, fomentar la recuperación espontanea del intestino, favorecer la absorción de nutrientes, evitar cronicidad de la enfermedad.

Este tipo de dieta está indicada en pacientes que presenten sintomatología de diarrea.

Este tipo de dieta se caracteriza por la exclusión de alimentos y preparaciones que aportan fibra dietética predominantemente enzimática, irritantes de la mucosa digestiva (condimentos, aceites recalentados, lactosa), estimulantes (caféina, alcohol, cacao, etc.), aquellos que

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE SALUD</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

favorecen la distensión (alimentos productores de gas), y por ultimo aquellos que estimulan el trabajo mecánico del tubo digestivo (fibra dietética insoluble), abundante en agua y fibra no enzimática.

Se **excluyen** Leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis; alimentos productores de gas; verduras crudas; preparaciones con salsas, fritos, aderezos, azúcares y postres

Se **incluyen** Frutas: Guayaba, manzana, pera, durazno. La fruta no puede ser entera, se ofrece compota. Si es jugo deben ir cocidas. Verduras: Zanahoria, auyama, arveja verde. Farináceos: Plátano, papa, arroz.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **AST**

MINUTA PATRÓN DE LA DIETA ASTRINGENTE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en agua (aromática o té)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo cocinado) o caldo de carne o de pollo	1 unidad o tajada 1 taza	60 gr 240 cc
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta astringente o Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	50 gr cocinado
	Jugo de frutas astringente	1 vaso	180 cc

DIETA HIPERPROTEICA (HPP): El **objetivo** de este tipo de dieta es lograr una mejoría del estado nutricional mediante el tratamiento de una desnutrición presente.


Esta dieta está indicada en pacientes con bajo peso, pacientes con hipoalbuminemia, Pacientes con desnutrición crónica y Pacientes con síndrome nefrótico.

Esta dieta se caracteriza por favorecer en el desayuno y en el almuerzo doble aporte de proteína; en la comida se caracteriza por favorecer una dieta con aporte de proteína normal, es decir una sola porción del alimento que contiene en mayor cantidad este macronutriente. Es particular por brindar proteínas de alto valor biológico, permite proporcionar al paciente un total cubrimiento de proteínas requerido para su edad, evitando que esté por debajo de sus estándares normales; el aumento en el aporte proteico debe ser fraccionado en los tres tiempos de alimentación.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HPP**

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SALUD</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

MINUTA PATRÓN DE LA DIETA HIPERPROTÉICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche (infusión o coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso, jamón, salchicha, caldo de carne o pollo)	2 unidad o tajadas	120 gr
	Farináceo integral o arepa (cereal elaborado o dos papas pequeñas dentro del caldo)	3 unidades	50 gr
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
NUEVES	Bebida láctea o sorbete (yogur, kumis, avena)	1 vaso	180 cc
	Farináceo	Una porción	50 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa caseras o cremas	1 taza	240 cc
	Plato proteico (carne, pollo, pescado, hígado)	Una porción y media	140 gr
	Energético (farináceo) plátanos, papas y tubérculos	Una porción o tajada o astilla	80 gr
	Arroz o cereal	1 porción	100 gr
	Verduras crudas o cocidas, verde y/o amarilla	Una porción	90 gr cocinado y 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Postre industrializado o panadería	1 porción	50 gr
ONCES	jugo de fruta (fruta variada)	Una porción	100 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
REFRIGERIO NOCTURNO	Bebida en leche (Café, kumis, avena, yogur, chocolisto)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	40 gr
	Fruta entera	Una porción	100 gr


DIETA HIPERCALORICA (HCAL): El objetivo de este tipo de dieta es lograr que el tratamiento sea precoz en la mejora del estado nutricional del paciente, disminuyendo el número de complicaciones y aumentado el aporte energético para asegurar la utilización biológica de las proteínas mediante una alimentación adecuada y balanceada.

Está Indicada en pacientes con bajo peso, pacientes con desnutrición crónica y pacientes con estados hipercatabólicos.

Esta dieta se caracteriza por brindar en el desayuno un mayor aporte de calorías a través de alimentos tales como la mantequilla y la mermelada. Es particular por ofrecer en el almuerzo y en la comida doble porción de harina, proteína y verdura; existe un aumento de requerimientos energéticos debido al estado hipermetabólico y/o hipercatabólico del paciente. Aporta una mayor cantidad de energía para asegurar la utilización biológica de las proteínas.

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>BOGOTÁ</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HCAL**

MENU PATRÓN DE LA DIETA HIPERCALÓRICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche (infusión o coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso, jamón, salchicha, caldo de carne o pollo)	2 unidad o tajadas	120 gr
	Farináceo integral o arepa (cereal elaborado o dos papas pequeñas dentro del caldo)	3 unidades	50 gr
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
	Acompañamiento de mantequilla o mermelada	Una porción	15 gr
NUEVES	Bebida láctea o sorbete (yogur, kumis, avena)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa caseras o cremas	1 taza	240 cc
	Plato proteico (carne, pollo, pescado, hígado)	Una porción y media	140 gr
	Energético (farináceo) plátanos, papas y tubérculos	Una porción o tajada o astilla	80 gr
	Arroz o cereal	1 porción	100 gr
	Verduras crudas o cocidas, verde y/o amarilla	Una porción	90 gr cocinado y 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Postre industrializado o panadería	1 porción	50 gr
ONCES	Bebida Hipercalórica	1 vaso	180 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
REFRIGERIO NOCTURNO	Bebida con leche (Lácteos)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	40 gr
	Fruta entera	Una porción	100 gr

DIETA RENAL (RENAL): El **objetivo** de esta dieta es Proporcionar un tratamiento precoz para limitar el catabolismo proteico, evitar aparición de desnutrición, favorecer el control de la uremia y calcemia, contribuir al mejoramiento de la acidosis metabólica, mejorar el estado nutricional con vistas a posibles acciones futuras de depuración extra renal o trasplante renal y manejar alteraciones hidroelectrolíticas hipo e hipercalcemia, hipo e hiperfosfatemia e hiperproteinemia. Está indicada a pacientes en Hemodiálisis y Diálisis peritoneal.

Este tipo de dieta evita la progresión del deterioro de la función renal y permite recuperar el equilibrio hidroelectrolítico. En esta dieta se debe tener en cuenta la restricción de líquidos que tiene el paciente para lo cual se manejan volúmenes de 600cc, 800 cc, 1000cc y 1200cc.

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

ALIMENTOS PERMITIDOS

Pasta	Arroz	Cuchuco de Maíz
Mute	Cebada	Avena
Mazorca	Papaya	Mora
Fresa	Guanábana	Tomate de árbol
Uchuva	Pera	Piña
Feijoa	Manzana	Melón
Maizena	Kumis	Yogur
Café		

ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Encurtidos	Embutidos	Sal de mesa	Banano
Salsas	Productos enlatados	Productos Procesados	Granadilla
Pescado seco	Espinacas	Acelga	Arracacha
Apio	Mantequilla	Sopas instantáneas	Papa con cáscara
Caldos de gallina	Margarina	Remolacha	Tamarindo
Carnes procesadas	Espárragos	Zanahoria	Leguminosas
Tomate	Rábanos	Palmitos	Panela
Champiñones	Maracuyá	Coco	Frutas deshidratadas
Lulo	Naranja	Mandarina	Jugos Procesados
Guayaba	Breva	Anón	Plátano
Chocolate	Mariscos		

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **RENAL**

MENU PATRÓN DE LA DIETA PARA RENAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida con leche (infusión, coladas) Maizena, avena, café o té	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso) sin sal	1 unidad o tajada	40 gr
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa)	3 unidades	50 gr

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE.; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02



TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
	Porción de fruta	1 porción	100 gr
NUEVES	Bebida en leche (lácteos o sorbetes)	1 vaso	180cc
	Farináceo (cereal elaborado)	1 porción	20 a 30 gr
	Jugo de fruta o Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras no instantáneas)	1 taza	200 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	80 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (cocidas de las permitidas)	Una porción	80 gr
	Jugo de frutas (fruta variada) o Porción fruta	1 vaso o Una porción	100 cc
	Postre (preparación casera)	1 porción o 1 unidad	40 gr
ONCES	porción de fruta (fruta variada)	1 porción	100 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
REFRIGERIO NOCTURNO	Fruta (fruta variada)	1 porción	100 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr

DIETA CIRROSIS (CIRROSIS): El objetivo de esta dieta es mantener el estado del hígado, evitando su deterioro y preservando así las funciones importantes de este órgano. **Está indicada en** Pacientes con cirrosis hepática.

En este tipo de dieta hay modificación en aporte de proteínas, se ofrece proteína de animal blanca (pollo, pescado) una sola vez al día, en el almuerzo, al desayuno se dan preparaciones como clara de huevo o queso de soya, al almuerzo se adiciona una porción de leguminosa, Disminución de aporte de líquidos (800 cc) por día.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **CIRROSIS**.

ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Yogur	Huevo	Maní
Carne	Pescado	Pollo
Cordero	Alimentos fritos	Cerdo
Embutidos	Vísceras	Encurtido

Salsas	Productos enlatados	Sal de mesa
Pescado seco	Espinaca	Productos procesados
Apio	Piel de pollo	Acelga
Caldos de gallina	Mantequilla	Sopas instantáneas
Chocolate	Margarina	Queso doble crema
Enlatados en aceite	Aguacate	Productos de paquete

MENU PATRÓN PARA DIETA DE PACIENTE CON CIRROSIS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche de soya o descremada (café, té, avena, maicena)	1 pocillo	200 cc
	Farináceo integral o arepa	3 unidades	50 gr
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
NUEVES	Porción de fruta	Una porción	100 gr
ALMUERZO	Sopa (verduras casera)	1 taza	200 cc
	Plato proteico (pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una porción, tajadas o astilla	80 gr
	Arroz o cereal	Una porción	100 gr
	Verduras cocidas, verde y/o amarilla	Una porción	90 gr cocinado
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Postre (industrializado o casero)	Una porción	50 gr
ONCES	Porción de fruta (fruta variada)	Una porción	100 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	60 gr

DIETA BLANDA (BL): La preparación de plato proteica debe ser preferiblemente de picada o deshinchada, la verdura siempre cocida, no se ofrece encurtidos, ácidos, embutidos y tiene restricciones específicas de los alimentos productores de gas:

- Lácteos: leche entera, yogur corriente y kumis.
- Frutas: patilla, granadilla, pitahaya, banano, higos, aguacate, melón y específicamente para el servicio de cirugía y pediatría no se ofrece mango ni fresa.
- Verduras: Repollo, pepino cohombro, brócoli, pimentón, maíz, cebolla cabezona cruda, coles, apio y todas las leguminosas secas.
- Farináceos (energéticos): mite, maíz, cuchucos.
- Postres: con leche

El objetivo de este tipo de dieta es prevenir la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuir la motilidad del tracto gastrointestinal, prevenir o aliviar procesos inflamatorios de la mucosa intestinal, facilitar el proceso digestivo.

Esta dieta está indicada para pacientes que han sido sometidos a procedimientos quirúrgicos después de haber pasado por un síndrome diarreico o reposo intestinal. Está constituida por alimentos cocidos, se modifica la consistencia en comparación a la dieta normal.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **BL**

MINUTA PATRÓN PARA DIETA BLANDA (BL)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida con leche des lactosa (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta o Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr
	Jugo de frutas (fruta variada) o Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Postre (industrializado o preparación casera)	1 porción o 1 unidad	50 gr

DIETA SEMI BLANDA (SBL): El objetivo de esta dieta es disminuir el trabajo gastrointestinal y probar tolerancia con alimentos de fácil masticación y deglución. Está indicada en pacientes de edad avanzada, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con dentadura deficiente, Post operatorios como trasplantes, donde este comprometido algún segmento del TGI.

Este tipo de dieta está construida por preparaciones mixtas de consistencia molida, desmechado torta, las cuales tiene líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se

encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semilíquida. Se suministra en volúmenes pequeños. En casos de ser dieta semi blanda Hiperprotéica o Hipercalórica, en nueves y onces se ofrecerán bebidas hipercalóricas.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **SBL**

MINUTA PATRÓN DE DIETA SEMIBLANDA


TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida con leche (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso, jamón, salchicha)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta o porción de fruta (naranja)	1 vaso	100 gr o 180 cc
Porción de fruta	1 porción		
NUEVES	Bebida (jugo de frutas)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado)	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta		
	Postre (industrializados tipo panadería)	1 porción o 1 unidad	60 gr
ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr

DIETA TURMIX O TODO PURÉ (TX ó TP): El **objetivo** de este tipo de dieta es Disminuir el trabajo gastrointestinal y probar tolerancia con alimentos de fácil masticación y deglución. Está indicada en pacientes de edad avanzada, pacientes con alteración de procesos de masticación y deglución, pacientes con dentadura deficiente, post operatorios como trasplantes, donde esté comprometido algún segmento de TGI (tracto gastrointestinal).

Este tipo de dieta está constituida por preparaciones mixtas, las cuales contiene líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semi-líquida. Se suministra en volúmenes pequeños; en caso de ser dieta

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>BOGOTÁ</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

Hiperprotéica o Hipercalórica, en nueves y onces se ofrecerá, bebidas Hipercalóricas. Para dar la textura que se necesita en cada preparación se utiliza la aplicación del espesante

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **TX o TP**

MINUTA PATRÓN PARA DIETA TURMIX O TODO PURÉ

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida con leche (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso, jamón, salchicha)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta o porción de fruta (naranja)	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
NUEVES	Bebida (jugo de frutas)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado)	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta		
	Postre (industrializados tipo panadería)	1 porción o 1 unidad	60 gr
ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr


DIETA LÍQUIDA CLARA (LCL): El objetivo de este tipo de dieta es suministrar líquidos que aporten pequeñas cantidades de electrolitos y energía, para prevenir la deshidratación disminuir el contenido del colón y restablecer la función gastrointestinal.

Este tipo de dieta está indicada para probar tolerancia de la vía oral, preparaciones pre quirúrgicas, preparaciones de exámenes para colonoscopia, rectosigmoidoscopia, ecografías abdominales, endoscopias de vías digestivas, entre otros.

Este tipo de dieta es de muy poco valor nutricional, aporta electrolitos (sodio y potasio) y una cantidad pequeña de energía dada en forma de carbohidratos, no se permite ofrecer lácteos, según solicitud de nutrición clínica se puede cambiar la gelatina por jugo no ácido y astringente (manzana, pera, durazno).

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>BOGOTÁ</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **LCL**

MINUTA PATRÓN PARA DIETA LÍQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida (aromática)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (consomé de carne o pollo)	1 taza	240 cc
	Gelatina	1 vaso	90 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Alimento proteico (consomé de carne o pollo)	1 taza	250 cc
	Bebida (aromática o aguade de panela con autorización)	1 vaso	180 cc
	Gelatina	1 vaso	90 gr
NUEVES Y ONCES	Gelatina	1 vaso	90 gr
	Bebida (aromática)	1 vaso	180 cc

DIETA LIQUIDA COMPLETA (LCO): El objetivo de este tipo de dieta es suministrar alimentación oral que sea bien tolerada por el paciente en estado agudo o incapacitado para masticar o deglutir los alimentos sólidos, contribuir a la hidratación y mantenimiento del estado nutricional del paciente cubriendo las recomendaciones de energía y nutrientes.

Este tipo de dieta está indicada en pacientes con cerclaje, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con intervenciones quirúrgicas que tengan compromiso de: labios, boca, cuellos; pacientes con vórices esofágicas en etapa terminal o cáncer esofágico.

En esta dieta, la consistencia de los alimentos debe ser líquida que permita el paso por pitillo, no se ofrecen alimentos ácidos, se incluye leche, huevo, jugos de frutas y de verduras, coladas, consomés; se ofrecen nueves y onces.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **LCO**

MINUTA PATRÓN DE DIETA LÍQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche (infusión o coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (Caldo con papa el 50% y pollo o carne 50%)	1 taza	240 cc
	Jugo de frutas en leche	1 vaso	180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Alimento proteico (Sopa licuado con verdura, carne o pollo)	1 taza	250 cc
	Jugo de frutas en agua	1 vaso	180 cc

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02



TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
	Gelatina o flan o natilla o compota	1 vaso	90 gr
NUEVES Y ONCES	Jugo de frutas en leche	1 vaso	180 cc

DIETAS PARA PEDIATRÍA

Se aclara que a los pacientes pediátricos oncológicos en los tiempos de nueves u onces deberá suministrarle una paleta de agua.

COMPLEMENTARIA I (CO 1): El objetivo de este tipo de dieta es proporcionar energía y nutrientes que aseguren un crecimiento óptimo, de acuerdo a la capacidad motora, digestiva, metabólica y excretora, contribuyendo al desarrollo de los buenos hábitos alimentarios y de esta manera prevenir enfermedades crónicas no transmisibles. Está indicada en Lactantes de 6 a 7 meses

- En este tipo de dieta Se ofrecen los siguientes alimentos:
- Frutas: Frutas en compota, no ácidas, preferiblemente ofrecer (manzana, pera, durazno, Granadilla, guayaba, banano, melón, papaya)
- Verduras: Ahuyama, arveja, zanahoria, espinaca, habichuela, acelga, pepino de guiso, coliflor y brócoli
- Proteína: Preferiblemente ofrecerla licuada (carne, pollo, hígado)
- Cereales: Arroz, avena, pasta sin huevo, galletas de leche, tubérculos, cereal de arroz Los alimentos no llevan sal, azúcar, aderezos, ni condimentos.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **CO 1**


MINUTA PATRÓN DE DIETA COMPLEMENTARIA I

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche (con leche de fórmula solo con autorización médica, IAMI)	1 vaso	3 onz
	Cereal o papilla (nestum) arroz, maíz	1/3 taza	20 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	3 onz
ALMUERZO Y COMIDA	Alimento proteico (Sopa licuado con verdura, carne o pollo)	1 taza	150 cc
	cereal o tubérculo en puré	1/3 taza	35 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	180 cc
NUEVES Y ONCES	Jugo de frutas en leche	1 vaso	180 cc

COMPLEMENTARIA II (CO II): El objetivo de esta dieta es ofrecer al lactante una alimentación introductoria adecuada a su edad y así ayudar a fomentar hábitos apropiados y

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. BALLEB Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</p>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

de este modo contribuir a un buen crecimiento y desarrollo. Está indicada en Lactantes de 8 a 12 meses.

No se ofrecerán los siguientes alimentos: Huevo entero, Leche de fórmula láctea Cereal de trigo

Se ofrecerán los siguientes alimentos:

- Frutas: Frutas en compota, no ácidas, preferiblemente ofrecer (manzana, pera, durazno, granadilla, guayaba, banano, melón, papaya)
- Verduras: Ahuyama, arveja, zanahoria, espinaca, habichuela, acelga, pepino de guiso, coliflor y brócoli
- Proteína: Preferiblemente ofrecerla molida o desmechada (carne, pollo, hígado)
- Cereales: Arroz, avena, pasta sin huevo, galletas de leche, tubérculos, cereal de arroz, se puede adicionar maíz

Los alimentos no llevan sal, azúcar, aderezos, ni condimentos. De consistencia semi blanda

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **CO II**

MENU PATRÓN DE DIETA COMPLEMENTARIA II

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche (con leche de fórmula solo con autorización médica)	1 vaso	3 onz
	Alimento Proteico (Huevo solo y yema o queso campesino)	1 porción	50 gr
	Cereal o papilla (nestum)	1/3 taza	20 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (licuado con verdura) verdes y amarillas	1 taza	150 cc
	Alimento Proteico (Carne molida o pollo desmechado)	1 porción	50 gr
	Verdura Cocinada picada	1 porción	50 gr
	Arroz o papa o plátano	1 porción	50 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	180 cc
NUEVES Y ONCES	Jugo de frutas en leche de fórmula o compota de fruta dulce	1 vaso o 1 porción	180 cc o 50 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	1 porción	30 gr

COMPLEMENTARIA III (CO3): Está indicada en Niños de Uno a Dos años de edad.


No se ofrecerán los siguientes alimentos: Fresas, Verduras productoras de gases Leguminosas.

Se ofrecerán los siguientes alimentos

- Frutas: Frutas en trocitos, preferiblemente ofrecer (manzana, pera, durazno, granadilla, guayaba, banano, melón, papaya)

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE.: los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. BALLEB Bureau of Integrated Health Services of the Sur ESE</p>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

- Verduras: Ahuyama, arveja, zanahoria, espinaca, habichuela, acelga, pepino de guiso (picada, en torta o en puré)
- Proteína: Preferiblemente ofrecerla molida o desmechada (carne, pollo, hígado)
- Cereales: Arroz, avena, pasta sin huevo, galletas de leche, tubérculos, cereal de arroz, se puede adicionar maíz

Se puede adicionar sal en pequeñas cantidades, los alimentos no llevan azúcar, aderezos ni condimentos de consistencia blanda

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **CO3**

MENU PATRÓN DE DIETA COMPLEMENTARIA III

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche entera	1 vaso	180 cc
	Alimento Proteico (Huevo entero o queso campesino o caldo de carne o pollo	1 porción o 1 taza	50 gr o 200 cc
	Farináceo (cereal elaborado) pan o galletas	1 unidad	30 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (casera o cremas)	1 taza	150 cc
	Alimento Proteico (Carne o pollo)	1 porción	50 gr
	Verdura Cocinada	1 porción	50 gr
	Arroz o papa o plátano	1 porción	50 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	180 cc
NUEVES Y ONCES	Jugo de frutas en leche de fórmula o compota de fruta dulce	1 vaso o 1 porción	180 cc o 50 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	1 porción	30 gr

NORMAL PEDIÁTRICA (NPD): El objetivo de este tipo de dieta es ofrecer al niño una alimentación adecuada para su edad y así ayudar a fomentar hábitos apropiados y de este modo contribuir al buen desarrollo y crecimiento. Está indicada en Niños de Dos a Cinco años.


No se ofrecerán los siguientes alimentos: Fresas, Verduras productoras de gases leguminosas.

Se ofrecerán los siguientes alimentos:

- Frutas: Frutas en trocitos, incluye los ácidos, preferiblemente ofrecer (manzana, pera, durazno, granadilla, guayaba, banano, melón, papaya)
- Verduras: Ahuyama, arveja, zanahoria, espinaca, habichuela, acelga, pepino de guiso (picada, en torta o en puré)
- Proteína: Preferiblemente ofrecerla molida o desmechada (carne, pollo, hígado)
- Cereales: Arroz, avena, pasta sin huevo, galletas de leche, tubérculos, cereal de arroz, se puede adicionar maíz

Nota Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>BOGOTÁ</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

Se puede adicionar sal en pequeñas cantidades, los alimentos no llevan azúcar, aderezos ni condimentos de consistencia blanda.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **NPD**

MENU PATRÓN DE DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	CANTIDAD DE LA PORCIÓN
DESAYUNO	Bebida en leche entera	1 vaso	170 cc
	Alimento Proteico (Huevo entero o queso campesino o caldo de carne o pollo	1 porción o taza	1 50 gr o 200 cc
	Farináceo (cereal elaborado) pan o galletas	1 unidad	40 gr
	Jugo de fruta o	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	30 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (casera o cremas)	1 taza	150 cc
	Alimento Proteico (Carne o pollo)	1 porción	50 gr
	Verdura Cocinada	1 porción	50 gr
	Arroz o papa o plátano	1 porción	50 gr
	Jugo de frutas dulces	1 vaso	180 cc
NUEVES Y ONCES	Jugo de frutas en leche entera	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado) pan o galletas	1 porción	30 gr

PROTOCOLO DE BY PASS (LC By pass): Se indica para pacientes con cirugía bariátrica (By pass). Se ofrece un gatorade y una paleta roja en el desayuno y en el tiempo de almuerzo se entrega dieta líquida.


NOMENCLATURA: Se prescribe como LC By pass

8.2. SOLICITUD DE DIETAS

El proceso de solicitud de dietas lo puede encontrar más detallado en el procedimiento "HOS-ALI-PR-01 Solicitud Distribución Y Entrega De Dietas", disponible en la intranet de la Subred Sur.

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE.; los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>BOGOTÁ</small> <small>Unidad Integrada de Servicios de Salud Sur ESE</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E	
	DIETAS	HOS-ALI-MA-01 V2

9. CONTROL DE CAMBIOS:

FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
2017-08-18	1	Creación del documento para la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E
2020-01-02	2	Se agrega el subtítulo 8.2 y se ajusta el contenido del manual.

ELABORADO POR	REVISADO POR	CONVALIDADO	APROBADO
Nombre: Diana carolina González Barrientos	Nombre: Liliana Sofía cepeda Amaris	Nombre: Julie S. Bermúdez Bazarro	Nombre: Liliana Sofía cepeda Amaris
Cargo: Supervisora Contrato de dietas	Cargo: Directora de Servicios Hospitalarios	Cargo: Profesional Administrativo Control Documental	Cargo: Directora de Servicios Hospitalarios
Fecha: 2019-12-30	Fecha: 2019-12-31	Fecha: 2020-01-02	Fecha: 2020-01-02

Notal Legal: Está prohibido copiar, transmitir, retransmitir, transcribir, almacenar, alterar o reproducir total o parcialmente, por cualquier medio electrónico o mecánico, tanto el contenido, información y texto como los procesos, procedimientos, caracterizaciones, documentos, formatos, manuales, guías, gráficas, imágenes, comunicados, etc., sin el previo y expreso consentimiento por escrito por parte de la Subred Sur ESE.: los cuales están protegidos por las normas colombianas e internacionales sobre derecho de autor y propiedad intelectual.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible 2020-01-02