



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SALUD  
Subred Integrada de Servicios  
de Salud Sur E.S.E

**MANUAL DE DIETAS  
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E**

**EA-HOS-MA-01 V1**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

## TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO.....	3
2. ALCANCE.....	3
3. JUSTIFICACION.....	2
4. A QUIEN VA DIRIGIDO .....	3
5. DEFINICIONES .....	3
6. DESCRIPCION DE LAS POLITICAS APLICABLES.....	6
7. RESPONSABLES.....	6
8. CONTENIDO DEL MANUAL .....	7
9. CONTROL DE CAMBIOS.....	39

**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 2017-08-18**

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E</p>	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

## 1. OBJETIVO

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

## 2. ALCANCE

El manual contempla los requisitos generales y de calidad a cumplir en el suministro de alimentación y nutrición, definiendo el personal encargado y sus funciones, **desde** la generación de la orden, el suministro de la dieta al usuario en los diferentes servicios hospitalarios (incluyendo el post operatorio de cirugía varitica) y **hasta** la segregación final de residuos en la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur.

## 3. JUSTIFICACION:

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 Sub red 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 sub red 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.

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

**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.

**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 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, nueves, onces, cena y refrigerio.

**DIETA ASTRINGENTE (AST):** Este es una dieta pectina que ayuda a una mayor absorción de líquidos del bolo fecal.

**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

**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 HIPERPROTEICA:** Es una derivación de la dieta normal, la cual se basa en aumentar el requerimiento protéico 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 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 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 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 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 excepto de salsas,

**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 2017-08-18**

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E</p>	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

aderezos, especias y algunos condimentos. Se debe evitar las preparaciones fritas, en general sus preparaciones deben estar modificadas en consistencias.

**DIETA SEMI BLANDA (SBL):** Esta es una dieta que ofrece los alimentos en consistencia semiblanda, 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.

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

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

**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 SÓLIDO:** 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. DESCRIPCIÓN DE LAS POLÍTICAS O NORMATIVIDAD APLICABLE

Este manual tendrá en cuenta para su aplicación la Política de Seguridad del paciente

## 7. RESPONSABLE

### SUB RED SUR:

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

**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 2017-08-18**

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E</p>	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

**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 3075/97

**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

## 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

- a. 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.
- b. Se caracteriza por ser una dieta equilibrada, suficiente, adecuada y variada.
- c.

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

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

**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 protéico (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 protéico (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
	Postre casero SOLO ALMUERZO	1 porción o 1 unidad	40 gr
	ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta (fruta variada)	1 vaso
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.

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

La dieta Hipograsa debe cumplir las siguientes características:

\*Se restringe todos los alimentos fuentes de grasa: Carnes rojas con grasa, vísceras, menudencias, pollo o pescado con piel, atún en aceite, leche entera, queso doble crema, quesos maduros, no fritos, crema de leche, mayonesa, mostaza, salsa de tomate industrial, mantequilla, margarina, aguacate, coco, no postres a base de crema de leche, chocolate. Bizcochos, tortas.

\*El huevo se ofrece según el caso.

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

### MINUTA PATRON 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 protéico (huevo, queso)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta en agua Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento protéico (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 en agua (fruta variada) Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Postre (industrializados tipo panadería)	1 porción o 1 unidad	40 gr

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>	
	(caseros)		

**DIETA HIPOGLUCIDA (HGL):** El objetivo es suministrar las calorías y nutrientes requeridos por los pacientes a través de una dieta balanceada y con un bajo índice glucémico y contribuir al control de la glucemia de los pacientes diabéticos o con intolerancia a los carbohidratos.

Esta dieta está indicada en Pacientes con intolerancia a los carbohidratos, Pacientes con Diabetes Mellitus Tipo 1 Y 2, Pacientes con Diabetes Gestacional.

La dieta Hipoglúcida debe cumplir las siguientes características:

- No hay adición de carbohidratos simples como: azúcar, miel, panela, arequipe o bocadillo en ninguna de las preparaciones.
- Se restringe los productos de panadería refinados o con adición de carbohidratos simples como pan blanco, tortas, ponqués, roscones, bizcochos, hojaldres, entre otras.
- Se fracciona la alimentación en seis tiempos de comida.
- Se reemplaza el azúcar por un edulcorante artificial que no aporte carbohidratos.
- Se incluye alimentos ricos en fibra que disminuyan el vaciamiento gástrico y por lo tanto la velocidad de absorción de los carbohidratos.
- La dieta hipoglúcida aporta aproximadamente 225 g de carbohidrato al día, los cuales constituyen el 50% del valor calórico total.
- El tamaño de la porción de frutas es de 80g excepto el banano, el cual por ser rico en carbohidrato podría ofrecerse máximo 40g.
- Se usa leche semidescremada.
- Las bebidas lácteas deben ser tipo finesse (excepto el yogurt) o light.
- Las preparaciones fritas se limitan a máximo 3 alimentos por semana.
- Se suministra ensalada cruda, excepto en paciente inmunosuprimido que tenga la indicación de no alimentos crudos.
- Las nueves, onces y refrigerios se pueden reforzar con porción de queso o jamón libre de grasa.
- La dieta hipoglúcida de la gestante tiene una mayor restricción de alimentos de alto índice glucémico debido a que durante este estado las metas de glicemia son menores y se deben alcanzar durante la primera hora postprandial.

**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 2017-08-18**



**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Edulcorantes		Frutas	raíces
Sabro	Aspartame	Verduras	tubérculos
Aldy	D' light	Carnes	
Dulcet	Dulsar	Cereales	
Nutrasweet	Sucaril	Plátano verde o coli	

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS**

Dulces	Gaseosa	Ciruelas
Miel	Ahuyama	Mando de azúcar
Gelatina Normal	Uvas	Chirimoya
Zanahoria	Manzana Roja	Frutas enlatadas
Granadilla	Anón	Yogur o kumis con azúcar
Piña	Almíbares	Papaya Hawaiana
Azúcar	Jugos Procesados	Chocolate normal
Pitaya	Banano	Plátano maduro

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

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida en leche deslactosada (café, choco exprés, choline, té )	1 pocillo	200 CC
	Alimento proteico* (huevo, queso, caldo de carne o pollo)	1 unidad o tajada	60 gr
	Farináceo integral o arepa	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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>		<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>
	(cereal elaborado o dos papas pequeñas dentro del caldo)		
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
<b>NUEVES</b>	Bebida láctea ligth (yogur, kumis, avena)	1 vaso	180 cc
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>	Consomé o sopa verduras	1 taza	240 cc
	Plato protéico (carne, pollo, pescado)	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (arroz, cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una porción	100 gr o 80 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
<b>ONCES</b>	Porción de fruta (fruta variada)	Una porción	100 gr
	Queso (campesino)	Una porción	60 gr
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>	Bebida láctea (Café, choline o chocoexpres, kumis, avena, yogur ligth)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	40 gr

**DIETA HIPOSÓDICA (HSO):** El objetivo es controlar los niveles de tensión arterial, ofreciendo alimentos con bajo aporte de sodio. Este tipo de dieta está indicada en pacientes con Hipertensión Arterial, pacientes con Enfermedad Renal Crónica, pacientes con Enfermedad Renal Aguda, Pacientes con insuficiencia cardiaca congestiva, Pacientes con Cirrosis Hepática, pacientes con restricción hídrica.

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

**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 2017-08-18**

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>		<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>
	Carnes Magras	Plátano	Lácteos bajos en grasa

### ALIMENTOS RESTRIGIDOS

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 **HSO**

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 protéico (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 ó Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento protéico (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) ó 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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>	
	Postre (preparación casera)	porción o 1 unidad	50 gr

**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 hidroelectrónico, mantener y/o recuperar el estado nutricional, mantener el reposo del tracto gastrointestinal, fomentar la recuperación espontánea 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 (cafeína, alcohol, cacao, etc.), aquellos que favorecen la distensión (alimentos productores de gas), y por último 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.

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

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

### MINUTA PATRON DE 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 protéico (huevo cocinado) ó	1 unidad o tajada	60 gr
	o caldo de carne o de pollo	1 taza	240 cc
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa )	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta astringente ó Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras )	1 taza	250 cc
	Alimento protéico (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 protéico debe ser fraccionado en los tres tiempos de alimentación.

**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 2017-08-18

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

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

### MINUTA PATRON 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 protéico (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 protéico (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 ò 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	Bebida en leche	1 vaso	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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>		<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>
NOCTURNO	(Café, kumis, avena, yogur, chocolisto )		
	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.

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

#### MENU PATRON 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 protéico (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	Una porción	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 2017-08-18**



**SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E**

**MANUAL**

**EA-HOS-MA-01 V1**

	(cereal elaborado)		
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 ò 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 protéico, 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.

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Pasta	Arroz	Cuchuco de Maíz
Mute	Cebada	Avena
Mazorca	Papaya	Mora

**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 2017-08-18**



## SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E

MANUAL

EA-HOS-MA-01 V1

Fresa	Guanábana	Tomate de árbol
Uchuva	Pera	Piña
Feijoa	Manzana	Melón
Maizena	Kumis	Yogur
Café		

### ALIMENTOS RESTRIGIDOS

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

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

### MENU PATRON 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 protéico (huevo, queso) sin sal	1 unidad o tajada	40 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 2017-08-18

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD <small>Subred Integrada de Servicios            de Salud Sur E.S.E</small>	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E		
	MANUAL	EA-HOS-MA-01 V1	
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa )	3 unidades	50 gr
	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 ó	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras no instantáneas)	1 taza	200 cc
	Alimento protéico (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) ó	1 vaso o Una porción	100 cc
	Postre (preparación casera)	1 porción o 1 unidad	40 gr
	porción de fruta (fruta variada)	1 porción	100 gr
ONCES	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
	Fruta (fruta variada)	1 porción	100 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**.

**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 2017-08-18**



**ALIMENTOS RESTRIGIDOS**

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 PATRON 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 protéico (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

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>		<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	60 gr

**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 cabeza cruda, coles, apio y todas las leguminosas secas.
- Farináceos (energéticos): mute, 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 protéico (huevo, queso)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa )	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta ó 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

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>	
	(cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)		
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr
	Jugo de frutas (fruta variada) ó 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 PATRON DE DIETA SEMIBLANDA

**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 2017-08-18**



**SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E**

**MANUAL**

**EA-HOS-MA-01 V1**

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) Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Postre (industrializados tipo panadería) (caseros)	1 porción o 1 unidad	60 gr
	ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta (fruta variada)	1 vaso
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).

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

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 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 (Caldo con papa el 50% y pollo o carne 50% )	1 taza	240 cc
	Jugo de fruta en leche y	1 vaso	180 cc
	Porción de fruta en compota se puede utilizar para obtener puré el espesante	1 porción	100 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) licuado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) plátanos, papas y tubérculos)en puré	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	Arroz(cereal elaborado, en puré	1 porción	100 gr
	Verduras cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr
	Jugo de frutas en agua	1 vaso o Una porción	180 cc
	Postre (industrializados tipo panadería) (caseros)	1 porción o 1 unidad	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.

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

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).

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

### MINUTA PATRÓN PARA DIETA LIQUIDA CLARA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida (aromática)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (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 várices 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 PATRON DE DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
------------------	--------------------	----------------------	------------------------

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>	
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
	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 PATRON DE DIETA COMPLEMENTARIA I

**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 2017-08-18**



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 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 PATRON 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 Protéico ( 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 Protéico ( 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)

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)

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

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 PATRON 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 Protéico ( Huevo entero o queso campesino o caldo de carne o pollo)	1 porción ó 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 Protéico ( 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

**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 2017-08-18**

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

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

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 PATRON DE DIETA NORMAL PEDIATRICA

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 ó  taza	1  50 gr o 200 cc
	Farináceo (cereal elaborado) pan o galletas	1 unidad	40 gr
	Jugo de fruta ó	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 2017-08-18**

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>		
	<b>MANUAL</b>		<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>
			100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
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 dos gatorade/día (uno en la mañana y uno en la tarde); se sigue el menú que se les presentará durante dos días

**NOMENCLATURA:** Se prescribe como **LC By pass**

### MENÚ MODELO

#### PRIMER DÍA DE CIRUGIA BARIÁTRICA

HORARIO	COMIDA	CANTIDAD
7:00 a. m.	Consomé de pollo o carne	30 cc
9:00 a.m	Te de frutas	30 cc
11:00 a. m.	Aromática sin azúcar	30 cc
1:00 a.m	Consomé de pollo o carne	30cc
3:00 p.m	Té de frutas	30 cc
5:00 p.m	Aromática sin azúcar	30 cc
7:00 p.m	Consomé de pollo o carne	30 cc
9:00 p.m	Aromática sin azúcar	60 cc

#### SEGUNDO DÍA DE CIRUGIA BARIÁTRICA

**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 2017-08-18**



## SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E

MANUAL

EA-HOS-MA-01 V1

HORARIO	COMIDA	CANTIDAD
7:00 a. m.	Consomé de pollo o carne	30 cc
9:00 a.m	Te de frutas	30 cc
11:00 a. m.	Aromática sin azúcar	30 cc
1:00 a.m	Consomé de pollo o carne	30cc
3:00 p.m	Té de frutas	30 cc
5:00 p.m	Aromática sin azúcar	30 cc
7:00 p.m	Consomé de pollo o carne	30 cc
9:00 p.m	Aromática sin azúcar	60 cc

### TERCER DÍA DE CIRUGIA BARIÁTRICA

HORARIO	COMIDA	CANTIDAD
7:00 a. m.	Licuada de pollo o carne	100 cc
9:00 a.m	Gelatina Dietética	80 cc
11:00 a. m.	Aromática sin azúcar	80 cc
1:00 a.m	Licuada de pollo o carne	100cc
3:00 p.m	Jugo de frutas	80 cc
5:00 p.m	Gelatina Dietética	80 cc
7:00 p.m	Licuada de pollo o carne	100 cc
9:00 p.m	jugo de frutas sin azúcar	60 cc

## 5.2. SOLICITUD DE DIETAS

**5.2.1** la solicitud de dietas está dada por el Médico o Especialista tratante que con previa orden médica registrada en Historia Clínica, esta solicitud se realizará a través del programa dinámica gerencial ubicando el aplicativo **Nutrición y Dieta** donde le da la opción de elegir el tipo de dieta que están bajo contratación, la adecuada para el manejo y tratamiento del paciente una vez asignada la dieta la Jefe deberá hacer el consolidado de las dietas de su respectivo de Piso o área verificando que todos tengan la dieta respectiva con observaciones que requiere cada paciente antes de hacer para envío, luego al funcionario quien se encargará de hacer un solo consolidado de los servicios que suministren listado de dietas, el cual posteriormente se enviara a través de un correo asignado para cada USS

Los horarios establecidos para entrega de consolidados son:

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

- Desayuno: 3:30 a.m
- Almuerzo: 9:30 a.m
- Comida: 3:30 p.m

Al correo: [utcreserbogota@gmail.com](mailto:utcreserbogota@gmail.com)

### 5.2.2 ACCIONES PREVENTIVAS:

Cuando se presentan eventualidades es conveniente notificar al coordinador de dietas y en caso de gravedad al Supervisor de contrato para dar seguimiento con el fin de identificar las posibles causas y tomar acciones como medidas correctiva para evitar que se vuelva a presentar o evitar que ocurra

### 5.3. LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

Alistar y utilizar la dotación propia de la labor de limpieza. Alistar y utilizar los implementos necesarios para la limpieza: baldes, cepillos, limpiones, jabón líquido, esponjas, manguera. Verificar que los vehículos que se van a limpiar no se encuentran en uso y no contengan alimentos, ni otros elementos que puedan alterarse, dañarse o contaminarse en el proceso. Retirar basuras y elementos visibles. Mojar con balde o manguera, paredes y pisos del vehículo. Preparar una solución de agua con jabón líquido y esparcirla con esponja o escoba, por todas las superficies. Estregar con esponjas, escobas y cepillos para retirar restos de polvo, alimentos, grasa u otros. Retirar el jabón con abundante agua. Secar y/o escurrir. Verificar que la limpieza se ha realizado adecuadamente, realizando inspección visual. Preparar la solución desinfectante de amonio cuaternario o hipoclorito de sodio, de acuerdo a lo estipulado en la Tabla N°4 y N°5. Uso, concentración y forma de preparación del desinfectante (Amonio cuaternario de quinta generación al 9% o hipoclorito de sodio al 13%). Aplicar la solución desinfectante de acuerdo a lo estipulado en la tabla N°7 Frecuencia, tiempo y tipo de desinfección. Realizar el registro de las soluciones preparadas, en el formato preparación de sustancias para limpieza y desinfección F-GA-08. Registrar las actividades realizadas, en el formato Control de actividades de limpieza y desinfección F-GA-04, en la casilla que corresponde, el área higienizada. Ubicar los implementos utilizados en el lugar correspondiente. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CODIGO: P-GA-01, VERSIÓN: 01. (Anexo formato – Código: F-GA-04).

### 5.4. EMBALAJE DE LAS DIETAS PARA SER ENTREGADAS

El proceso de ensamble de dietas inicia en la planta operativa con la entrega de los alimentos del área de cocina caliente al área de ensamble, se efectúa la liberación de cada alimento por parte de los diferentes filtros involucrados en el proceso que corresponden a: Cheff, Supervisor de Ensamble, Nutricionista y Jefe de Calidad, que tienen el deber de hacer pruebas sensoriales de estos alimentos como son de olor, sabor, apariencia y temperatura, luego consignar en el formato de Evaluación y Liberación de Producto Terminado (Código: F-GA-13). Luego de recibir las listas de dietas respectivas para cada paciente se inicia con la distribución de cada alimento en termo contenedores previamente lavados y desinfectados, según la cantidad de pacientes clasificados por dieta y los gramajes exigidos, estos son vinipelados y cerrados herméticamente con el fin de mantener su inocuidad y temperatura adecuada. Estos termos contenedores son marcados en el vinipel con el tipo de alimentos que contiene y son transportados en un vehículo cerrado, apto para

**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 2017-08-18**

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

el transporte de alimentos y con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos preparados, el cual lleva a su destino los alimentos. Un equipo de auxiliares de dieta espera en carros de uso exclusivo para alimentos, los alimentos y llevan los alimentos hasta el ascensor destinado para dirigir estos hasta el cuarto piso donde se realiza el ensamble de los alimentos en vajillas y otros en desechables según el tipo de restricción de los pacientes, la distribución se ejecuta a todos los pisos en carros térmicos que mantienen la temperatura de los alimentos, los platos son marcados con el número de la cama y el tipo de dieta que corresponde: HGL: hipoglucida, Liquida, Blanda, HPS: Hiposodica, etc.)

Los contenedores desechables usado para la distribución de los alimentos son: Contenedor con tapa P3, para la bandeja de los alimentos donde son servidos la proteína, el cereal, el farináceo y las verduras, un vaso desechable con tapa de 7 onzas para la bebida ya sea jugo o bebida en leche, taza de 12 onzas con tapa para la sopa, vaso de 2,5 onzas con tapa para el postre en caso de que sea flan, gelatina, compota, entre otras y cuchara sopera desechable.

Los desechables usados por tiempo de comida se encuentran alrededor de: 400 contenedores P3, tazas 12 onzas con sus tapas:

### 5.5. HORARIOS ENTREGA DE DIETAS A LAS USS DE LA SUBRED SUR

Para todas las unidades se ha establecido como horario de entregas por tiempo de comidas:

- Desayuno: 7:30a.m. – 8:30a.m.
- Almuerzo: 12:30m. – 1:30p.m.
- Cena: 6:00p.m. – 7:00p.m.

### 5.6. ENTREGA DE DIETAS A CADA UNIDAD DE LA SUBRED SUR

**En la unidad Tunal:** el vehículo de transporte al salir de planta operativa después de ser liberados por parte del personal encargado (Cheff, Supervisor de ensamble Nutricionista o Jefe de Calidad), registrando en el formato F-GA-13 Evaluación y Liberación de Producto Terminado el cumplimiento o rechazo de variables como: Olor, Color, Sabor, Apariencia, Temperatura y Gramaje, ingresa hasta la parte trasera del área de nutrición donde las auxiliares de dietas esperan el vehículos en carros de transporte abierto, los alimentos son transportados hasta el área de distribución de los alimentos donde son servidos en loza desechable o vajilla según se requiera, se vinipela las vajillas y se marcan según el tipo de dieta y organizados en carros térmicos para ser entregados por las auxiliares de dieta a cada paciente según la exigencia o restricción alimentaria que fue relacionada en la listas proporcionados por los jefes de piso de la unidad de servicio de salud.

**En la unidad Meissen:** el vehículo de transporte al salir de planta operativa después de ser liberados por parte del personal encargado (Cheff, Supervisor de ensamble Nutricionista o Jefe de Calidad), registrando en el formato F-GA-13 Evaluación y Liberación de Producto Terminado el cumplimiento o rechazo de variables como: Olor, Color, Sabor, Apariencia, Temperatura y Gramaje, ingresa hasta el sótano de la unidad de servicios de salud donde las auxiliares de dietas

**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 2017-08-18**



esperan el vehículos en carros de transporte abierto, los alimentos son transportados hasta el área de distribución de los alimentos a través de un ascensor de carga habilitado por la unidad de servicios para este fin, los alimentos son llevados hasta el cuarto piso donde son distribuidos a los pisos quinto y sexto para que sean servidos en loza desechable o vajilla según se requiera, se vinipela las vajillas y se marcan según el tipo de dieta y organizados en carros térmicos para ser entregados por las auxiliares de dieta a cada paciente según la exigencia o restricción alimentaria que fue relacionada en la listas proporcionados por los jefes de piso de la unidad de servicio de salud.

Desde el piso cuarto se distribuyen las dietas hacia los pacientes del servicio Urgencias, UCIS, Ginecología, Cuarto piso norte y sur.

Desde el piso quinto y sexto se distribuyen las dietas correspondientes a estos pisos en sus alas norte y sur.

**En la unidad Vista Hermosa:** el vehículo de transporte al salir de planta operativa después de ser liberados por parte del personal encargado (Cheff, Supervisor de ensamble Nutricionista o Jefe de Calidad), registrando en el formato F-GA-13 Evaluación y Liberación de Producto Terminado el cumplimiento o rechazo de variables como: Olor, Color, Sabor, Apariencia, Temperatura y Gramaje, ingresa hasta el sótano lugar de parqueo de los vehículos y donde se ubica el acceso al área de nutrición donde los auxiliares de dietas ingresan los alimentos en carros de transporte abierto, los alimentos son servidos en loza desechable o vajilla según se requiera, se vinipela las vajillas y se marcan según el tipo de dieta y organizados en carros térmicos para ser entregados por las auxiliares de dieta a cada paciente según la exigencia o restricción alimentaria que fue relacionada en la listas proporcionados por los jefes de piso de la unidad de servicio de salud.

Desde este punto se envían las dietas ensambladas en desechables hacia los Camis: La Estrella, Jerusalén y Manuela, entregados de la misma forma que en la Unidad de Servicios Vista Hermosa.

**En la unidad Tunjuelito:** el vehículo de transporte al salir de planta operativa después de ser liberados por parte del personal encargado (Cheff, Supervisor de ensamble Nutricionista o Jefe de Calidad), registrando en el formato F-GA-13 Evaluación y Liberación de Producto Terminado el cumplimiento o rechazo de variables como: Olor, Color, Sabor, Apariencia, Temperatura y Gramaje, se ubica a un lado de la calle donde se descargan los alimentos en carros de transporte de alimentos abierto los cuales son transportados por los auxiliares de dieta los cuales deben cargar los carros por las escaleras de acceso hacia la unidad de servicios, al ingresar a la unidad se dirigen al ascensor que los lleva al tercer piso donde se ubica el área de nutrición, los alimentos son servidos en loza desechable o vajilla según se requiera, se vinipela las vajillas y se marcan según el tipo de dieta y organizados en carros térmicos para ser entregados por las auxiliares de dieta a cada paciente según la exigencia o restricción alimentaria que fue relacionada en la listas proporcionados por los jefes de piso de la unidad de servicio de salud.

**En la unidad El Carmen:** el vehículo de transporte al salir de planta operativa después de ser liberados por parte del personal encargado (Cheff, Supervisor de ensamble Nutricionista o Jefe de Calidad), registrando en el formato F-GA-13 Evaluación y Liberación de Producto Terminado el cumplimiento o rechazo de variables como: Olor, Color, Sabor, Apariencia, Temperatura y Gramaje, se ubica a un lado de la calle donde se descargan los alimentos y son llevados en la mano hacia el área de nutrición, los alimentos son servidos en loza desechable o vajilla según se requiera, se vinipela las vajillas y se marcan según el tipo de dieta y organizados en carros térmicos para ser entregados por los auxiliares de dieta a cada paciente según la exigencia o

**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 2017-08-18**

restricción alimentaria que fue relacionada en la listas proporcionados por los jefes de piso de la unidad de servicio de salud.

Desde este punto se envían las dietas ensambladas en desechables hacia el Cami: Venecia y las dietas son entregadas de la misma forma que en la Unidad de Servicios el Carmen.

**En la unidad Usme, Santa Librada y Candelaria:** el vehículo de transporte al salir de planta operativa después de ser liberados por parte del personal encargado (Cheff, Supervisor de ensamble Nutricionista o Jefe de Calidad), registrando en el formato F-GA-13 Evaluación y Liberación de Producto Terminado el cumplimiento o rechazo de variables como: Olor, Color, Sabor, Apariencia, Temperatura y Gramaje, se ubica a un lado de la calle donde se descargan los alimentos y son llevados en la mano hacia el área de nutrición organizados en canastillas, los alimentos son servidos en loza desechable, se marcan según el tipo de dieta y entregados por los auxiliares de dieta a cada paciente según la exigencia o restricción alimentaria que fue relacionada en la listas proporcionados por los jefes de piso de la unidad de servicio de salud.

**5.7. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS**

Se realiza periódicamente visitas de seguimiento ya sea por Calidad de la empresa o de Supervisor de contrato mediante la aplicación de un lista de chequeo y formato de seguimiento donde se identifican falencia en el proceso de entrega de dietas realizado por las uaxiliare4s en cada USS en especial en aquellos que realizan ensamble de dietas, una vez identificados los hallazgos se dan recomendaciones y se comunica a la Empresa para tomar las medidas correctivas y hacer seguimiento de las mismas mediante correos y reunión con equipo coordinador

**5.8. SEGUIMIENTO A LA SATISFACCION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS EN L**

**SUBRED SUR**

Mediante la aplicación de encuesta de satisfacción es como se evalúa la aceptación del Servicio de alimentos a describir que se realiza seguimiento a la satisfacción del servicio de alimentos mediante la aplicación del formato de encuesta de satisfacción con una periodicidad mensual, a través de personas ajenas al Servicio de alimentos quien aplica el formato en diferentes áreas o servicios de la USS elegidas, posteriormente se hace el consolidación de resultados y que según resultados se realizarán acciones de mejora.

**5.9 MANEJO Y SEGREGACION DE RESIDUOS**



**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.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

### 5.9.1 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

El manejo se realizará atendiendo las siguientes indicaciones:

Se tendrá en cuenta el tipo y cantidad de recipientes que se requieren para la adecuada separación de los residuos en todos los espacios, dichos recipientes se ubicarán en lugares estratégicos y visibles. Es importante aclarar que en los puntos de separación no será necesaria la ubicación de todos los recipientes acorde al código de colores, ya que su ubicación y cantidad obedecerá a las necesidades del lugar, de manera que se distribuyan acorde a los residuos generados en cada área.

Los residuos orgánicos se inactivarán previo a su disposición y se almacenarán en doble bolsa de color verde, teniendo precaución de retirar la mayor cantidad de residuos líquidos, con el fin de evitar la menor acumulación posible de lixiviados.

La vajilla desechable utilizada para la alimentación del personal aislado deberá disponerse en bolsas de color rojo y ser previamente inactivada.

Las luminarias deben almacenarse en su empaque original o en cajas de cartón y posteriormente ser depositadas en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos.

Las bolsas donde se almacenan los residuos deben rotularse con la fecha de generación, nombre del punto (servicio de alimentación), tipo de servicio en el que se generó (desayuno, almuerzo, comida, refrigerio) y nombre del responsable.

Los residuos especiales y peligrosos que se generen por actividades propias de la empresa como refrigerantes de equipos de frío, grasas o lubricantes de equipos, pilas y cartuchos de impresión, deben ser entregados a una empresa especializada, la cual será gestionada por la empresa de alimentos vigente.

Las canecas deben permanecer limpias y deben desinfectarse según el programa de limpieza y desinfección.

Las canecas deben estar en buen estado (sin orificios o rotas) y permanecer tapadas.

No se debe arrojar basuras al piso.

Los residuos que puedan ser reciclados se deben separar, desarmar y llevar en arrumes, al lugar de disposición temporal de residuos en el centro hospitalario (Cartón, plástico entre otros.) cuando se generen.

### 5.9.2 Manejo de residuos líquidos

El manejo se realizará atendiendo las siguientes indicaciones: Evitar que se vayan residuos sólidos por los drenajes.

Utilizar rejillas en los sifones.

El manejo y disposición de los residuos generados en las trampas de grasa en los servicios de alimentación, son competencia de la empresa y deberán disponerse en bola roja y contar con la respectiva identificación.

**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 2017-08-18**

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E	<b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E</b>	
	<b>MANUAL</b>	<b>EA-HOS-MA-01 V1</b>

Los residuos químicos generados en la planta – desinfectantes clorados, soluciones detergentes – se vierten por los sumideros, teniendo en cuenta que no excedan las 200 partes por millón, la cual es la concentración máxima utilizada en el servicio de alimentación.

Evitar depositar grasas o aceites en los sifones.

### 9. CONTROL DE CAMBIOS:

FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
2017-08-18	V1	Creación de documento para la subredsur de salud E.S.E

ELABORADO POR	REVISADO POR	CONVALIDADO	APROBADO
Nombre: Sandra Patricia Cárdenas Castro	Nombre: Liliana Sofía cepeda Amaris Nombre: Dora Patricia Suárez Leal	Nombre: Sandra Mireya García	Nombre: Jeannette pava laguna
Cargo: Supervisora Contrato de dietas	Cargo: Directora de Servicios Hospitalarios Cargo: Enfermera	Cargo: Jefe Oficina Calidad	Cargo: Subred Integrada de servicios de salud sur E.S.E
Fecha: 2017-08-15	Fecha: 2017-08-16	Fecha: 2017-08-17	Fecha: 2017-08-18

**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 2017-08-18**