



TABLA DE CONTENIDO

	Página
Introducción.....	3
Objetivos.....	4
1. Ámbito de aplicación.....	4
2. Responsable.....	4
3. Definiciones.....	4
4. Tipos de dietas terapéuticas	6
4.1 Dieta Normal.....	6
4.1.1 Observaciones de la dieta normal	6
4.2 Dieta Blanda.....	6
4.2.1 Observaciones de la dieta blanda	7
4.3 Dieta Semiblanda.....	7
4.3.1 Observaciones de la dieta semiblanda	7
4.4 Dieta Hiposódica.....	8
4.4.1 Observaciones de la dieta hiposódica	8
4.5 Dieta Hipograsa.....	9
4.5.1 Observaciones de la dieta hipograsa	9
4.6 Dieta Hiperprotéica.....	9
4.6.1 Observaciones de la dieta hiperprotéica.....	10
4.7 Dieta Hipercalórica.....	10
4.7.1 Observaciones de la dieta hipercalórica.....	10
4.8 Dieta Astringente.....	11
4.8.1 Observaciones de la dieta astringente.....	11
4.9 Dieta Hipoglúcida.....	11
4.9.1 Observaciones de la dieta hipoglúcida.....	11
4.10 Dieta Hipocalórica.....	12
4.10.1 Observaciones de la dieta hipocalórica.....	12
4.11 Dieta Líquida Completa (Líquida Total).....	12
4.11.1 Observaciones de la dieta Líquida Completa (Líquida Total).....	13

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad


MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:	Fecha elaboración: 18-08-2015	Fecha actualización:	Versión:	Página 2 de 24
----------------	---	-----------------------------	-----------------	-----------------------

	Página
4.12 Dieta Líquida Clara.....	13
4.12.1 Observaciones de la dieta Líquida clara	14
4.13 Dieta Complementaria.....	14
4.13.1 Observaciones de la dieta Complementaria I	14
4.13.2 Observaciones de la Dieta Complementaria II	15
4.14 Alimentación Para Médicos Residentes E Internos Rotatorios.....	15
4.14.1 Observaciones del ciclo de minutas para médicos residentes e internos rotatorios.....	15
5. Bibliografía.....	16
6. Control de registros.....	16
7. Control de cambios.....	17
8. Anexos.....	18
Tabla No. 1 Minuta patrón dieta normal, blanda, semiblanda, hiposódica, renal, hipograsa para pacientes hospitalizados.....	18
Tabla No. 2 Minuta patrón dieta hiperprotéica y/o dieta hipercalórica para pacientes hospitalizados.....	19
Tabla No. 3 Minuta patrón dieta hipoglúcida para pacientes hospitalizados.....	20
Tabla No. 4 Minuta patrón dieta hipocalórica para pacientes hospitalizados.....	21
Tabla No. 5 Minuta patrón dieta líquida completa para pacientes hospitalizados.....	22
Tabla No. 6 Minuta patrón dieta líquida clara para pacientes hospitalizados.....	23
Tabla No. 7 Minuta patrón dieta complementaria I para pacientes pediátricos hospitalizados.....	23
Tabla No. 8 Minuta patrón dieta complementaria II para pacientes pediátricos hospitalizados.....	24
Tabla No. 9 Minuta patrón para médicos residentes e internos.....	25

Elaboró: Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Revisó: Firma: Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Aprobó: Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad
--	---	---

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS					 <small>HOSPITAL Federico Lleras Acosta Tolima - Bolivia</small>
CÓDIGO:	Fecha elaboración: 18-08-2015	Fecha actualización:	Versión:	Página 3 de 24	

INTRODUCCIÓN

El término de Dietética se refiere a la alimentación modificada que se utiliza en el tratamiento para determinadas patologías y cuyo objetivo es conseguir un buen estado nutricional mediante un aporte de nutrientes adecuado. La alimentación, en este caso la hospitalaria, incluye factores nutricionales, sociales, culturales y emocionales que se desenvuelven con el hecho de comer.

Dentro del ámbito hospitalario se presentan factores que inciden en un mayor riesgo de desnutrición en la población hospitalizada, en especial patologías asociadas, junto con factores derivados de la práctica sanitaria y el contenido nutricional de la dieta. Todos estos factores obligan a reflexionar sobre la alimentación hospitalaria y desarrollar estrategias que permitan conseguir objetivos como: garantizar el estado nutricional del paciente y promover la educación nutricional para lograr adherencia al tratamiento y minimizar las complicaciones derivadas de la enfermedad.

Las dietas terapéuticas están basadas en una dieta normal que necesita ser modificada para satisfacer los requerimientos individuales, incluyendo cantidades de nutrientes, forma de ingerirlos, capacidad digestiva y absorbiva hasta donde la enfermedad lo permita.

Este manual de dietas ha sido diseñado específicamente para el **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA E.S.E IBAGUÉ - TOLIMA**, empresa social del estado prestadora de servicios de salud de tercero y cuarto nivel de complejidad, receptora de pacientes de todas las edades del área rural y urbana afiliados a los regímenes contributivo, subsidiado y vinculados, estos dos últimos constituyen el mayor porcentaje de los ingresos hospitalarios.

Las dietas terapéuticas se diseñan teniendo en cuenta las condiciones fisiopatológicas de la población hospitalizada, las patologías más prevalentes, aspectos de la cultura alimentaria y la disponibilidad de alimentos con los que cuente el servicio de alimentación de acuerdo con el presupuesto destinado para la alimentación hospitalaria.

En un alto porcentaje que varía entre el 65% y el 80% la población hospitalaria independientemente de la edad y la patología presentan algún grado de desnutrición. Razón que hace necesario garantizar una nutrición adecuada que contribuya a disminuir los factores de riesgo y los altos costos generados por una recuperación prolongada y consecuentemente mayor estancia hospitalaria.

- **Patologías más frecuentes en la población pediátrica:** Prematurez, patología oncológica, desnutrición, infecciones respiratorias, infección de vías urinarias.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 4 de 24

- **Patologías más frecuentes en la población de adultos:** En los servicios de hospitalización de adultos las enfermedades más prevalentes corresponden a enfermedades respiratorias, infecciosas, VIH, hematológicas, tumores, cáncer, digestivas, hepáticas y traumas. En ginecología obstetricia amenaza de parto prematuro, preeclampsia y diabetes gestacional. La desnutrición prevalece en todos los servicios con porcentajes que varían entre el 65% y 80%, siendo los más altos en pacientes con enfermedades crónicas.

OBJETIVOS

- Garantizar a todos los usuarios del **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA E.S.E IBAGUÉ - TOLIMA** el suministro de una alimentación completa, balanceada y segura, teniendo en cuenta las condiciones clínicas, el estado de salud y nutrición, como terapia coadyuvante en la recuperación y/o estabilización de la enfermedad.
- Disponer de una guía dietaria que facilite el tratamiento nutricional de los pacientes hospitalizados para optimizar los recursos y garantizar un mejor costo efectividad.

1. AMBITO DE APLICACIÓN

El manual de dietas surge como una necesidad de establecer parámetros que permitan al personal del servicio de Nutrición y Alimentación del **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA E.S.E IBAGUÉ - TOLIMA** ofrecer un manejo apropiado y seguro de las dietas que se preparan en el servicio de alimentación. Así como a la necesidad de contribuir con la disminución de la morbilidad y mortalidad secundaria a la desnutrición hospitalaria.

Con el propósito de evaluar la contribución de la terapia nutricional a la recuperación del paciente, es necesario que los nutricionistas conozcan el contenido nutricional de las diferentes dietas, para determinar el grado de adecuación de la ingesta, la aceptabilidad y tolerancia de los pacientes a la alimentación hospitalaria; esto facilita la planeación de la alimentación y permite ofrecer un servicio con calidad técnica y ética.

El servicio de alimentación y nutrición debe garantizar una alimentación inocua, balanceada y apetitosa que se adecue a las condiciones clínicas y el estado nutricional de los usuarios.

2. RESPONSABLE

Profesional Universitario, Área de la salud Nutricionista Dietista

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad



3. DEFINICIONES

ALIMENTACIÓN: es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

CARBOHIDRATOS: son compuestos orgánicos constituidos por carbón, hidrogeno y oxigeno, varían desde azúcares simples que contienen de tres a siete átomos de carbono hasta polímeros muy complejos

DIETA TERAPÉUTICA: régimen que tiene por objetivo tratar alguna patología y/o contribuir en la evolución de una condición de salud de un individuo, razón por la cual se ha tenido que modificar algunas de las características habituales en aras de lograr dicho propósito.

DIETA: hace referencia al concepto de régimen alimentario, es decir, al conjunto de características tanto cualitativas como cuantitativas que son inherentes al patrón de alimentación que habitualmente tiene una persona.

LIPIDOS: el término incluye un grupo heterogéneo de compuestos que abarcan las grasas y aceites usuales, ceras y compuestos relacionados que se encuentran en los alimentos y en el cuerpo del hombre

MACRONUTRIENTE: Son aquellos nutrientes que se requieren en grandes cantidades para el buen funcionamiento del organismo y son: carbohidratos, lípidos y proteínas. Como tanto el déficit como el exceso de nutrientes conllevan riesgo de enfermedad, la Organización Mundial de la Salud (OMS), ha realizado estudios para de terminar los requerimientos, es decir la cantidad promedio que de un nutriente necesita el organismo sano para que realice adecuadamente todas sus funciones. La proporcionalidad en términos generales se ha fijado en un 10% de proteínas, un 30-40% de grasas y un 50-60% de carbohidratos

MICRONUTRIENTE: Se conocen como "micronutrientes" a las sustancias que el organismo necesita en pequeñas dosis. Son indispensables para los diferentes procesos metabólicos de los organismos vivos

NUTRICIÓN: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud. Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 6 de 24

PROTEINA: son moléculas esenciales para el correcto funcionamiento de nuestro organismo. Esto es debido a que las proteínas, son el elemento básico de construcción de los tejidos que forman nuestro cuerpo y además, regulan numerosas funciones vitales.

REQUERIMIENTO NUTRICIONAL: Es la cantidad promedio de un nutriente que necesita el organismo sano para realizar adecuadamente sus funciones, los satisface el individuo a través de la ingestión de alimentos que en su conjunto integran la dieta, la cual varía según las circunstancias, y la cual deberá satisfacer las necesidades: BIOLÓGICAS, PSICOLÓGICAS Y SOCIALES para poder considerarse correcta.

4. TIPOS DE DIETAS TERAPÉUTICAS

4.1 DIETA NORMAL

También denominada dieta básica o basal, adecuada, general, estándar o corriente, corresponde a una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, además de ser segura y perceptiva, establecida de acuerdo con las recomendaciones de energía y nutrientes para población sana. Incluyen todo tipo de alimentos en cualquier preparación; de ella se derivan todas las demás dietas.

4.1.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA NORMAL

- El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, carnes y queso (1 vez a la semana).
- Se debe disponer de sal en sobres según requerimiento.
- Se permite ofrecer como mínimo 2 veces al mes preparaciones con pescado (filete).
- Se permite ofrecer como mínimo 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas secas.
- Se debe aportar diariamente un mínimo de 180 cc de leche o 20 gramos de leche en polvo para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.
- Se ofrecen variedad de alimentos y preparaciones de acuerdo a la minuta patrón.
- Cubre las necesidades de macro, micronutrientes y fibra.
- **Indicaciones:** Pacientes que no requieren modificación en el patrón alimentario
- **Alimentos no permitidos:** productos de salsamentaría, embutidos, jugos de caja o instantáneos, enlatados, consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.

Elaboró:

Revisó:

Aprobó:

Firma:
Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla
Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista

Firma
Nombre: Yennifer Guzmán Corral
Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad

Firma:
Nombre: John Alberto Leguizamo
Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 7 de 24

4.2 DIETA BLANDA

Derivada de la dieta normal por lo tanto su contenido nutricional es el mismo, es de transición entre una dieta LÍQUIDA completa, una semiblanda, la alimentación enteral, parenteral o mixta y una dieta normal; es una dieta no productora de gas, también se denomina dieta de protección gástrica. Incluye la mayoría de alimentos modificando la consistencia para facilitar su masticación y digestión.

4.2.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA BLANDA

- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, molida, majada o puré, desmechada.
- Sólo deben incluirse verduras crudas a solicitud de nutrición, de lo contrario todas las verduras deben ser sometidas a algún proceso de cocción.
- Las frutas a utilizar debe ser NO ÁCIDAS, se permite el uso de compotas preparadas en el servicio de alimentación o jugos; se consideran frutas ácidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, curuba, ni uchucas, tampoco se permite el suministro de banano en esta dieta.
- El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro etc., Por hábitos culturales se solicita no incluir dentro de esta dieta: YUCA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA NI LEGUMINOSAS SECAS.
- No se ofrecerá bebidas como café, chocolate o chocolisto.
- Se ofrecerá té, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.
- De acuerdo a la patología del paciente se podrán suministrar bebidas lácteas, en dicho caso se debe utilizar leche deslactosada, descremada a solicitud del Servicio de Nutrición y Dietética
- **Indicaciones:** Post operatorio, dificultad para masticar por ausencia de piezas dentales, lesiones en cavidad oral, esofagitis, gastritis, dispepsias, dolores abdominales, colecistopatías, diverticulitis, entre otras. úlceras pépticas, colitis ulcerativa, colon irritable, dificultad para masticar o deglutir.
- **Alimentos no permitidos:** verduras crudas, productos de salsamentaría, mazorca, preparaciones fritas, salsas comerciales: mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, alimentos sazonados y muy condimentados, APG: alimentos productores de gas como brócoli, coliflor, cebolla cabezona, pimentón, repollo, leguminosas secas, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.

4.3 DIETA SEMIBLANDA (BLANDA MECÁNICA)

Se constituye como una dieta progresiva, siendo el paso intermedio entre la dieta líquida total y la blanda.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 8 de 24

4.3.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA SEMIBLANDA

- Todos los alimentos tendrán consistencia de puré, compotas o licuados de carne o pollo que contengan los gramos de proteína solicitados y/o colado tipo miel, excepto la línea la de pastas.
- Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos.
- El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué.
- Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista
- Las frutas a utilizar debe ser NO ÁCIDAS, se permite el uso de compotas preparadas en el servicio de alimentación o jugos; se consideran frutas ácidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, curuba, ni uchuvas, tampoco se permite el suministro de banano en esta dieta.
- El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro etc., Por hábitos culturales se solicita no incluir dentro de esta dieta: YUCA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA NI LEGUMINOSAS SECAS.
- No se ofrecerá bebidas como café, chocolate o chocolisto.
- Se ofrecerá té, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.
- De acuerdo a la patología del paciente se podrán suministrar bebidas lácteas, en dicho caso se debe utilizar leche deslactosada, descremada a solicitud del Servicio de Nutrición y Dietética
- **Indicaciones:** Se usa principalmente en los postoperatorios, en las alteraciones gastrointestinales y en general en los procesos de realimentación. Previene la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuyen el peso y volumen de la materia fecal y retrasan el tránsito intestinal.
Se puede utilizar en pacientes con periodos transitorios de inapetencia, con preferencia a la ingesta de comidas de poco volumen;
- **Alimentos no permitidos:** verduras crudas, productos de salsamentaría, mazorca, preparaciones fritas, salsas comerciales: mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, alimentos sazonados y muy condimentados, APG: alimentos productores de gas como brócoli, coliflor, cebolla cabezona, pimentón, repollo, leguminosas secas, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.

4.4 DIETA HIPOSÓDICA

Para este tipo de dieta se limita la adición de sal en las preparaciones y los alimentos fuentes de sodio, sin modificar las preparaciones de la dieta normal.

De acuerdo a la restricción de sodio (Na) la dieta hiposódica se clasifica en:

- Dieta hiposódica leve (900-1200 mg),
- Dieta hiposódica moderada (500-900 mg)
- Dieta hiposódica severa (menor 500 mg).

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

Es usual que esta dieta se solicite combinada con otras dietas (Hipoglúcida-hiposódica; hiposódica-hipograsa); en cuyo caso se deben realizar las adaptaciones necesarias.

4.4.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOSÓDICA

- El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr.
- El queso a ofrecer debe ser bajo en sodio tipo cuajada o campesino
- **Indicaciones:** Hipertensión arterial
Insuficiencia cardíaca congestiva
Ascitis asociada a enfermedad hepática
Síndrome nefrótico
Edema de pulmón
EPOC descompensado
- **Alimentos no permitidos:** caldos concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga, salsas industrializadas, jugos envasados, alimentos elaborados con salsas comerciales, cremas o sopas instantáneas, crema de leche, grasas de origen animal, galletas sodas, pan francés, verduras enlatadas o en conserva.

4.5 DIETA HIPOGRASA

Constituye una dieta en la cual se restringe el contenido de lípidos ofrecidos.

4.5.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOGRASA

- Sigue el esquema de la dieta blanda.
- Al desayuno, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético o queso tipo descremado o cuajada.
- Cuando la nutricionista clínica lo ordene se podrán ofrecer bebida lácteas con leche descremada o leche de soya.
- **Indicaciones:** Dislipidemia
Enfermedad coronaria
Obesidad
Distensión abdominal
Cáncer hepático o pancreático
Hepatitis, colitis, colecistitis
Colón irritable
Pancreatitis en resolución
Post operatorios de cirugías gastrointestinales, que ya han tolerado dietas de transición
- **Alimentos no permitidos:** No se deben ofrecer bebidas con leche entera huevo, ni queso graso o doble crema, no debe incluir vísceras, piel del pollo, ni grasa de las carnes, no crema de leche, margarinas, salsas comerciales, grasas de origen animal o Yogurt, helados con leche o chocolate o embutidos o salsamentaría y productos de panadería y pastelería elaborados con margarinas, aceites de palma o coco.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad



4.6 DIETA HIPERPROTEICA

Régimen alimentario caracterizado por un incremento en el aporte de proteínas correspondiente al 50% (más de 1.5g/kg/día), se emplea en pacientes hipercatabólicos o con pérdida masiva de proteínas por orina.

4.6.1 OBSERVACIONES DE LAS DIETA HIPERPROTEICA

- Se adicionará el 50% de proteína de la dieta normal, en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y comida)
- Las proteínas ofrecidas deben ser de alto valor biológico (carne, pollo, huevo, queso o pescado)
- **Indicaciones:** Pacientes en desnutrición leve o moderada que estén tolerando adecuadamente la vía oral.
Pacientes hipercatabolicos: quemados, con leucemia, VIH positivos, con síndrome constitucional, con tuberculosis, fascitis necrosante y en general pacientes inmunosuprimidos.
- **Alimentos no permitidos:** Crema de leche, salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos o salsamentaría.

4.7 DIETA HIPERCALÓRICA

Proporciona más calorías que las requeridas, para generar un balance positivo (referente a ingesta vs. gasto energético) se prescribe a pacientes que tienen un déficit de peso corporal del 20% o más.

4.7.1 OBSERVACIONES DE LAS DIETA HIPERCALÓRICA:

- Se pueden utilizar alimentos tales como: bocadillos, mermelada, margarinas, galletas, bocadillos, ponques, tortas, mermelada, leche condensada para aumentar el aporte calórico.
- Se debe proporcionar adicional en cada tiempo de comida un alimento fuente de energía.
- **Indicaciones:** Pacientes en desnutrición leve o moderada que estén tolerando adecuadamente la vía oral.
Pacientes hipercatabolicos: quemados, con leucemia, VIH positivos, con síndrome constitucional, con tuberculosis, fascitis necrosante y en general pacientes inmunosuprimidos.
- **Alimentos no permitidos:** Crema de leche, salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos o salsamentaría.

4.8 DIETA ASTRINGENTE

También denominada antidiarreico, en esta dieta se ofrecen alimentos ricos en pectina que ayudan a una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal favoreciendo la formación de bolo fecal, además se eliminan de la dieta otros tipos de alimentos como las gelatinas por su alta concentración de azúcar.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

4.8.1 OBSERVACIONES DE DIETA ASTRINGENTE

- Tiene un mínimo contenido de residuos o fibra por exclusión de alimentos fuente de fibra insoluble.
- Busca disminuir el peristaltismo intestinal y a su vez el número y volumen de evacuaciones
- Debe ofrecer suficiente líquido en forma de aguas aromáticas, jugos astringentes y/o agua hervida.
Debe incluir frutas astringentes tales como: guayaba cocida, pera sin piel, manzana sin piel, durazno, Té negro.
Verduras astringentes permitidas: zanahoria, ahuyama
- **Indicaciones:** Enfermedad diarreaica
Ileostomías o fístulas intestinales
Colon irritable cursando con periodos de diarrea.
- **Alimentos no permitidos:** Lácteos y azúcares concentrados, aguadepanela, frutas ácidas, salsas, cremas, productos integrales, alimentos productores de gases y/o leguminosas, verduras crudas, cereales integrales, fritos, salsas, crema de leche, café, chocolate.

4.9 DIETA HIPOGLUCIDA

Modificada en carbohidratos, no se adiciona azúcar, panela o miel en las preparaciones, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra en una fracción de seis comidas al día, la dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, incluyendo tres refrigerios: media mañana, media tarde y cena. Los horarios de distribución serán de estricto cumplimiento En caso de dietas BLANDAS se modificará la consistencia de la dieta HIPOGLUCIDA.

4.9.1 OBSERVACIONES DE DIETA HIPOGLUCIDA

- La dieta hipoglúcida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.
- Siempre que se ordene “Dieta Hipoglúcida” debe llevar nueve, onces y refrigerios o trastrocho.
- En las nueve de pacientes con dietas hipoglúcidas se ofrecerá porción de fruta (80 gr.), bebidas en leche (200 c.c.) o queso, cuajada (50 gr.). En refrigerios nocturno o trastrocho se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (200 c.c.) con un acompañante: pan integral, tostada integral o galletas integrales (30 gr.). Para todas las bebidas debe ofrecerse un edulcorante apto para paciente diabético.
- Es importante tener en cuenta que se deben utilizar productos altos en fibra.
- Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glicémico. Las verduras deben incluir una ensalada cruda y otra en preparación cocida.
- Para el desayuno el caldo de pollo, carne o huevo no debe llevar ningún alimento energético.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 12 de 24

- Las sopas ofrecidas deben ser cremas de verduras variadas y organolépticamente agradables.
- Se deben ofrecer junto a las bebidas edulcorantes artificiales aptos para pacientes diabéticos.
- Se puede suministrar gelatina apta para diabéticos.
- **Indicaciones:** Diabéticos o con intolerancia a la glucosa
Pacientes con hipertrigliceridemia moderadas a severas.
Hipoglucemia
- **Alimentos no permitidos:** frutas o jugos como: banano, manzana, uvas, peras, remolacha, ahuyama, frutas en conserva o almíbar. Crema de leche, salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos o salsamentaría y productos de panadería y pastelería elaborados con azúcares simples y aceites de palma o coco, azúcares de absorción rápida (simples) en las preparaciones como: azúcar blanca, azúcar morena, azúcar refinada, panela o miel.
- La zanahoria y ahuyama puede suministrarse máximo tres veces por semana y no como verdura principal.

4.10 DIETA HIPOCALÓRICA

Proporciona menos calorías que las requeridas, generalmente se manejan dos valores: dieta de 1500 Kcal y dieta de 1000 Kcal., con el fin de generar un balance negativo, (referente a ingesta vs. gasto energético) se prescribe en personas adultas que tienen un Índice de Masa Corporal (IMC) mayor a 25, la restricción de calorías depende del estado nutricional de cada paciente.

4.10.1 OBSERVACIONES DE DIETA HIPOCALÓRICA

- La dieta hipocalórica debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.
- En las nuevas de pacientes con dietas hipocalóricas se ofrecerá porción de fruta (80 gr.) o queso, cuajada (50 gr.).
- Se debe controlar el suministro de carbohidratos simples y limitar el consumo de carbohidratos complejos.

Indicaciones: Sobrepeso y Obesidad

- **Alimentos no permitidos:** frutas o jugos como: banano, manzana, uvas, peras, remolacha, ahuyama, frutas en conserva o almíbar. Crema de leche, salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos o salsamentaría y productos de panadería y pastelería elaborados con azúcares simples y aceites de palma o coco, azúcares de absorción rápida (simples) en las preparaciones como: azúcar blanca, azúcar morena, azúcar refinada, panela o miel.

Elaboró:

Revisó:

Aprobó:

Firma:

Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla
Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista

Firma

Nombre: Yennifer Guzmán Corral
Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad

Firma:

Nombre: John Alberto Leguizamo
Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad



4.11 DIETA LÍQUIDA COMPLETA (LÍQUIDA TOTAL)

Es una dieta progresiva, de transición alimentaria, en la cual se proporcionan alimentos líquidos o semilíquidos. Debe cubrir la totalidad de las necesidades nutricionales de macro y micronutrientes del individuo, excepto lo que se refiere a fibra vegetal, por lo cual su uso duradero puede causar estreñimiento.

Indicada en casos tales como: estenosis esofágica, acalasia, cáncer de esófago terminal, parálisis facial, ausencia de dientes, síndrome pilórico

4.11.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA

- Cuando se requiera o la nutricionista clínica lo indique, los líquidos deben ser espesados con una mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.
- La bebida en leche debe tener la adición de café o té instantáneo, o productos como Chocolisto, avena, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
- La sopa o crema además debe incluir la porción de proteína indicada en la minuta patrón, además un energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio.
- La Nutricionista podrá solicitar helado en agua según el requerimiento del paciente.
- Cuando la líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se puede dar variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas con leche condensada y esponjados. (Descrito manual de dietas)
- Las dietas líquidas completas hipoglúcidas, no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatinas, flanes dietéticos y edulcorantes apto para este tipo de pacientes.
- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente.
- **Indicaciones:** Pacientes con dificultad para masticar, deglutir o tolerar los alimentos sólidos, incluidos algunos pacientes con patologías maxilofaciales, sin alteraciones gastrointestinales, ejemplo: cáncer, traumas de cavidad oral, de esófago, fractura de mandíbula.
Pacientes que cursan con etapas de inapetencia y/o ancianos cuyas preferencias alimentarias se basan en la ingesta de alimentos líquidos. Pacientes con traqueotomías en fases iniciales, y hasta tanto no tolere alimentos de consistencia blanda molida, especificando el uso de líquidos espesos.
- **Alimentos no permitidos:** Productos elaborados (Panes, galleta, arepas), cereales (arroz, espaguetis), carnes enteras o molidas en porción. Para incrementar el aporte de calorías de la dieta hiperprotéica se puede adicionar aceite de oliva o canola a líquidos calientes y licuados; leche condensada a postres y bebidas.

Elaboró:

Revisó:

Aprobó:

Firma:

Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla
Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista

Firma

Nombre: Yennifer Guzmán Corral
Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad

Firma:

Nombre: John Alberto Leguizamo
Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad



4.12 DIETA LÍQUIDA CLARA

Se denomina también dieta líquida a tolerancia, es una dieta progresiva en la cual se suministran líquidos claro no viscosos de fácil digestión y proporciona un mínimo de residuo intestinal los cuales disminuyen la sed y previenen la deshidratación. Está claro que, por ser una dieta de bajo contenido calórico, su duración será forzosamente corta: 12 a 24 horas.

4.12.1 OBSERVACIONES DIETA LÍQUIDA CLARA

- Esta dieta debe incluir en el desayuno, almuerzo y comida:
 - ✓ Consomé de carne magra o de pechuga de pollo sin piel desgrasados (no debe contener micelas de grasas)
 - ✓ Bebida caliente: Aguadepanela, aromática o té en agua
 - ✓ Alimento energético: gelatina
- La presentación de la gelatina es sólida; si se requiere se ordenará líquida.
- Las dietas líquidas claras hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatina dietética y edulcorante apto para paciente diabético.
- Aporta exclusivamente agua y pequeñas cantidades de electrolitos; debe administrarse en pequeñas porciones y en cantidad progresivamente creciente según tolerancia.
- Las calorías que aporta son las suministradas exclusivamente por el aporte de azúcares simples.
- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente.
- **Indicaciones:** El objetivo de esta dieta es descargar al aparato digestivo de todo trabajo, bien sea a causa de enfermedad aguda gastrointestinal, intolerancia al alimento, vómitos repetidos o en el postoperatorio inmediato para valorar el grado de recuperación de la función digestiva y ayudar a hidratar al paciente, evitar la deshidratación, satisfacer la sed, iniciar la tolerancia digestiva del paciente.
- **Alimentos no permitidos:** Leche y líquidos preparados con ella, y derivados lácteos, jugos de fruta con pulpa, cítricos, sopas o cremas de sobre, ni cubos o caldos de gallina ó carne, carne, huevos.

4.13 DIETA COMPLEMENTARIA

Se inicia a partir de los 6 meses de edad o antes según prescripción del Pediatra o Nutricionista, de forma progresiva de acuerdo al desarrollo fisiológico de menores, dado que antes de los seis meses de edad se debe brindar lactancia materna exclusiva o en su defecto fórmula láctea infantil de iniciación. Se Indican dos etapas para la introducción de los alimentos en los menores: Complementaria I para menores entre los 6 – 9 meses de edad y Complementaria II para menores entre 9 – 12 meses de edad.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad



4.13.1 OBSERVACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I (6 – 9 meses)

- Los alimentos se suministraran sin adición de sal y azúcar, en consistencia y textura suave.
- Las bebidas con leche ofrecidas, se deben preparar con fórmulas lácteas de continuación (etapa 2) en polvo al 100%
- No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, queso, cítricos o ácidos
- Las compotas deben ser realizadas en el servicio de alimentación y con frutas no acidas en el mismo día.
- La sopa o crema debe contener una verdura amarilla, una verde y una harina como arroz o pastas y 25 gr. de alimento proteico: carne o pollo y debe ser elaborada minutos antes del servido
- El pescado no debe ser utilizado en las dietas complementarias.

4.13.2 OBSERVACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II (9 – 12 meses)

- Las bebidas con leche ofrecidas, se deben preparar con fórmulas lácteas de continuación (etapa 2) en polvo al 100%
- No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos y pescado
- La consistencia de los alimentos debe ser firme y de textura con trocitos.
- No suministrar verduras como brócoli, coliflor y repollo
- A solicitud de Nutrición se podrá suministrar huevo entero o yema de huevo
- Se podrán ofrecer preparaciones con leguminosas verdes y secas.
- La sopa o crema debe contener una verdura amarilla, una verde, una harina como arroz o pastas o tubérculos y debe ser elaborada minutos antes del servido.

4.14 ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS ROTATORIOS

Cumple los criterios de la dieta normal, incluye todo tipo de alimentos en cualquier preparación

4.14.1 OBSERVACIONES DEL CICLO DE MINUTAS PARA MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS ROTATORIOS

- Se deberá cumplir la minuta patrón; se distribuirá en los horarios establecidos y se servirá en el sitio acordado para este fin.
- Por hábitos alimentarios del personal médico en el desayuno se ofrecerá jugo de naranja o mandarina, como sustituyente de la fruta en porción.
- No se ofrecerá sopa en la cena por hábitos alimentarios.
- Se debe dar variedad a los postres ofrecidos a los médicos para el almuerzo y comida, preparándolos con frutas naturales, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos.
- Se dispondrá de un ciclo de menú especial para ofrecer a los médicos.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO: **Fecha elaboración:** 18-08-2015 **Fecha actualización:** **Versión:** **Página 16 de 24**

5. BIBLIOGRAFIA

Rojas C. Valoración del estado nutricional. En: Rojas C y Guerrero L, eds. Nutrición Clínica y Gastroenterología Pediátrica. Editorial Médica Internacional. Bogotá 1999: 128-134. ISBN 958- 9181-47-3

ICBF Recomendaciones de consumo diario de Calorías y Nutrientes para la población colombiana. 1988.

ENSIN 2010. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia. Resumen Ejecutivo.
<http://www.bogotamasactiva.gov.co/files/Resumen%20Ejecutivo%20ENSIN%202010.pdf>

Nutrición y Dietoterapia de Krause, 10° Edición, L. Kathleen Mahan, Mac Graw Hill

Nutrición clínica y Dietoterapia, Rodota – Castro, Editorial Panamericana

6. CONTROL DE REGISTROS

Identificación		Almacenamiento		Clasificación	Tiempo de retención en archivo de gestión	Disposición Final
Código Formato	Nombre	Lugar de archivo	Medio de archivo			

7. CONTROL DE CAMBIOS

FECHA DEL CAMBIO	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RESPONSABLES
Agosto 18 de 2015	01	Creación del Documento	Martha Lilia Cuesta Padilla

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:	Fecha elaboración: 18-08-2015	Fecha actualización:	Versión:	Página 17 de 24
----------------	---	-----------------------------	-----------------	------------------------

8. ANEXOS

Tabla No. 1 Minuta patrón dieta normal, blanda, semiblanda, hiposódica, renal, hipograsa para pacientes hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo con papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 200 c.c (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c

Tabla No. 2 Minuta patrón dieta hiperprotéica y/o dieta hipercalórica para pacientes

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 18 de 24

hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo con papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra con papa o Queso (Aumentar el 50% de la porción proteica con otro alimento de alto valor proteico)	50 gr. 200 c.c (50 gr. proteína) 50 gr
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Bebida con Leche	Candil	200 c.c
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra (Aumentar el 50% de la porción proteica con otro alimento de alto valor proteico)	80 gr
	Cereal o Farináceo I	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc.	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc.	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Candil	200 c.c

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:	Fecha elaboración: 18-08-2015	Fecha actualización:	Versión:	Página 19 de 24
----------------	---	-----------------------------	-----------------	------------------------

Tabla No. 3 Minuta patrón dieta hipoglúcida para pacientes hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja, Piña (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo sin papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra sin papa o Queso	50 gr. 200 c.c (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan Integral, Galletas Integrales o Tostadas Integrales	30 gr.
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Sopa o crema de verdura	200 c.c
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda y cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Se debe incluir dos porciones de verduras diferentes)	80 gr. cada una
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, guayaba, piña, tomate de árbol, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
TRASNOCHO O REFRIGERIO NOCTURNO	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar	200 c.c
	Alimento Energético	Pan Integral, Galletas Integrales o Tostadas Integrales	30 gr.

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 20 de 24

Tabla No. 4 Minuta patrón dieta hipocalórica para pacientes hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja, Piña (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo con papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 200 c.c (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan Integral, Galletas Integrales o Tostadas Integrales	30 gr.
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda y cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Se debe incluir dos porciones de verduras diferentes)	80 gr. cada una
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, guayaba, piña, tomate de árbol, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c



Tabla No. 5 Minuta patrón dieta líquida completa para pacientes hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Sopa o Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína)	200 c.c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Sopa o Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína)	200 c.c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:	Fecha elaboración: 18-08-2015	Fecha actualización:	Versión:	Página 22 de 24
----------------	---	-----------------------------	-----------------	------------------------

Tabla No. 6 Minuta patrón dieta líquida clara para pacientes hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo <u>SIN GRASA</u>	200 c.c
	Bebida caliente	Agua de panela o aromática o te en agua	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida Caliente	Agua de panela o aromática o te en agua o gelatina	200 c.c 80 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo <u>SIN GRASA</u>	200 c.c
	Bebida caliente	Agua de panela o aromática o te en agua	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida Caliente	Agua de panela o aromática o te en agua o gelatina	200 c.c 80 gr.

Tabla No. 7 Minuta patrón dieta complementaria I para pacientes pediátricos hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	50 gr.
	Sopa o Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (25 gr. de proteína)	150 c.c
	Bebida con leche	Colada de vena o maicena en leche de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c
NUEVES	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	50 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Sopa o Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (25 gr. de proteína)	150 c.c
ONCES	Bebida con leche	Colada de vena o maicena en leche de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Firma: Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista	Firma Nombre: Yennifer Guzmán Corral Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad	Firma: Nombre: John Alberto Leguizamo Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS


CÓDIGO:
Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:
Versión:
Página 23 de 24

Tabla No. 8 Minuta patrón dieta complementaria II para pacientes pediátricos hospitalizados

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Sopa o Crema	Caldo de papa con carne o pollo	120 c.c (50 gr. de proteína)
	Bebida caliente	Colada de Avena o milo o maizena o cereal infantil en leche de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c
	Alimento Energético	Pan Blando o Galleta	30 gr.
NUEVES	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o Crema	Sopa del día	120 c.c
	Alimento Proteico	Carne o pollo molido	60 gr.
	Cereal o Farináceo I	Arroz o pasta	30 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o maduro o torta	50 gr.
	Verdura	Verdura Cocida	40 gr.
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c.c
ONCES	Bebida con leche	Colada de Avena o milo o maicena o cereal infantil en leche de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c

Elaboró:

Revisó:

Aprobó:

Firma:

 Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla
Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista

Firma

 Nombre: Yennifer Guzmán Corral
Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad

Firma:

 Nombre: John Alberto Leguizamo
Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS



CÓDIGO:

Fecha elaboración:
18-08-2015

Fecha actualización:

Versión:

Página 24 de 24

Tabla No. 9 Minuta patrón para médicos residentes e internos

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Jugo de Naranja o mandarina	200 c.c
	Bebida con Leche	Café o chocolate	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferentes preparaciones o Pollo o Carne en diferentes preparaciones o Queso	80 gr. 80 gr. 80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra o Carne de cerdo magra	100 gr.
	Cereal o Farináceo I	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc.	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc.	200 c.c
	Postre Casero	Postres con Fruta, Dulces, Flanes, tortas, esponjados, etc.	50 gr.

Nota: En la comida no se administra sopa por hábitos culturales de la población

Elaboró:

Revisó:

Aprobó:

Firma:
Nombre: Martha Lilia Cuesta Padilla
Cargo: PU Área Salud Nutricionista Dietista

Firma
Nombre: Yennifer Guzmán Corral
Cargo: PU Oficina Asesora Planeación y Calidad

Firma:
Nombre: John Alberto Leguizamo
Cargo: Jefe Of. Asesora Planeación y Calidad