
 <p>E.S.E. Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
Versión: 1			
<p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA</p>	Página 1 de 7		

E.S.E. HOSPITAL DE LA VEGA Y PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA

**PROTOCOLO GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES
HOSPITALIZADOS**

Control de cambios del documento.





 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
<p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA</p>		Versión: 1	
		Página 1 de 7	

Tabla de contenido

1. OBJETIVOS	3
2. ALCANCE	3
3. DEFINICIONES	3
4. DESARROLLO.....	4
4.1 POBLACION OBJETO.....	4
4.2 GENERALIDADES.....	4
4.3 PROCESO DE LA ENTIDAD CONTRATADA	4
4.3.1 CONDICIONES DEL SERVICIO.....	4
4.4 PROCESO EN LA INSTITUCION.....	7
5. BIBLIOGRAFIA.....	7

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA	Versión: 1	
		Página 1 de 7	

1. OBJETIVOS

Describir los requisitos sanitarios que deben tener el servicio de alimentación y los tipos de dietas a nivel hospitalario en la E.S.E Hospital de la Vega.



2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para todo el personal responsable y vinculado en el proceso de atención de pacientes hospitalizados en pediatría y hospitalización general, en asignación de la dieta y pedido a la entidad encargada.

También aplica para las personas involucradas en la preparación de las dietas.

3. DEFINICIONES

- **ALIMENTO:** Toda sustancia que por composición química y características organolépticas va a calmar el hambre, saciar el apetito y aportar los nutrientes necesarios para mantener el estado de salud.
- **NUTRIENTE:** Parte integrante del alimento, útil para el metabolismo orgánico, los más importantes son: hidratos de carbono, vitaminas, sales minerales y agua.
- **HÁBITOS ALIMENTICIOS:** conjunto de productos alimenticios que con frecuencia se usan como integrantes de nuestras dietas y representan las bases de nuestra alimentación.
- **DIETA:** alimentos que consumimos a lo largo de 24 horas.
- **REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES:** nutrientes que nuestro organismo necesita, son concretos y personales.
- **INGESTAS RECOMENDADAS:** requerimientos nutricionales generales de una población a los que se les ha sumado la variabilidad individual; se determinan para personas sanas.

 <p>E.S.E HOSPITAL De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
<p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA</p>		Versión: 1	
		Página 1 de 7	

4. DESARROLLO

4.1 POBLACION OBJETO

Los beneficiarios de este protocolo son todas las personas hospitalizados y en sala de observación en institución.

4.2 GENERALIDADES

La E.S.E Hospital de la Vega y Puesto de Salud Nocaima, brinda el servicio de alimentación a sus usuarios que se encuentra en los siguientes servicios: hospitalización adulta, pediátrica y observación de urgencias a través de la contratación con una entidad externa.

Se garantizar el desayuno, almuerzo y comida durante su proceso de estancia hospitalaria, teniendo en cuenta las recomendaciones médicas según cada patología.

4.3 PROCESO DE LA ENTIDAD CONTRATADA

La alimentación hospitalaría cumple con los requisitos sanitarios y con la certificación de buena manipulación de alimentos.



4.3.1 CONDICIONES DEL SERVICIO

La entidad contratada es la responsable del desarrollo de las siguientes actividades:

COMPRA DE ALIMENTOS

La entidad contratada se encarga de comprar cada uno de los alimentos necesarios para la preparación de las dietas, en los cuales se tiene presente las siguientes recomendaciones:

- Alimentos en buen estado: frescos y sanos.
- Verificación de la fecha de vencimiento.
- Verificación de la manipulación, transporte.
- Manipulación adecuada de los alimentos.
- Almacenamiento adecuado.

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
	<p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA</p>		Página 1 de 7

PREPARACION DE LOS ALIMENTOS:

La preparación de las dietas se debe de realizar con las siguientes recomendaciones:

- Baños diario y cambio de ropa
- Lavado de manos
- Manos integras: sin hongos, uñas cortas sin esmaltes, manos sin anillos y pulseras. En casos donde halla cortadas o lesiones cubrir adecuadamente.
- Cabello recogido, utilizar gorro
- Evitar toser, estornudar o sonar la nariz durante la preparación de los alimentos.
- Utilización de los normas de manipulación de alimentos
- No utilizar aliños y condimentos artificiales

HORARIO DE SUMINISTRO

Las dietas deben ser entregadas sin excepción en los siguientes horarios: desayuno 7:30 a.m., almuerzo 12:30 m., comida 6:00 p.m. de lunes a domingo.

ENTREGA DE LA DIETA

El suministro de dietas para cada paciente debe realizarse en recipientes desechables, que garanticen la seguridad, inocuidad y conservación de las características organolépticas adecuadas para el consumo y a su vez favorezcan una fácil distribución, esto incluye como mínimo: platos hondos o tazas, bandejas o platos para seco, vasos plásticos o desechables de 7 onzas, de igual forma se debe ofrecer juego completo de cubiertos para cada paciente y las servilletas que se requieran.



TIPO DE DIETAS A SUMINISTRAR

SUMINISTRAR DIETAS:

normal, hiperprotéica, blanda, hiposódica, hipograsa, hipoglúcida. Líquida clara, líquida completa, dietas pediátricas

MINUTA PATRÓN: con un aporte de calorías y nutrientes así:

Dieta Normal y Derivadas: 2200 a 2400 Kcal. día
 Dieta Complementaria I: 320 a 350 Kcal. día
 Dieta Complementaria IIA y IIB : 1100 a 1200 Kcal. día
 Dieta Complementaria III : 1300 a 1400

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia: 2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
	<p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA</p>	Versión: 1	
		Página 1 de 7	

Las Dietas deben incluir como mínimo:

DIETA NORMAL Y DERIVADOS

DESAYUNO: fruta entera (100grs) o jugo (210 cc), bebida con leche al 70% (180cc), alimento proteico (50gr.), alimento energético (30 – 50 grs.), mantequilla o mermelada

ALMUERZO Y/O COMIDA: sopa o crema consistentes (240 cc), proteico (100 gr. de parte comestible cocida sin contar salsas), energético 1 (cereal arroz o pasta 100 grs. cocido), energético 2 (plátano, raíz o tubérculo 100 grs. cocido), verdura caliente, cocida fría o ensalada (80 – 100 grs. sin contar aderezo), jugo (vaso de 210 cc)

Nota: Tener en cuenta una amplia variedad en las texturas y preparaciones para la adecuación de las mismas en diferentes grados de disfagia.

DIETAS PEDIÁTRICAS: se maneja de acuerdo al esquema establecido de Complementaria I, IIA, IIB y III con sus respectivas cantidades y preparaciones, así:

COMPLEMENTARIA I (6 – 8 meses de edad): debe incluir como mínimo:

Desayuno: compota de fruta no ácida (100 gr), cereal infantil, arroz o avena (vaso de 150 cc), caldo licuado espeso (150 cc)



Almuerzo y/o comida: jugo de fruta no ácida (210 cc) licuado espeso (que incluya verdura amarilla, verdura verde, papa, carne o pollo 210 cc de volumen total);

COMPLEMENTARIA II: debe incluir como mínimo: CIIA (9-12 Meses de edad) y CIIB (Mayor de 12 meses hasta 5 años)

Desayuno: Complementaria II A. Compota o fruta picada (1/2 pocillo) o jugo (210 cc), Bebida caliente con leche de continuación, yema de huevo cocido o caldo de carne o pollo con papa (150 cc) y alimento energético (30-50 gr.).

Complementaria II B. Compota o fruta picada (1/2 pocillo) o jugo (210 cc), bebida con leche de vaca al 75% (210 cc), huevo tibio, queso campesino (50gr) o caldo de carne o pollo con papa (150 cc) y alimento energético (30-50 gr.)

Almuerzo y/o Comida: jugo de fruta (210 cc), sopa o crema (240 cc), bandeja mediana donde se presente: Cereal (arroz o pasta 40 – 60 grs.), proteico (60 grs.), energético (50 grs.) y verdura (50 grs.). para esta dieta se deben proponer preparaciones semiblandas (pure, molido, torta, picado, etc.) y en la modalidad de CIIA no puede incluir pescado, ácidos, huevo completo ni procesados.

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS AREA ASISTENCIAL</p>	Vigencia: 2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA	Versión: 1	
		Página 1 de 7	

COMPLEMENTARIA III (6 – 10 años de edad): con características similares a la dieta blanda de los adultos (preparaciones, consistencia y textura), solo que en porciones recomendadas para niños en edad escolar

LIMPIEZA Y DESINFECCION: la limpieza y desinfección del area de cocina, despensa, deben ser realizada por el personal responsable del contrato, quienes deben de utilizar insumos guantes industriales, detergentes, desinfectantes hospitalarios biodegradables.

4.4 PROCESO EN LA INSTITUCION

ORDEN DE DIETA: el médico es el responsable de la asignación de la dieta a cada uno de los pacientes teniendo en cuenta el proceso de la enfermedad.

SOLICITAR LA PREPARACION DE LA DIETA: la auxiliar de enfermería es la responsable de la solicitud por vía telefónica a la entidad contratada, el tipo de dieta y la cantidad que se necesita.

VERIFICACION DE SUMINISTRO DE LA DIETA: la auxiliar de enfermería es la responsable de verificar la entrega de las dietas a cada uno de los pacientes, de igual forma de verificar la inocuidad y el estado de las dietas.

5. BIBLIOGRAFIA

Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales (eLENA)
http://www.who.int/elena/titles/cord_clamping/es/