



Procedimiento	Código	PR_01_GL-7
PLANEACIÓN MINUTA PATRÓN	Versión	3
	Página	1 de 5

## 1. OBJETIVO

Planear la minuta patrón que son las necesidades nutricionales de la población objetivo y a partir de la cual se realizan las derivaciones terapéuticas, teniendo en cuenta el perfil de los usuarios del Hospital San Rafael de Itagüí, con el fin de asegurar el aporte nutricional a los pacientes hospitalizados, acorde a cada patología.

## 2. ALCANCE

Inicia desde que se conoce el perfil de los usuarios del HSRI, hasta que se define la minuta patrón y sus derivaciones Terapéuticas.

## 3. RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO

Son responsables de su implementación el Personal de Nutrición (Nutricionistas y Auxiliares del Servicio de Alimentación.)

## 4. DEFINICIONES

Elaboró: Miriam Cecilia López T. Nutricionista. Julia Elisa Berrio Guzmán Nutricionista.	Revisó: Diva Amparo Castaño V. Profesional de Planeación.	Aprobó: Carlos Fredy Carmona R. Gerente.
Firma:	Firma:	Firma:
Fecha: 2018-12-26	Fecha: 2018-12-27	Fecha: 2018-12-28

Procedimiento	Código	PR_01_GL-3
PLANEACIÓN MINUTA PATRÓN	Versión	3
	Página	2 de 5

**Minuta Patrón.** La minuta patrón es el cálculo del aporte de nutrientes y calorías requeridos por los pacientes hospitalizados e incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada preparación, además describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener. Es el punto de partida para la programación de menús teniendo en cuenta la Derivación de Dietas Terapéuticas para cada patología.

**Derivaciones de Dietas.** Su elaboración se basa en la minuta patrón y en las restricciones dietarias por patología según Manual de Dietas Terapéuticas.

**Perfil del Usuario.** Este define el conjunto de características que tienen en común los usuarios del Servicio, incluye factores demográficos como edad y sexo, patologías, actividad física y hábitos alimentarios.

**Fórmula Sintética.** En esta se define la proporción de los macronutrientes; Proteínas, Grasas y Carbohidratos de manera que se cumpla con los requerimientos nutricionales de los usuarios.


## 5. ENTRADAS

INSUMOS	PROVEEDORES	CONDICIONES
<p>Información de la población objetiva (pacientes hospitalizados).</p> <p>Manual de dietas terapéuticas para ajustar las restricciones dietarias por patologías</p> <p>Listado de Patologías más comunes en la E.S.E.</p>	<p>Todas las áreas clínicas de la E.S.E donde se tienen pacientes (Hospitalización- urgencias – cirugía- uci- Ayudas diagnosticas).</p> <p>Información médica en HC electrónica.</p>	<p>Que se haya identificado la patología del paciente y el tipo de alimentación requerida por el de acuerdo con su patología.</p>



## 6. CONTENIDO

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>Identificar el perfil de los usuarios y calcular la fórmula sintética diaria</b>	<p>Observar el tipo de usuarios que se hospitalizan en el HSRI.</p> <p>Tener en cuenta sexo, promedio de talla y peso y patologías con restricciones alimentarias.</p> <p>Calcular requerimientos de calorías y Macronutrientes diarios.</p> <p>Realizar la distribución calórica y de nutrientes en cada tipo de dieta.</p>	Nutricionistas asistenciales	Historias clínicas y nutricionales
<b>Elaborar la minuta patrón</b>	<p>Tomar el tamaño de cada porción de la lista de intercambio de alimentos y distribuirlos por tiempo de comida.</p> <p>Hacer la derivación de dietas terapéuticas utilizadas acorde a las patologías que se presentan en la E.S.E y</p>	Nutricionistas asistenciales	<p>Lista de Intercambios U de A. Escuela de Nutrición y Dietética</p> <p>Ver Protocolo Dietas Terapéuticas (PT_01_GL-7)</p>

	Procedimiento	Código	PR_01_GL-3
	PLANEACIÓN MINUTA PATRÓN	Versión	3
		Página	4 de 5

	con base en el Protocolo de dietas terapéuticas		
<b>Divulgación de la minuta patrón y las derivaciones terapéuticas.</b>	Se socializa la minuta patrón con el líder del proceso para que con base en ella programe el ciclo de menú.	Nutricionista Administradora	Minuta Patrón y Dietas Terapéuticas (F_07_GL-7)

## 7. SALIDAS


PRODUCTO O RESULTADO	CLIENTES	REQUISITOS
Minuta patrón y derivación de dietas terapéuticas definidas por patologías.	Pacientes internados en servicios clínicos de la E.S.E.	Clasificación de la población por edad. Información de patologías que se atienden en la E.S.E. y Manejo nutricional de las mismas.

## 8. ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

N/A

## 9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

CÓDIGO	NOMBRE
N/A	Lista de Intercambios 2018- 5ta edición- UdeA - Escuela de Nutrición y Dietética

	Procedimiento	Código	PR_01_GL-3
	PLANEACIÓN MINUTA PATRÓN	Versión	3
		Página	5 de 5

## 10. CAMBIOS

FECHA	NATURALEZA DEL CAMBIO	SOLICITANTE
2018 -12-20	Actualización documental	Miriam Cecilia López T. Nutricionista.

## 11. ANEXOS

CÓDIGO	NOMBRE
F_06_GL-7	Ver Control de Registros
F_07_GL-7	Ver Dietas Minuta Patrón y Dietas Terapéuticas
PT_01_GL-7	Ver Protocolo Dietas Terapéuticas





PROTOCOLO

Código

PT\_01\_GL-7

DIETAS TERAPÉUTICAS

Versión

1

Página

1 de 18

<b>DEFINICIÓN</b>	El Protocolo de Dietas Terapéuticas, es la guía para el ensamble y entrega de las dietas a cada paciente de acuerdo a la patología presentada.
<b>OBJETIVO</b>	Estandarizar la entrega de dietas desde el servicio de alimentación de la E.S.E. Hospital San Rafael de Itagüí, asegurando el manejo nutricional correcto de cada paciente.
<b>PRECAUCIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar la prescripción desde el ensamble de la dieta en el servicio de alimentación.</li><li>• Verificar el nombre completo del paciente que recibe la dieta</li></ul>
<b>MATERIALES Y EQUIPOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minuta Patrón</li><li>• Protocolos de manejo Nutricional de Patologías Crónicas</li><li>• Lista de intercambio de alimentos de la Universidad de Antioquia.</li></ul>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</b>	<p>La auxiliar de dietas ensambla las bandejas de acuerdo a la prescripción de la dieta ordenada y basada en las siguientes recomendaciones:</p> <p><b><u>1. DIETA NORMAL.</u></b></p> <p>También conocida como la dieta para el personal sano; Se le ofrece a aquellos individuos que no requieren ningún tipo de modificación en su patrón alimentario, éste tipo de dieta ayuda a mantener un estado nutricional óptimo del usuario ya que aporta las cantidades necesarias de energía y nutrientes requeridos para el buen funcionamiento del organismo.</p> <p><b><u>¿Cuándo y a quién se indica?:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Personas que no presentan ningún tipo de alteración metabólica.</li><li>- Personas sin alteraciones en su proceso de digestión y absorción.</li></ul> <p><b><u>Características:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Puede incluir todos los tipos de alimentos y preparaciones de una forma variada, balanceada y completa.</li></ul> <p><b><u>Alimentos permitidos:</u></b> Todos.</p> <p><b><u>Alimentos no permitidos:</u></b> Ninguno.</p> <p><b><u>2. DIETA LIQUIDA CLARA.</u></b></p>



<b>PROTOCOLO</b>	Código	PT_01_GL-7
	<b>DIETAS TERAPÉUTICAS</b>	Versión 1
	Página	2 de 18

Dieta basada en preparaciones líquidas las cuales aportan generalmente solo carbohidratos. Está indicada por un periodo corto de tiempo ya que no cubre con las necesidades nutricionales individuales completas.

**¿Cuándo y a quién se indica?:**

- Pacientes postoperatorios con el fin de brindar líquidos, algunos electrolitos y pequeñas cantidades de energía.
- Preoperatorio de cirugía de intestino o colonoscopia.
- Gastroenteritis aguda.
- Íleo parcial.
- Después de episodios severos de diarrea y/o vomito.
- Para probar tolerancia individual a la vía oral.
- Pacientes con úlceras sangrantes, hemorragias del tracto digestivo.

**Características:**

- La dieta debe ser fraccionada.
- La bebida caliente podrá ser consomé sin grasa, condimentado con hierbas naturales o vegetales, para dar sabor, pero serán retirados al momento de la preparación (a base de carne magra de res o pollo).
- Las preparaciones no deben presentarse a temperaturas extremas.
- Té de frutas.
- Aromática de hierbas.
- Agua de panela sin leche (No se brinda a aquellos pacientes con restricción de carbohidratos simples).
- Jugos no ácidos, claros y bien colados.
- Gelatina preparada en agua.
- No se debe dar por un tiempo mayor a 24 horas, si eso ocurre