

PROTOCOLO TRANSVERSAL A LOS PROCESOS

ESTRATÉGICOS MISIONALES Y DE APOYO

POBLACIÓN OBJETO

NIÑOS DE 6 MESES A 59 MESES DE EDAD

RESPONSABLES

- MEDICOS GENERALES
- ENFERMERA PROFESIONAL
- NUTRICIONISTA

OBJETIVO

Contar con un documento que permita respaldar el que hacer médico y de enfermería, en la consulta de los menores de 5 años, con respecto a las recomendaciones que se deben dar a los usuarios (madres de los menores a riesgo de DNT, desnutridos y con peso adecuado para la edad) que acuden a los servicios (urgencias-consulta externa) en las diferentes sedes, con relación a la nutrición y alimentación de los niños.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar una herramienta de consulta y respaldo para el profesional médico y de enfermería en la consulta de los menores de 5 años, con relación a recomendaciones alimentarias.
- Ofrecer menús que permitan establecer una alimentación adecuada, de acuerdo a la edad del menor
- Proveer una tabla de alimentación involucrando los diferentes grupos de alimentos, que permita dar al niño una alimentación balanceada.
- Aprovechar el tipo de alimentos que se consiguen en la región, procurando cuidar la economía familiar sin descuidar la nutrición de los integrantes de la familia

DEFINICIONES

ALIMENTACION BALANCEADA: Es el término para definir una alimentación equilibrada. Esta aporta todos los nutrientes necesarios como las vitaminas, grasas, minerales, proteínas y agua que el cuerpo necesita para funcionar bien. Es decir que se incluyen todos los grupos de alimentos en las porciones adecuadas, en los tiempos establecidos y según los requerimientos por sexo, edad y actividad física. De esta manera, se asegura una correcta nutrición y un buen estado de salud

ALIMENTACION COMPLEMENTARIA: La alimentación complementaria (AC) se considera un proceso por el cual se ofrecen al lactante alimentos sólidos o líquidos distintos de la leche

materna o de una fórmula infantil como complemento y no como sustitución de esta.

LACTANCIA MATERNA: La lactancia materna es el proceso por el que la madre alimenta a su hijo recién nacido a través de sus senos, que segregan leche inmediatamente después del parto, que debería ser el principal alimento del bebé al menos hasta los dos años. De cero a seis meses Durante este periodo la leche materna debe ser el único alimento del bebé, excepto si necesita algún tipo de suplemento vitamínico. No es necesario que el bebé tome agua u otro tipo de líquidos: según la OMS la propia leche materna contiene un 88 por ciento de agua, por lo que es suficiente para saciar al lactante.

LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA: Significa dar al bebé solamente leche materna sin ningún otro líquido o sólido, ni siquiera agua.

MALNUTRICION: Se refiere a las carencias, los excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica y de nutrientes de una persona

DESNUTRICION: Afección que se presenta cuando no se obtienen calorías suficientes o la cantidad adecuada de nutrientes principales, como las vitaminas y los minerales, que se necesitan para una buena salud.

FTLC: Es la fórmula terapéutica lista para consumir (FTLC) para el tratamiento ambulatorio de la desnutrición aguda moderada o severa.

F75: Esta fórmula se emplea en la primera fase del tratamiento de recuperación de la desnutrición severa por ser baja en proteínas, grasas y sodio pero alta en carbohidratos.

MENU: En un servicio de alimentación lo fundamental es el menú, este es el conjunto de alimentos que componen un platillo en cualquier tiempo de comida (desayuno, comida o cena). Por otra parte la carta es la recapitulación de todos y cada uno de los platos que allí se sirven, en el que van incluidos los menús.

TABLA DE ALIMENTACION: Las tablas de alimentos recogen información sobre el contenido medio de nutrientes y otras sustancias que proporcionan los alimentos cuando son consumidos, son la base para poder transformar alimentos en energía y nutrientes (paso necesario para juzgar una dieta)

MATERIALES

- Tablas de alimentación
- Historia clínica para la consulta de niños y niñas desde 0-59 meses de edad
- Consulta asignada
- Tabla de evaluación ANTRO

PROCEDIMIENTO

1. Asignación de la cita sea Medica, Enfermería o nutricionista
2. Hacer la anamnesis
3. Tomar medidas antropométricas pasándolas por ANTRO
4. Consignar las medidas antropométricas, incluyendo perímetro braquial
5. Diagnosticar el estado actual del menor, en caso de confirmar el diagnóstico de desnutrición, se continuara con la ruta con las diferentes actividades para el seguimiento y control del usuario.
6. Es necesario que en la historia clínica se consigne la educación que debe ofrecerse a la madre, con el fin de hacer que el proceso de adaptación a la alimentación complementaria sea lo menos traumática posible, evitando terminar en una situación que ponga el riesgo al menor, como es el caso de una desnutrición, riesgo de desnutrición. Independientemente del diagnóstico final del niño, incluso con peso adecuado para la talla, es de obligatorio cumplimiento educar a la madre en alimentación del menor, es por ello que se construyeron las tablas de alimentación, para el desarrollo de la actividad educativa y como apoyo a los profesionales que atienden a población 0-59 meses.

CONSIDERACIONES ESPECIALES

- Todo usuario que se valore, sus datos deben ser llevados a la rejilla de ANTRO, para identificar el grado de desnutrición
- Las tablas de alimentación están adaptadas a la edad de los niños y se acondicionaron para el nivel económico y social de la población que se atiende
- Es importante ofrecerle al cuidador(a), las tablas en físico, con el objeto de que las pueda consultar en cualquier momento en casa

BIBLIOGRAFÍA - BASADO EN EVIDENCIA

Ministerio de Salud y de la Protección Social. Resolución 2465 de 2016. Bogotá D.C; 14 de junio de 2016.

Instituto Nacional de Salud. Vigilancia Nutricional Centinela de las Gestantes; 01 de diciembre de 2012. Versión 00.

Ministerio de Salud y de la Protección Social. Resolución 2121 de 2010. Bogotá D.C; 9 de junio de 2010.

Ministerio de la Protección Social-Instituto Nacional de Salud- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Instructivo para la implementación de Patrones de Crecimiento de la OMS en Colombia. Niños, niñas y adolescentes de 0 a 18 años. Bogotá D.C. 2011

ANEXOS

Anexo 1

NUTRICION Y DIETETICA PRESCRIPCION DIETETICA

TIPO DE DIETA: NORMAL
NOMBRE:

MENU MODELO

TIPO DE COMIDA	PREPARACION	CANTIDAD
DESAYUNO FRUTA BEBIDA CON LECHE PROTEINA HARINA	Papaya Chocolate con leche Huevo batido Pan	1 porción mediana 1 pocillo 1 unidad 1 pequeño
NUEVES	Mandarina Emparedado Jugo natural	1 unidad 1 unidad 1 vaso
ALMUERZO SOPA PROTEINA VERDURA HARINA HARINA BEBIDA	NO Carne en bistec Ensalada cruda mixta Plátano asado Arroz blanco NO	NO 1 porción mediana Lo deseado ½ pequeño 3 cucharadas soperas NO
ONCES	Yogur de bolsa Galletas Fruta	1 vaso 2 unidades 1 porción pequeña
COMIDA	Similar al seco del almuerzo	

RECOMENDACIONES

1. El menú modelo sirve de guía para su alimentación diaria.
2. Consuma la cantidad y tipo de alimentos indicados en la dieta.
3. Consuma su alimentación en un ambiente tranquilo y agradable.
4. Evite consumir los alimentos viendo televisión, leyendo prensa o escuchando noticias desagradables.
5. Sirva en el plato la cantidad de alimento que desee consumir y levántese de la mesa una vez termine.
6. Consuma sus alimentos siempre en el comedor.
7. Consuma frutas diariamente mínimo dos porciones al día.
8. Consuma dos porciones de verdura al día, por lo menos una de ellas cruda.
9. Agregue a sus ensaladas aceite vegetal.
10. Consuma su alimentación fraccionada en cinco comidas al día: Desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida.
11. Disminuya el consumo de todo tipo de grasa de origen animal como carne de cerdo, tocino, manteca, mantequilla, crema de leche y cuero del pollo.
12. Limite el consumo de alimentos fritos a dos en la semana. Utilice aceite vegetal y retire el exceso de grasa antes de consumirlos.
13. Evite el consumo de gaseosas, así como el consumo de productos de paquete, carnes frías, conservas y embutidos.
14. Juegue diariamente mínimo una hora y media al día. SIEMPRE Y CUANDO NO TENGA CONTRAINDICACION MEDICA.
15. Consuma entre 3 y 4 vasos de agua al día. SIEMPRE Y CUANDO NO TENGA CONTRAINDICACION MEDICA.

LISTA DE CAMBIO

TIPO DE COMIDA	PREPARACION	CANTIDAD
DESAYUNO		
FRUTA	Preferiblemente entera	La deseada
BEBIDA CON LECHE	Café	1 pocillo
	Te	1 pocillo
	Avena	1 pocillo
	Chocolate	1 pocillo
	Jugo	1 vaso
	Kumis	1 vaso
	Yogur	1 vaso
	Agua de Panela	1 pocillo semana

ALIMENTO PROTEICO	Huevo Queso campesino Cuajada Caldo de carne Sin grasa Caldo de pollo Sin Grasa Carne Emparedado	1 x día 1 porción mediana 1 porción mediana 1 plato 1 plato 1 porción mediana 1 unidad
HARINA	Pan blando Arepa de maíz Arepa huilense Tostadas Galletas de sal Bizcochos de Achira Pandeyuca Almojábana	1 tajada semigruesa 1 mediana 2 unidades 2 pequeñas 3 cuadros x 4 4 unidades 1 mediano 1 mediano
ALMUERZO Y COMIDA SOPA	NO	NO
PROTEINA	Carne magra Pollo Sin cuero Pescado Fríjol Arveja Lenteja Garbanzo	1 porción mediana 1 presa grande 1 porción grande 1 plato chocolatero 1 plato chocolatero 1 plato chocolatero 1 plato chocolatero
VERDURA	Cruda Cocida	Lo deseado 5 cucharadas soperas
HARINAS	Arroz Espaguetti Papa negra Papa criolla Yuca Arracacha Plátano	3 cucharadas sopera 1 plato chocolatero 1 pequeñas 3 pequeñas 1 astilla pequeña 1 astilla pequeña ½ pequeño

Nutricionista:

BLANCA MARIA RODRIGUEZ GALLEGO

Anexo 2

NUTRICION Y DIETETICA PRESCRIPCION DIETETICA

TIPO DE DIETA: NORMAL
NOMBRE:

MENU MODELO

TIPO DE COMIDA	PREPARACION	CANTIDAD
DESAYUNO FRUTA BEBIDA CON LECHE PROTEINA HARINA	Papaya Chocolate con leche Huevo batido Pan	1 porción mediana 1 pocillo 1 unidad 2 tajadas
NUEVES	Mandarina Maní de sal	1 unidad 1 puñado
ALMUERZO SOPA PROTEINA VERDURA HARINA HARINA BEBIDA	De tubérculos o cereales Carne en bistec Ensalada cruda mixta Plátano asado Arroz blanco Jugo de fruta	1 plato 1 porción mediana Lo deseado ½ mediano 4 cucharadas soperas 1 vaso
ONCES	Yogur de bolsa Galletas	1 vaso un paquete
COMIDA	Lo que queda del almuerzo	

RECOMENDACIONES

1. El menú modelo sirve de guía para su alimentación diaria.
2. Consuma la cantidad y tipo de alimentos indicados en la dieta.
3. Consuma su alimentación en un ambiente tranquilo y agradable.
4. Evite consumir los alimentos viendo televisión, leyendo prensa o escuchando noticias desagradables.
5. Sirva en el plato la cantidad de alimento que desee consumir y levántese de la mesa una vez termine.

6. Consuma sus alimentos siempre en el comedor.
7. Consuma frutas diariamente, no exceda la cantidad de 4 ni consuma menos de 2.
8. Consuma dos porciones de verdura al día, por lo menos una de ellas cruda.
9. Agregue a sus ensaladas aceite de oliva o aceite vegetal limpio.
10. Consuma su alimentación fraccionada en cinco comidas al día: Desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida.
11. Disminuya el consumo de todo tipo de grasa de origen animal como carne de cerdo, tocino, manteca, mantequilla, crema de leche y cuero del pollo.
12. Limite el consumo de alimentos fritos a dos en la semana. Utilice aceite vegetal y retire el exceso de grasa antes de consumirlos.
13. Si consume tinto, disminuya paulatinamente el su consumo hasta eliminarlo completamente de la dieta.
14. Evite el consumo de gaseosas, bebidas alcohólicas, así como el consumo de productos de paquete, carnes frías, conservas y embutidos.

LISTA DE CAMBIO

TIPO DE COMIDA	PREPARACION	CANTIDAD
DESAYUNO		
FRUTA	Ojala entera	La deseada
BEBIDA CON LECHE	Café	1 pocillo
	Te	1 pocillo
	Avena	1 pocillo
	Chocolate	1 pocillo
	Jugo	1 vaso
	Kumis	1 vaso
	Yogur	1 vaso
	Agua de Panela	1 pocillo
ALIMENTO PROTEICO	Huevo	1 x día
	Queso campesino	1 porción mediana
	Cuajada	1 porción mediana
	Caldo de carne Sin grasa	1 plato
	Caldo de pollo Sin Grasa	1 plato
	Carne	1 porción mediana
	Emparedado	1 unidad
HARINA	Pan blando	1 tajada semigruesa
	Arepa de maíz	1 mediana
	Arepa huilense	3 unidades
	Tostadas	2 medianas

	Galletas de sal Bizcochos de Achira Pandeyuca Almojábana	3 cuadros x 4 4 unidades 1 mediano 1 mediano
ALMUERZO Y COMIDA		
SOPA	De tubérculos o cereales	1 plato
PROTEINA	Carne magra Pollo Sin cuero Pescado Frijol Arveja Lenteja Garbanzo	1 porción mediana 1 presa grande 1 porción grande 1 plato chocolatero 1 plato chocolatero 1 plato chocolatero 1 plato chocolatero
VERDURA	Cruda Cocida	Lo deseado 5 cucharadas soperas
HARINAS	Arroz Espagueti Papa negra Papa criolla Yuca Arracacha Plátano	4 cucharadas sopera 1 plato chocolatero 1 mediana 3 pequeñas 1 astilla mediana 1 astilla mediana ½ pequeño

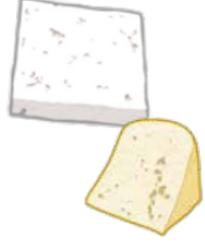
Si consume carne, pollo o pescado, utilice la leguminosa como intercambio de harina y no de proteína.

Nutricionista:

BLANCA MARIA RODRIGUEZ GALLEGO

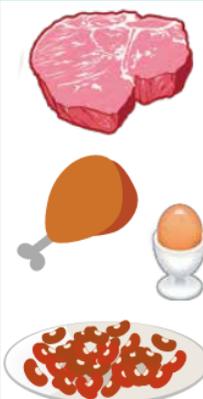
Anexo 3:

Guía para la introducción de alimentos para niños y niñas de 6 a 24 meses

Grupo de alimentos	Subgrupo	Alimentos	Grupo de edad		
			6 a 8 meses	9 a 11 meses	12 a 24 meses
			Textura		
LECHE MATERNA			A LIBRE DEMANDA		DESPUÉS DE LAS COMIDAS
	Cereales	Arroz, maíz, trigo, cebada, avena, centeno, preparados en casa.	Machacados*	Machacados*	En la preparación de la familia.
	Derivados de cereales	Pastas, pan, arepas, envueltos, amasijos, coladas, tostadas, calados preferiblemente preparados en casa.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
	Raíces, tubérculos, plátanos	Papa, yuca, ñame, arracacha, plátano verde.	Entre los 6 y los 7 meses de edad en puré o machados.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
	Frutas	Frutas frescas como papaya, guayaba, manzana, mango, mandarina, naranja, granadilla, etc.*	En puré o en zumo para frutas como la granadilla.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
	Verduras	Ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor, zanahoria, etc.	En puré o trozos de verduras cocidas al vapor, en caso que no se puedan consumir frescas.	En trozos pequeños frescas o al vapor.	En trozos pequeños frescas o al vapor.
	Leche	Leche de vaca u otros mamíferos.	No ofrecer.		Hervida o pasteurizada.
	Derivados Lácteos	Cuajada y quesos frescos sin adición de sal. Yogurt y kumis elaborados a base de leche entera.*	Queso rallado sin sal, cuajada machacados.	En trozos pequeños.	En trozos pequeños.

* Escoja preferiblemente las frutas y verduras de cosecha, disponibles en su zona.

*La receta para la preparación casera del kumis se encuentra en el Manual del facilitador.

Grupo de alimentos	Subgrupo	Alimentos	Grupo de edad		
			6 a 8 meses	9 a 11 meses	12 a 24 meses
	Carnes	Carnes rojas y blancas, vísceras, pollo, cerdo, pescado fresco y especies menores como conejo, cuy.	Carne o pollo bien picados, desmechados, molidos o triturados.	Desmechados o cortados en trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
			Pescados sin espinas, deshuesados.	Pescados sin espinas, deshuesados.	Pescados sin espinas, deshuesados.
	Huevo	Huevo	Inicie con la yema evaluando tolerancia hasta ofrecerlo completo (yema más clara).	Todas las preparaciones.	Todas las preparaciones.
	Leguminosas	Frijol, garbanzo, lentejas, alverja seca.	Machacados combinados con cereales como el arroz.	Granos machacados combinados con cereales como el arroz.	Granos machacados combinados con cereales como el arroz.
	Aceite vegetal	Se puede utilizar aceite vegetal y mantequilla de vaca. No incluya en la alimentación grasas TRANS que se encuentran en productos de paquete, margarina y galletas.			
	Azúcar simple, dulces	No adicionar azúcar, panela o miel en los alimentos y preparaciones. No ofrecer dulces.			

Machacado: Golpear para hacer pedazos, aplastar o cambiar de forma un alimento.

FUENTE: Guías Alimentarias basadas en Alimentos para mujeres gestantes, madres en período de lactancia y niños y niñas menores de 2 años para Colombia



CARMEN EMILIA OSPINA
Salud, bienestar y dignidad

DOCUMENTO DE APOYO
**PROTOCOLO ALIMENTACION
COMPLEMENTARIA**



PROCESO:
GESTIÓN DEL RIESGO

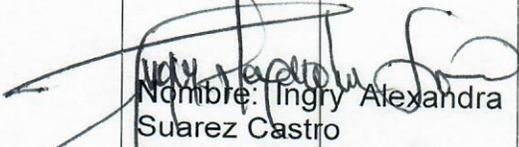
CODIGO: GDR-S8-D7

VIGENCIA: 02/12/2023

V1

PÁGINA 12 de 12

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción el Cambio	Fecha de aprobación
1	Elaboración del documento: Se elabora documento con el fin de establecer los permisos y acceso a la red en aras brindar los servicios que se necesitan usar o conocer para desarrollar el trabajo que se produce y genera a cargo del personal administrativo y operativo en las sedes de la E.S.E Carmen Emilia Ospina. Conservando la integridad, confidencialidad y disponibilidad de los datos. y así mismo lograr una mejora continua en el subproceso "Cancer".	02/12/2023
 Nombre: Martha Lucia González González. Agremiada Asistir	 Nombre: Milvia Inés Pérez Agremiada Asistir	 Nombre: Ingrid Alexandra Suarez Castro Cargo: Subgerente tecnicocientifico
Elaboró	Revisó	Aprobó

Buscamos la excelencia por su salud, bienestar y dignidad

LÍNEA AMIGA
863 2828

WHATSAPP
304 384 99 92


 ESE Carmen Emilia Ospina