

EXPTE_ 691/2022

Anexo I_PPT_Protocolo de dietas naturales

Protocolo de dietas naturales

Contenido

| | |
|---|---|
| Dietas basales y con modificación de la textura..... | 2 |
| Dietas pediátricas..... | 3 |
| Dietas para el control metabólico..... | 3 |
| Dietas modificadas para procesos del aparato digestivo..... | 3 |
| Dietas para la insuficiencia renal..... | 4 |
| Otras..... | 4 |
| Anticoagulantes orales..... | 4 |
| D. PUENTE..... | 4 |
| Notas..... | 4 |



Dietas basales y con modificación de la textura

| Denominación | Indicaciones | Características | Calorías | Proteínas G (%) | H C G (%) | Lípidos G (%) | Fibra G |
|--------------------------------------|--|---|----------|-----------------------|-----------------|---------------------|------------|
| <i>BASAL</i> | Pacientes sin trastornos digestivos ni metabólicos. | Preparaciones adaptadas a gastronomía local | 2500 | 90 18-20% | 340 50-52% | 90 30% | 30 |
| <i>BASAL 3000 Cal</i> | Pacientes sin trastornos digestivos ni metabólicos. Con necesidades energéticas y proteicas elevadas | Preparaciones adaptadas a gastronomía local con aumento de calorías y proteínas | 3000 | 125 20% | 365 45% | 135 35% | 30 |
| <i>BASAL SIN CARNE</i> | Pacientes sin trastornos digestivos ni metabólicos. | Preparaciones adaptadas a gastronomía local sin carne de mamíferos ni aves. Si lleva pescado huevos y lácteos | 2500 | 90 18-20% | 340 50-52% | 90 30% | 30 |
| <i>BASAL MUJER GESTANTE</i> | Pacientes mujer gestantes sin trastornos digestivos ni metabólicos | Control de metales pesados y Nitratos | 2500 | 90 18-20% | 340 50-52% | 90 30% | 30 |
| <i>BASAL PREPARTO</i> | Mujer embarazada con parto inducido | Alimentos de fácil digestión. Rica en Hidratos de Carbono. Baja en grasas | 2000 | 80 18-20% | 300 50-55% | 70 30% | 15 |
| <i>BASAL SIN GLUTEN</i> | Pacientes con celiaquía, sin trastornos digestivos ni metabólicos | Preparaciones adaptadas a gastronomía local libres de gluten | 2500 | 90 18-20% | 340 50-52% | 90 30% | 25 |
| <i>BASAL SÓLIDOS FRÍOS</i> | Pacientes con vómitos propios del embarazo | Preparaciones adaptadas a gastronomía local de consumo en frío | 2000 | 80 15% | 275 55% | 80 35% | 20 |
| <i>BASAL RICA EN FIBRA</i> | Estreñimiento, diabetes y dislipemias moderadas sin restricción calórica | Preparaciones adaptadas a gastronomía local, suplementada en fibra | 2500 | 90 18-20% | 340 50-52% | 90 30% | 35 |
| <i>BASAL FÁCIL MASTICACIÓN</i> | Adaptada a pacientes con problemas de masticación | Preparaciones adaptadas a gastronomía local, libre de alimentos cortantes y textura dura. | 2500 | 90 18-20% | 340 50-52% | 90 30% | 25 |
| <i>BLANDA GEDIATRIA</i> | Indicada para personas mayores | Alimentos de fácil masticación y fácil digestión. | 2000 | 80 18% | 320 55% | 90 32% | 20 |
| <i>BASAL TRITURADA</i> | Adaptada a pacientes con problemas de masticación y/o deglución | Se elabora triturando los platos de la dieta basal | 2000 | 90 18-20% | 250 50-52% | 65 30% | 20 |
| <i>TRITURADA DISFAGIA A LIQUIDOS</i> | Adaptada a pacientes con problemas de deglución de líquidos | Similar a la dieta triturada pero con consistencia pudding | 2000 | 90 18-20% | 250 50-52% | 65 30% | 25 |
| <i>TRITURADA SIN RESIDUOS</i> | Indicada en pacientes en preparación para pruebas diagnósticas del intestino o su cirugía | Formada por platos de alimentos sin residuos que se trituran para pacientes con dificultades en la masticación. | 1600 | 50 20% | 200 50% | 80 30% | 4 |



Dietas pediátricas

| Denominación | Indicaciones | Características | Calorías | Proteínas G (%) | H C G (%) | Lípidos G (%) | Fibra G |
|-----------------------------|---------------------------------|--|----------|-----------------------|-----------------|---------------------|------------|
| <i>PEDIÁTRICA I</i> | Adaptada a niños de 2 a 4 años | Aporta el 1º plato en forma de sopa, puré, pasta. Y el 2º alimentos de fácil masticación | 1800 | 80 18-20% | 250 50-52% | 80 30% | 15-20 |
| <i>PEDIÁTRICA II</i> | A partir de 4 años hasta 12-14. | Platos dieta basal adaptada a los gustos del niño | 2200 | 90 18-20% | 300 50-52% | 90 30% | 22 |
| <i>TRITURADA PARA NIÑOS</i> | De 6 meses a 2 años | Triturado para el almuerzo que puede ser comercial o de cocina | 400 | 30 30% | 40 40% | 15 30% | 5 |

Dietas para el control metabólico

| Denominación | Indicaciones | Características | Calorías | Proteínas G (%) | H C G (%) | Lípidos G (%) | Fibra G |
|-----------------------|---|--|----------|-----------------------|-----------------|---------------------|------------|
| <i>1000 CALORÍAS</i> | Obesidad, diabetes, e hiperlipoproteinemias moderadas | Preparaciones, sencillas, simples y sin azúcares añadidos | 1000 | 70 20% | 120 50% | 40 30% | 20-25 |
| <i>1500 CALORÍAS</i> | Obesidad, diabetes, e hiperlipoproteinemias | Preparaciones, sencillas y sin azúcares añadidos | 1500 | 80 20% | 180 50% | 70 30% | 25 |
| <i>2000 CALORÍAS</i> | Obesidad, diabetes, e hiperlipoproteinemias | Sin azúcares añadidos | 2000 | 100 20% | 220 50% | 80 30% | 30 |
| <i>BAJA EN GRASAS</i> | Hiperlipoproteinemias severas | No lleva huevos, lácteos enteros ni fritos. Preparaciones sencillas (hervidos, vapor, cocidos) | 1500 | 80 20-25% | 250 55% | 60 25-30% | 35 |

Dietas modificadas para procesos del aparato digestivo

| Denominación | Indicaciones | Características | Calorías | Proteínas G (%) | H C G (%) | Lípidos G (%) | Fibra G |
|----------------------------------|---|--|----------|-----------------------|-----------------|---------------------|------------|
| <i>LIQUIDA</i> | Etapas de recuperación postoperatoria, tras ayuno prolongado; procesos infecciosos agudos e inflamaciones tracto intestinal | Constituida por infusiones, caldos y zumos No lleva leche ni derivados. | 450 | 20 10% | 70 75% | 10 15% | - |
| <i>TRANSICIÓN I</i> | Paso intermedio en regímenes postoperatorios y cuando la función intestinal está comprometida | Sopas, purés. No lleva 2º plato. Postres almibar o compotas | 1000 | 60 10% | 175 60% | 25 25% | <10 |
| <i>TRANSICIÓN II</i> | Dieta continuación de la Transición I, de protección gástrica y para pacientes debilitados | Sopas, cremas, purés. Patatas y arroz hervido 2º plato a base de hervidos, hornos y planchas. | 1800 | 80 20% | 275 55% | 75 25% | 15 |
| <i>HEMORRAGIA DIGESTIVA ALTA</i> | Úlcera, gastritis y hemorragias digestivas | Raciones pequeñas, baja en grasa (si incorpora huevo). Solo lleva un plato y postre. | 1200 | 50 15-20% | 220 55% | 20 25% | 10 |



| | | | | | | | |
|------------------------------|--|---|---------------|--------------|------------|--------------|----------------|
| <i>ASTRINGENTE</i> | Fase tercera de procesos diarreicos | Caldos, sopas. Pescados y carnes magras a la plancha, horno o cocidos | 1500 | 80 25% | 250 55% | 40 20% | 15 soluble |
| <i>SIN RESIDUOS</i> | Preparación para pruebas diagnósticas del intestino o su cirugía | Para un periodo corto de tiempo, más de 48 h se debe suplementar con productos dietoterapéuticos sin residuos | 1200 | 140 40% | 65 25% | 45 35% | 0 |
| <i>PATOLOGÍA INTESTINAL</i> | Enfermedad Inflamatoria Intestinal, diarreas crónicas o tumor de colon | Baja en residuos y baja en grasa. Preparaciones sencillas. | 1800 | 100 20% | 260 55% | 35 25-30% | <15 soluble |
| <i>INTESTINO CORTO</i> | ileostomía | Baja en residuos y fácil digestión. Preparaciones sencillas. | 1800 | 100 20% | 200 45% | 45 25-30% | <15 soluble |
| <i>PROTECCIÓN BILIAR</i> | Patología biliar y colestasis | Similar a la baja en grasas. No lleva cítricos ni alimentos ácidos. | 1500 | 80 20-25% | 250 55% | 60 25-30% | 25 |
| <i>PATOLOGÍA PANCREÁTICA</i> | Primeros días después de la pancreatitis | Alimentos de fácil digestión y masticación. Bajos en grasas | 1000- 1200 | 70 15 % | 200 70% | 25 15% | 15 |

Dietas para la insuficiencia renal

| Denominación | Indicaciones | Características | Calorías | Proteínas G (%) | H C G (%) | Lípidos G (%) | Relación Fosforo / Proteína |
|---|--|---|----------|-----------------------|-----------------|---------------------|--------------------------------------|
| <i>INSUF. RENAL PREDIÁLISIS</i> | Indicada en insuf. Renal en pacientes no dializados | Baja en sal, Fosforo, potasio y proteínas | 2400 | 83 14% | 330 56% | 90 35% | 15 |
| <i>INSUF. RENAL DIÁLISIS</i> | Indicada en insuf. Renal en pacientes dializados | Baja en sal, Fosforo y potasio | 2200 | 90 16% | 275 50% | 85 34% | 14 |
| <i>INSUF. RENAL PREDIÁLISIS DIABÉTICO</i> | Indicada en insuf. Renal en pacientes no dializados con diabetes descompensada | Baja en sal, Fosforo, potasio, hidratos de carbono con índice glucémico alto o moderado y proteínas | 1500 | 65 15% | 175 45% | 70 40% | 15 |
| <i>INSUF. RENAL DIÁLISIS DIABÉTICO</i> | Indicada en insuf. Renal en pacientes dializados con diabetes descompensada | Baja en sal, Fosforo, potasio e hidratos de carbono con índice glucémico alto o moderado | 1750 | 90 21% | 175 43% | 75 39% | 14 |
| Otras | Indicaciones | Características | Calorías | Proteínas G (%) | H C G (%) | Lípidos G (%) | Fibra G |
| Anticoagulantes orales | Pacientes en ttº con anticoagulantes orales | Exenta de alimentos con alto contenido en vitamina K | 1800 | 90 18-20% | 250 50% | 90 30% | 20 |
| D. PUENTE | Indicada para pacientes que hacen una ingesta ocasional o una primera ingesta. Indicada para la mayor parte de los usuarios salvo incompatibilidad o alergia con algún alimento que contiene | | | | | | |

Notas

NOTA 1. Cualquier dieta puede pedirse sin sal y sin azúcares solubles (para diabéticos).

NOTA 2. Cualquier dieta puede pedirse atendiendo a las preferencias personales, culturales, religiosas y costumbres de los pacientes.