

ANEXO A PPT CÓDIGOS DE DIETAS AGSO

1. CODIGO DE DIETAS

Las dietas incluidas en el código pueden estar disponibles en 4 variantes cada una de ellas:

Dieta con sal y con azúcares solubles: aplicable a todo paciente que no tenga restricción de sal ni de azúcares solubles.

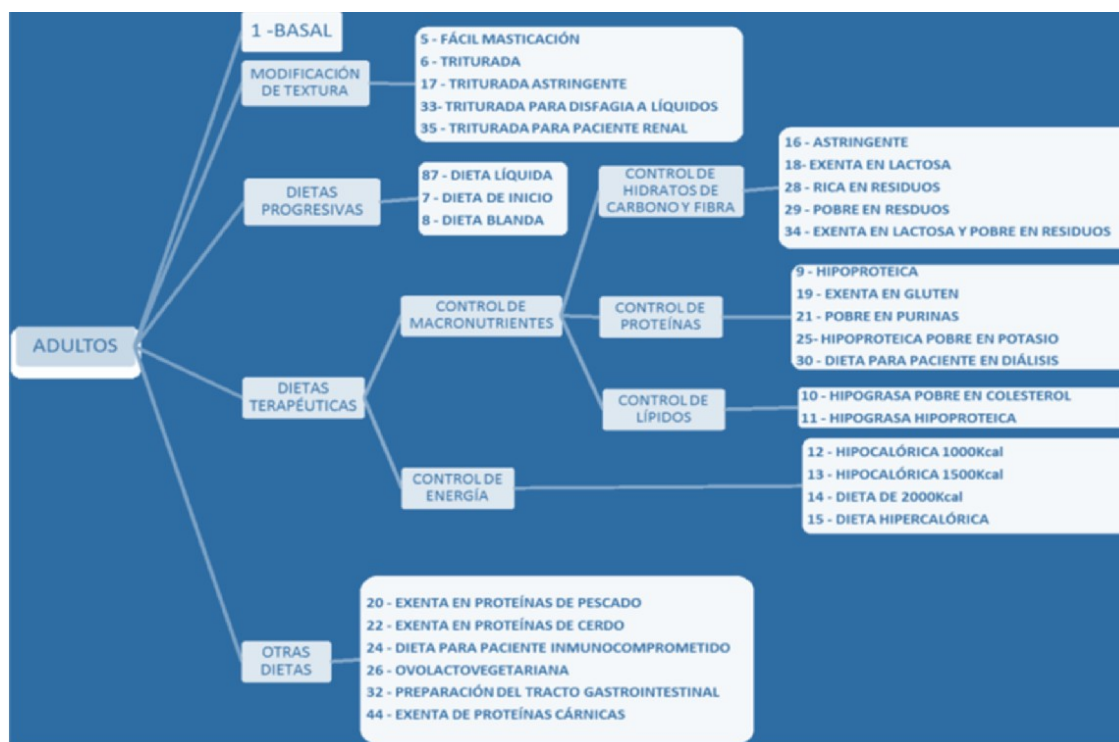
Dieta sin sal y con azúcares solubles: aplicable a pacientes que tienen restricción de sal, pero no de azúcares solubles.

Dieta con sal sin azúcares solubles: aplicable a pacientes que no tienen restricción de sal, pero sí de azúcares solubles.

Dieta sin sal sin azúcares solubles: aplicable a pacientes que tienen restricción de sal y de azúcares solubles.

2. ESQUEMA DE LAS DIETAS ORALES

DIETAS ORALES ADULTO



DIETAS ORALES PEDIÁTRICAS



MENU SELECCIÓN Y DIETAS PERSONALIZADAS



DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS E INDICACIONES

DIETAS ORALES DE ADULTO

DIETA BASAL ADULTO (CODIGO 01)

OBJETIVOS:

- Mantener un buen estado nutricional del paciente.
- Satisfacer las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente.
- Educación nutricional.

CARACTERÍSTICAS

- Menú de 14 días con 4 tomas diarias (desayuno, comida, merienda y cena)
- Variedad estacional: menú de verano e invierno.
- Patrón adecuado a dieta mediterránea.
- Recetas autóctonas.
- La dieta basal aporta una media de 3.200Kcal y 120g de proteínas al día.

INDICACIONES

- Dieta normocalórica aplicada a todo paciente que no necesita dieta terapéutica.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3203 Kcal/día
- Proteínas: 120 g/día
- HC: 360 g/día
- Grasas: 149 g/día
- Fibra: 30 g/día

DIETAS MODIFICACION DE TEXTURA

Dietas:

- | | |
|----|-------------------------------|
| 5 | Fácil masticación |
| 6 | Triturada |
| 17 | Triturada astringente |
| 33 | Disfagia a líquidos |
| 35 | Triturada para paciente renal |

DIETA DE FÁCIL MASTICACIÓN O BLANDA MECÁNICA (CÓDIGO 5)

OBJETIVOS

- Conseguir que los alimentos que forman parte de la dieta sean de fácil masticación, con un adecuado contenido en nutrientes y cubriendo a su

vez todas las necesidades nutricionales del paciente.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta con textura suave, con alimentos sencillos de masticar.
- Los alimentos difíciles de masticar (carnes, frutas) se ofrecen en otras preparaciones diferentes a la basal, adaptándolos a las necesidades de los pacientes.

INDICACIONES

- Indicada para pacientes con dificultad de masticación y/o deglución.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3276 Kcal/día
- HC: 389g/día
- Proteínas: 118 g/día
- Grasas: 145 g/día
- Fibra: 32 g/día

DIETA TRITURADA (CÓDIGO 06)

OBJETIVOS

- Modificar la textura de los alimentos utilizados en la dieta hasta triturarlos.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta con textura suave, con alimentos triturados.
- Se utilizan sopas y purés para elaborar los menús.
- Las frutas se utilizan en forma de compota.

INDICACIONES

- Indicada para pacientes con problemas de masticación.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2423 Kcal/día
- HC: 362 g/día
- Proteínas: 81 g/día
- Grasas: 76,6 g/día
- Fibra: 21,5 g/día

DIETA ASTRINGENTE TRITURADA (CÓDIGO 17)

OBJETIVOS

- Disminuir el peso y el volumen de las heces y retrasar el tránsito intestinal.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta compuesta por alimentos triturados astringentes.
- Dieta controlada en grasa y fibra.
- Restricción de alimentos ricos en fibra y estimulantes de la motilidad intestinal.
- Utilización de alimentos probióticos para regular el tránsito intestinal.

INDICACIONES

- Cuadro diarreico.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1553 Kcal/día
- HC: 233 g/día
- Proteínas: 58 g/día
- Grasas: 46 g/día
- Fibra: 21 g/día
- Hierro: 7 mg/día

DIETA TRITURADA PARA DISFAGIA A LÍQUIDOS (CÓDIGO 33)

OBJETIVOS

- Mantener un adecuado estado de nutrición e hidratación del paciente a través de una alimentación sin riesgos.
- Facilitar la deglución con medidas dietéticas adecuadas.
- Evitar los problemas asociados al atragantamiento y/o la aspiración.
- Mantener la alimentación oral el mayor tiempo posible.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta a base de purés espesos y homogéneos, evitando la presencia de grumos, espinas u otros alimentos que puedan causar problemas en la deglución.
- No se permiten líquidos claros.
- Se pueden utilizar espesantes para adaptar la viscosidad a la textura adecuada para el paciente (néctar, miel o pudding).

INDICACIONES

- Dieta dirigida a pacientes con disfagia a líquidos.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2267 Kcal/día
- HC: 311 g/día
- Proteínas: 72 g/día



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias
Servicio Andaluz de Salud

- Grasas: 81 g/día
- Fibra: 23 g/día
- Hierro: 9,8 mg/día

DIETA RENAL TRITURADA (CÓDIGO 35)

OBJETIVOS

- Mantener un adecuado aporte de nutrientes y minerales a pacientes con insuficiencia renal y que necesiten una modificación de textura de los alimentos de la dieta hasta tritarlos.
- Reducir la acumulación de productos residuales en su cuerpo.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta controlada en proteínas y alimentos ricos en potasio, fósforo y calcio.
- Consistencia triturada.

INDICACIONES

- Pacientes con insuficiencia renal que necesitan una modificación de la textura de los alimentos hasta tritarlos.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2156 Kcal/día
- HC: 325 g/día
- Proteínas: 65 g/día
- Grasas: 74 g/día
- Fibra: 20 g/día
- Potasio: 2253 mg/día

DIETAS PROGRESIVAS

Dietas:

87 Dieta líquida
07 Dieta de inicio
08 Dieta blanda

DIETA LÍQUIDA (CÓDIGO 87)

OBJETIVOS

- Eliminar todos los alimentos y sus residuos del sistema digestivo
- Pacientes que necesitan cambio en la textura de su dieta o una mínima estimulación gastrointestinal.



CARACTERÍSTICAS

- La dieta líquida se compone de líquidos y de alimentos que son normalmente líquidos. Incluye: caldos, zumos, infusiones u otros tipos de líquidos.
- Es una dieta incompleta, de transición, por lo que no puede mantenerse mucho tiempo.

INDICACIONES

- Se prescribe para realizar algún tipo de prueba diagnóstica o algún tipo de cirugía.
- Se puede usar tras cirugía de estómago o intestino.
- Indicada también en pacientes con problemas de masticación o deglución.
- También se utiliza como dieta de transición hacia una dieta completa.

DIETA DE INICIO (CÓDIGO 07)

OBJETIVOS

- Control de tolerancia digestiva.
- Reducir al mínimo la estimulación gastrointestinal.

CARACTERÍSTICAS

- Alimentos con textura líquida, pastosa y sólidos enteros de cocción sencilla y de fácil digestión.
- Es una dieta de transición, incompleta, por lo que no se aconseja un uso prolongado.

INDICACIONES

- Postoperatorio
- Tras iniciar la tolerancia del paciente a líquidos como caldo e infusiones, esta dieta inicia purés y sopas sin proteína animal para continuar la progresión hacia una alimentación completa.
- Reinicio alimentación oral.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 916 Kcal/día
- HC: 168 g/día
- Proteínas: 14 g/día
- Grasas: 24,5 g/día
- Fibra: 20 g/día

DIETA BLANDA (CÓDIGO 08)

OBJETIVOS

- Ofrecer una alimentación adecuada con una protección gástrica para el paciente.
- Se pretende producir poca motilidad del tracto digestivo, utilizando para ello

alimentos con textura y condimentación suaves.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta equilibrada nutricionalmente.
- Dieta de consistencia blanda, fácil digestión y condimentación suave.
- No utiliza alimentos crudos, ácidos o muy grasos.

INDICACIONES

- Dieta adecuada para trastornos gástricos, dispepsias y úlceras sin sintomatología.
- También se usa como dieta de transición entre la dieta de inicio y la dieta basal.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2840 Kcal/día
- HC: 328 g/día
- Proteínas: 120 g/día
- Grasas: 121 g/día
- Fibra: 28 g/día
- Hierro: 15 mg/día

DIETAS TERAPÉUTICAS

DIETAS CON CONTROL DE MACRONUTRIENTES

DIETAS CON CONTROL DE HIDRATOS DE CARBONO Y FIBRA

Dietas:

16 Astringente
18 Exenta de lactosa
28 Rica en residuos
29 Pobre en residuos
34 Exenta en lactosa y pobre en residuos

DIETA ASTRINGENTE (CÓDIGO 16)

OBJETIVOS

- Retrasar el tránsito intestinal y disminuir el número de deposiciones y el volumen de las heces.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta compuesta de tomas pequeñas, poco copiosas.
- Restricción de alimentos ricos en fibra (legumbres, cereales integrales, fruta cruda o con piel, verduras crudas, etc.)



- Exclusión de alimentos estimulantes de la motilidad intestinal (café, zumos de cítricos, condimentos fuertes, etc.)
- Inclusión de alimentos con efecto astringente (membrillo, plátano, arroz, manzana)
- Los lácteos están limitados a probióticos por su efecto positivo sobre la flora bacteriana del intestino.

INDICACIONES

- Síndrome diarreico de cualquier causa.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1863 Kcal/día
- HC: 207 g/día
- Proteínas: 94 g/día
- Grasas: 77 g/día
- Fibra: 20 g/día
- Hierro: 8 mg/día

DIETA EXENTA DE LACTOSA (CÓDIGO 18)

OBJETIVOS

- Evitar en la dieta aquellos alimentos que contienen lactosa
- Cubrir las necesidades diarias de calcio a través de alimentos sin lactosa.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta exenta de alimentos que contienen lactosa (lácteos y derivados).
- El aporte de calcio se realiza a través de productos derivados de la soja (yogures)
- Dieta variada en la que están incluidos todos los grupos de alimentos, excepto los lácteos mencionados anteriormente.

INDICACIONES

- Pacientes con intolerancia a la lactosa.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

Calorías: 2996 Kcal/día

HC: 336 g/día

Proteínas: 112 g/día

Grasas: 136 g/día

Fibra: 29 g/día

Calcio: 0,98 g/día

DIETA RICA EN RESIDUOS (CÓDIGO 28)

OBJETIVOS

- Acelerar el tránsito intestinal, reduciendo el tiempo del mismo.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta variada fraccionada en 4 tomas con abundancia de alimentos ricos en fibra como pan integral, fruta, legumbres, verduras de hoja verde y lácteos fermentados con probióticos.
- La cantidad de fibra media que aporta es de 40 g/día.

INDICACIONES

- Prevención y tratamiento de cuadros de estreñimiento habitual o secundario a otras patologías:
- Hemorroides
- Litiasis biliar
- Síndrome de intestino irritable con estreñimiento
- Hipercolesterolemia
- Diabetes mellitus
- Cáncer de colon

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2903 Kcal/día
- HC: 310 g/día
- Proteínas: 118 g/día
- Grasas: 135 g/día
- Fibra: 40 g/día
- Hierro: 16 mg/día

DIETA POBRE EN RESIDUOS (CÓDIGO 29)

OBJETIVOS

- Proporcionar una alimentación que deje una cantidad mínima de residuos en el tubo digestivo.
- Reducir al máximo el volumen fecal.

CARACTERÍSTICAS

- Restricción de alimentos ricos en fibra (legumbres, cereales integrales, fruta cruda o con piel, verduras crudas, etc.)
- La cantidad de fibra media que aporta es de 17g/día.

INDICACIONES

- Suboclusión intestinal, carcinomatosis intestinal, diverticulitis aguda, fístulas en el colon y preparaciones exploratorias.
-

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2559 Kcal/día
- HC: 323 g/día
- Proteínas: 109 g/día
- Grasas: 101 g/día
- Fibra: 17 g/día
- Hierro: 11 mg/día

DIETA EXENTA EN LACTOSA Y POBRE EN RESIDUOS (CÓDIGO 34)

OBJETIVOS

- En pacientes, con enfermedad inflamatoria intestinal (EII), evitar la desnutrición por mala absorción de nutrientes a nivel intestinal cuando la enfermedad está activa.
- Minimizar los síntomas propios de las ingestas (dolor abdominal, pérdida de hambre, malestar, ayuno).
- Intentar evitar carencias nutricionales a nivel de vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta de fácil digestión
- Dieta con bajo contenido en lactosa.
- Dieta con bajo contenido en fibra.
- Los lácteos se sustituyen por productos adaptados.

INDICACIONES

- Enfermedad inflamatoria intestinal (EII), colitis ulcerosa, enfermedad de Crohn, colitis indeterminada, colitis linfocítica y colitis colágena.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2269 Kcal/día
- HC: 275 g/día
- Proteínas: 99 g/día
- Grasas: 88 g/día
- Fibra: 23 g/día
- Calcio: 0,59 g/día

DIETAS CON CONTROL DE PROTEÍNAS

Dietas:

- 9 Hipoproteica
- 19 Exenta de gluten
- 21 Pobre en purinas
- 25 Hipoproteica pobre en potasio
- 30 Dieta para paciente en diálisis

DIETA HIPOPROTEICA (CÓDIGO 09)

OBJETIVOS

- Prevenir o mejorar patologías como la insuficiencia renal u otras alteraciones metabólicas que necesiten una restricción proteica.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta restringida en proteínas, rica en hidratos de carbono y normal en grasa.
- Los menús contienen medias raciones de segundos platos para el control proteico.
- También existe una restricción de productos lácteos.
- Aporta una media diaria de 2.135Kcal y 67g proteínas.

INDICACIONES

- Pacientes con insuficiencia renal aguda.
- Pacientes con enfermedad hepática avanzada y propensos a complicaciones como la encefalopatía hepática y la uremia.
- Enfermedades metabólicas: trastornos del ciclo de la urea, aminoaciduria difásica, etc.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2145 Kcal/día
- HC: 264 g/día
- Proteínas: 67 g/día
- Grasas: 96 g/día
- Fibra: 24 g/día
- Potasio: 3.600 mg/día

DIETA EXENTA DE GLUTEN (CÓDIGO 19)

OBJETIVOS

- Remisión de los síntomas y normalización de la función absortiva en pacientes con intolerancia al gluten.

CARACTERÍSTICAS

- Exclusión de la dieta de cualquier alimento con gluten: productos que contienen trigo, avena, cebada, centeno o derivados.

INDICACIONES

- Enfermedad celiaca y dermatitis herpetiforme.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3047 Kcal/día
- HC: 317 g/día



- Proteínas: 122 g/día
- Grasas: 150 g/día
- Fibra: 24 g/día
- Hierro: 13 mg/día

DIETA POBRE EN PURINAS (CÓDIGO 21)

OBJETIVOS

- Disminuir los niveles de ácido úrico en sangre.

CARACTERÍSTICAS

- Restricción en la dieta de alimentos ricos en purinas (carnes, legumbres, vísceras, pescados azules, marisco) para ayudar a minimizar la producción de ácido úrico y, por tanto, aliviar los síntomas.

INDICACIONES

- Pacientes con hiperuricemia.
- Cálculos renales.
- Trasplante de órganos.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2721 Kcal/día
- HC: 331 g/día
- Proteínas: 93 g/día
- Grasas: 120 g/día
- Fibra: 24 g/día
- Hierro: 13 mg/día

DIETA HIPOPROTEICA POBRE EN POTASIO (CÓDIGO 25)

OBJETIVOS

- Control de hiperpotasemia e hiperproteinemia secundarias a insuficiencia renal crónica o aguda.
- Mantener un equilibrio de electrolitos, minerales y líquido en pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda.
- Reducir la acumulación de productos residuales y tóxicos en el organismo.

CARACTERÍSTICAS

- Restricción del contenido proteico de la dieta.
- Dieta controlada en fósforo y potasio.
- Empleo de las técnicas de remojo y doble cocción para reducir el contenido en potasio de los alimentos.
- Dieta con bajo contenido en leche y derivados lácteos.

- El aporte medio de Potasio es de 2450mg/día, de Fósforo 980mg/día y de Calcio 700mg/día.

INDICACIONES

- Tratamiento de la insuficiencia renal crónica o aguda.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2157 Kcal/día
- HC: 251 g/día
- Proteínas: 74 g/día
- Grasas: 100 g/día
- Fibra: 22 g/día
- Potasio: 2450 mg/día

DIETA PARA DIÁLISIS (CÓDIGO 30)

OBJETIVOS

- Mantener un equilibrio de electrolitos, minerales y líquido en pacientes sometidos a tratamiento de diálisis
- Reducir la acumulación de productos residuales y tóxicos en el organismo.
- Control de hiperpotasemia e hiperproteinemia secundarias a insuficiencia renal crónica o aguda.

CARACTERÍSTICAS

- Consumo moderado de proteínas.
- Dieta controlada en fósforo y potasio.
- Empleo de las técnicas de remojo y doble cocción para reducir el contenido en potasio de los alimentos.
- Dieta con bajo contenido en leche y derivados lácteos.
- El aporte medio de Potasio es de 2648mg/día, de Fósforo 1245 mg/día y de Calcio 788 mg/día.

INDICACIONES

- Indicada para pacientes en tratamiento de diálisis.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2408 Kcal/día
- HC: 288 g/día
- Proteínas: 85 g/día
- Grasas: 107 g/día
- Fibra: 42 g/día
- Potasio: 2648 mg/día

DIETAS CON CONTROL DE LÍPIDOS

Dietas:

- 10 Hipograsa pobre en colesterol
- 11 Hipograsa hipoproteica

DIETA HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL (CÓDIGO 10)

OBJETIVOS

- Disminuir los valores de lípidos en sangre en pacientes en que están anormalmente elevados.

CARACTERÍSTICAS

- Reducción en el consumo de grasas saturadas (carne grasas, lácteos enteros, mantequillas, huevos, etc.), favoreciendo el consumo de grasas mono y poliinsaturadas (pescado, aceite de oliva, etc.).
- Los lácteos enteros se sustituyen por descremados.
- Reducción del consumo de alimentos ricos en colesterol (huevos, vísceras, embutidos, bollería, etc.).
- Se emplean técnicas culinarias sencillas que añaden poca grasa a los alimentos.

INDICACIONES

- Tratamiento de la dislipemias y enfermedades asociadas
- Dieta cardiosaludable en su versión sin sal

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2758 Kcal/día
- HC: 310 g/día
- Proteínas: 123 g/día
- Grasas: 120 g/día
- Fibra: 34 g/día
- Hierro: 16 mg/día

DIETA HIPOGRASA E HIPOPROTEICA (CÓDIGO 11)

OBJETIVOS

- Evitar la sobresaturación de grasa y/o colesterol en la bilis.
- Proteger al hígado de un trabajo excesivo y colaborar para que recupere su funcionamiento normal.
- Prevenir la acumulación de grasa y el daño de las células hepáticas.

CARACTERÍSTICAS

- Consumo moderado de grasas, con reducción en el consumo de grasas saturadas (carnes grasas, bollería, huevos, vísceras, embutidos, etc.)
- Dieta baja en proteínas para ayudar a reducir la acumulación de productos de desecho tóxicos.
- Utilización de técnicas culinarias sencillas para aportar poca grasa a los alimentos.
- Los lácteos que se utilizan son descremados.

INDICACIONES

- Esteatosis hepática o hígado graso.
- Litiasis biliar, colelitiasis u otras patologías vesiculares o de las vías biliares.
- Hepatopatías y Pancreopatías.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1905 Kcal/día
- HC: 260 g/día
- Proteínas: 73 g/día
- Grasas: 68 g/día
- Fibra: 27 g/día
- Hierro: 11 mg/día

DIETAS CON CONTROL DE ENERGÍA

Dietas:

- 12 Hipocalórica de 1.000 Kcal
- 13 Hipocalórica de 1.500 Kcal
- 14 Dieta de 2.000 Kcal
- 15 Dieta Hipercalórica

DIETA HIPOCALÓRICA DE 1.000 KCAL (CÓDIGO 12)

OBJETIVOS

- Reducir el aporte energético a un paciente para conseguir un balance calórico negativo que permita la pérdida de peso.
- Obtener o mantener un peso deseable.

CARACTERÍSTICAS

- Se limitan las fuentes calóricas más concentradas.
- Se disminuye la presencia de alimentos grasos.
- Se utilizan técnicas culinarias que aportan poca cantidad de grasa a los alimentos.

INDICACIONES

- Tratamiento de la obesidad y de las principales enfermedades asociadas al síndrome metabólico (Diabetes Mellitus tipo II, hipertensión arterial, dislipemias, cardiopatía isquémica, etc.)

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1120 Kcal/día
- HC: 116 g/día
- Proteínas: 69 g/día
- Grasas: 46 g/día
- Fibra: 16 g/día
- Hierro: 6 mg/día

DIETA HIPOCALÓRICA DE 1.500 KCAL (CÓDIGO 13)

OBJETIVOS

- Reducir el aporte energético a un paciente para conseguir un balance calórico negativo que permita la pérdida de peso.
- Obtener o mantener un peso deseable.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta adaptada energéticamente.
- Dieta baja en grasas para reducir el aporte de energía.
- Utilización de técnicas culinarias que aportan poca grasa a los alimentos.

INDICACIONES

- Tratamiento de la obesidad y de las principales enfermedades asociadas al síndrome metabólico (Diabetes Mellitus tipo II, hipertensión arterial, dislipemias, cardiopatía isquémica, etc.)

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1548 Kcal/día
- HC: 155 g/día
- Proteínas: 82 g/día
- Grasas: 70 g/día
- Fibra: 19 g/día
- Hierro: 9 mg/día

DIETA DE 2.000 KCAL (CÓDIGO 14)

OBJETIVOS

- Reducir o controlar el aporte energético a un paciente para conseguir un

aporte calórico adecuado o en su caso un balance energético negativo que permita la pérdida de peso.

- Obtener o mantener un peso saludable.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta adaptada energéticamente.
- Dieta controlada en grasas para reducir el aporte de energía.
- Utilización de técnicas culinarias que aportan poca grasa a los alimentos.
- La variante sin azúcares solubles de esta dieta aporta una media diaria de 2.075Kcal y 100g de Proteínas al día.

INDICACIONES

- Tratamiento de la obesidad y de las principales enfermedades asociadas al síndrome metabólico (Diabetes Mellitus tipo II, hipertensión arterial, dislipemias, cardiopatía isquémica, etc.)
- Las variantes sin azúcares solubles de esta dieta la consideramos como dieta de referencia para pacientes con Diabetes tipo II.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2101 Kcal/día
- HC: 236 g/día
- Proteínas: 101 g/día
- Grasas: 88 g/día
- Fibra: 31 g/día
- Hierro: 12 mg/día

DIETA HIPERCALÓRICA (CÓDIGO 15)

OBJETIVOS

- Aumentar el aporte energético a un paciente para conseguir un balance energético positivo, bien para aumentar de peso o por un aumento de sus necesidades energéticas y que no pueden ser cubiertas con la dieta basal.
- Aportar una mayor cantidad de proteínas a pacientes que tienen sus necesidades aumentadas.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta hipercalórica con un aumento del aporte proteico.
- Los menús contienen ración y media de segundos platos.
- El postre de la comida y la cena se compone de un lácteo y una fruta.
- Aporta una media diaria de 4300Kcal y 168g proteínas.

INDICACIONES

- Dieta indicada para pacientes que no cubren sus requerimientos nutricionales con la dieta basal o tienen unas necesidades aumentadas.
- Indicada para pacientes con necesidades proteicas aumentadas.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 4076 Kcal/día
- HC: 452 g/día
- Proteínas: 155,2 g/día
- Grasas: 190 g/día
- Fibra: 35 g/día
- Hierro: 20 mg/día

OTRAS DIETAS

Dietas:

- 20 Dieta exenta de proteínas de pescado
- 22 Dieta exenta de proteínas de cerdo
- 24 Dieta para paciente inmunocomprometido
- 26 Dieta ovolactovegetariana
- 32 Dieta para preparación del tracto gastrointestinal
- 44 Dieta exenta de proteínas cárnicas

DIETA EXENTA DE PROTEÍNAS DE PESCADO (CÓDIGO 20)

OBJETIVOS

- Eliminar de la dieta cualquier plato que contenga pescado o algún derivado del mismo.

CARACTERÍSTICAS

- Exclusión de la dieta de cualquier alimento que contenga pescado en su composición.

INDICACIONES

- Dieta aplicable a pacientes que presenten intolerancias y/o alergia a pescados, tanto blancos como azules.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3191 Kcal/día
- HC: 354 g/día
- Proteínas: 121 g/día
- Grasas: 149 g/día
- Fibra: 29 g/día
- Hierro: 17 mg/día

DIETA SIN PROTEÍNAS DE CERDO Y DERIVADOS (CÓDIGO 22)

OBJETIVOS

- Excluir de la dieta cualquier alimento o derivado que proceda del cerdo.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta en la que se han excluido los alimentos o derivados procedentes del cerdo.

INDICACIONES

- Pacientes que no lo consumen por sus creencias y/o pacientes que presenten alergia y/o intolerancia al cerdo.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3048 Kcal/día
- HC: 347 g/día
- Proteínas: 123 g/día
- Grasas: 135 g/día
- Fibra: 27 g/día
- Hierro: 16 mg/día

DIETA PARA INMUNOCOMPROMETIDOS (CÓDIGO 24)

OBJETIVOS

- Evitar la contaminación microbiológica a través de los alimentos consumidos en pacientes con el sistema inmune comprometido por un proceso patológico.

CARACTERÍSTICAS

- Se excluyen los alimentos crudos como las frutas y ensaladas.
- Todos los alimentos servidos han sido tratados con calor para su preparación.

INDICACIONES

- Pacientes con sistema inmune comprometido por tratamientos de quimio y/o radioterápicos.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3174 Kcal/día
- HC: 364 g/día
- Proteínas: 125 g/día
- Grasas: 140 g/día
- Fibra: 32 g/día
- Hierro: 17 mg/día

DIETA PARA OVOLACTOVEGETARIANOS (CÓDIGO 26)

OBJETIVOS

- Cubrir las necesidades nutricionales de aquellos pacientes que no consumen carne o pescado ni sus derivados.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta completa que cubre todas las necesidades nutricionales de estos pacientes.
- Se excluyen de la dieta la carne y el pescado, pero si se incluyen lácteos, huevos y sus derivados para cubrir las necesidades de proteínas, vitaminas y minerales del paciente.

INDICACIONES

- Pacientes vegetarianos, pero que si toman leche y huevos

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3030 Kcal/día
- HC: 387 g/día
- Proteínas: 82 g /día
- Grasas: 134 g/día
- Fibra: 40 g/día
- Vitamina B12: 2,8 UG

DIETA PREPARACIÓN DEL TRACTO GASTROINTESTINAL

OBJETIVOS

- Garantizar un espacio gastrointestinal libre de gases y de alimentos sólidos que pudieran artefactar las imágenes radiológicas del abdomen.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta hipocalórica sin azúcares fermentables, baja en fibra y con contenido hídrico alto.
- La dieta consta de un primer plato que consiste en una sopa o caldo y un pescado o carne a la plancha, asado o cocido.
- Dieta nutricionalmente incompleta, por lo que no se aconseja una prescripción prolongada.

INDICACIONES

- Pruebas radiológicas de abdomen (urografías intravenosas, tránsito baritado gastrointestinal, enemas opacos, pielografías, colonoscopias...)
- Dieta previa a cirugías abdominales, en especial en intervenciones de colon.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1486 Kcal/día
- HC: 135 g/día
- Proteínas: 93 g/día
- Grasas: 63 g/día
- Fibra: 3 g/día
- Hierro: 9 mg/día

DIETA EXENTA EN PROTEÍNAS CÁRNICAS (CÓDIGO 44)

OBJETIVOS

- Evitar la ingesta de carne y derivados.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta completa, en la que se sustituyen las proteínas cárnicas por las del pescado y huevo, por lo que no hay ningún déficit nutricional.

INDICACIONES

- Pacientes que excluyen la carne de su alimentación por cualquier causa, cultural o religiosa.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3007 Kcal/día
- HC: 360 g/día
- Proteínas: 116 g/día
- Grasas: 129 g/día
- Fibra: 30 g/día
- Hierro: 15 mg/día

DIETAS ORALES PEDIÁTRICAS

DIETAS BASALES PEDIÁTRICAS

Dietas:

- 3 Dieta pediátrica 1
- 4 Dieta pediátrica 2
- 50 Dieta de diversificación pediátrica

DIETA PEDIÁTRICA 1 (CÓDIGO 03)

OBJETIVOS

- Cubrir las necesidades nutricionales de niños con edades comprendidas

entre 3 y 7 años.

- Educación nutricional

CARACTERÍSTICAS

- Dieta normocalórica, con un reparto adecuado de nutrientes.
- Menú de 14 días con 4 tomas diarias (desayuno, comida, merienda y cena)
- Variedad estacional: menú de verano e invierno.
- Patrón adecuado a una dieta infantil.

INDICACIONES

- Dieta aplicable a niños de 3 a 7 años sin restricciones nutricionales específicas.
- Si el personal facultativo lo cree conveniente pueden asignar una dieta “4 *Pediátrica 2*” si el niño tiene unas necesidades nutricionales mayores.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2830 Kcal/día
- HC: 338 g/día
- Proteínas: 95 g/día
- Grasas: 129 g/día
- Fibra: 21 g/día
- Hierro: 12 mg/día

DIETA BASAL PEDIÁTRICA 2 (CÓDIGO 04)

OBJETIVOS:

- Mantener un buen estado nutricional del paciente pediátrico.
- Satisfacer las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente.
- Educación nutricional.

CARACTERÍSTICAS

- Menú de 14 días con 4 tomas diarias (desayuno, comida, merienda y cena)
- Variedad estacional: menú de verano e invierno.
- Patrón adecuado a una dieta infantil.

INDICACIONES

- Dieta aplicable a niños a partir de 7 años de edad sin restricciones nutricionales específicas.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 3545 Kcal/día
- HC: 390 g/día
- Proteínas: 138 g/día
- Grasas: 167 g/día
- Fibra: 27 g/día
- Hierro: 17 mg/día

DIETA DE DIVERSIFICACIÓN PEDIÁTRICA (CÓDIGO 50)

OBJETIVOS

- Iniciar el proceso de la alimentación complementaria en bebés de entre 6 meses y 1 año.
- Educar al bebé desde edad temprana a una alimentación adecuada.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta compuesta de 3 tomas: comida, merienda y cena.
- La comida está compuesta de un puré de verduras con carne (pollo o ternera) y un potito de frutas comercial.
- La merienda se compone de un potito de frutas.
- La cena se compone de un puré de verduras sin proteína y un potito de frutas.
- En esta dieta no se utiliza sal para elaborarla debido a que está indicada para bebés de corta edad.

INDICACIONES

- Dieta aplicable a niños con edades entre 6 meses y 1 año sin restricciones nutricionales específicas.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 726 Kcal/día
- HC: 110 g/día
- Proteínas: 21 g/día
- Grasas: 23 g/día
- Fibra: 9 g/día
- Hierro: 2 mg/día

DIETAS PROGRESIVAS PEDIÁTRICAS

Dietas:

- 51 Dieta blanda pediátrica

DIETA PEDIÁTRICA BLANDA (CÓDIGO 51)

OBJETIVOS

- Ofrecer una alimentación adecuada con una protección gástrica para el paciente pediátrico.
- Se pretende producir poca motilidad del tracto digestivo, utilizando para ello alimentos con textura y condimentación suaves.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta equilibrada nutricionalmente.
- Dieta de consistencia blanda, fácil digestión y condimentación suave.
- No utiliza alimentos crudos, ácidos o muy grasos.

INDICACIONES

- Dieta adecuada para trastornos gástricos, dispepsias y úlceras sin sintomatología.
- También se utiliza como dieta de transición.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2500 Kcal/día
- HC: 266 g/día
- Proteínas: 119 g/día
- Grasas: 110 g/día
- Fibra: 18 g/día
- Hierro: 11mg/día

DIETAS PEDIÁTRICAS CON MODIFICACIÓN DE TEXTURA

Dietas:

- 2 Dieta pediátrica 1 de consistencia modificada
- 52 Dieta triturada pediátrica
- 54 Dieta triturada astringente pediátrica
- 55 Dieta de diversificación astringente

DIETA PEDIÁTRICA 1 DE CONSISTENCIA MODIFICADA (CÓD. 02)

OBJETIVOS

- Cubrir las necesidades nutricionales de los niños con edades aproximadas entre 1 y 3 años, que toman un primer plato triturado y un segundo de fácil masticación.
- Realizar la introducción de alimentos sólidos en la dieta.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta isocalórica, con un reparto adecuado de nutrientes.
- Menú de 14 días con 4 tomas diarias (desayuno, comida, merienda y cena)
- Variedad estacional: menú de verano e invierno.
- Patrón adecuado a una dieta infantil.

INDICACIONES

- Dieta aplicable a niños de 1 a 3 años sin restricciones nutricionales específicas, en la que la consistencia de los alimentos es blanda o triturada.



- Indicada para niños en los que se está realizando la introducción de alimentos sólidos en su dieta.
- Si el personal facultativo lo cree conveniente pueden asignar una dieta “3 *Pediátrica 1*” si el niño no necesita una adaptación en la textura de los platos.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1848 Kcal/día
- HC: 229 g/día
- Proteínas: 65 g/día
- Grasas: 74 g/día
- Fibra: 14 g/día
- Hierro: 6 mg/día

DIETA PEDIÁTRICA TRITURADA (CÓDIGO 52)

OBJETIVOS

- Modificar la textura de los alimentos utilizados en la dieta pediátrica hasta triturarlos.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta sin restricciones de alimentos específicos, en los que éstos han sido sometidos a un proceso de triturado.
- Los platos utilizados tienen consistencia puré.
- Se han eliminado los platos de consistencia líquida y las sopas.

INDICACIONES

- Indicada para pacientes con problemas de deglución o masticación.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 2283 Kcal/día
- HC: 306 g/día
- Proteínas: 70 g/día
- Grasas: 87 g/día
- Fibra: 12 g/día
- Hierro: 7 mg/día

DIETA PEDIÁTRICA ASTRINGENTE TRITURADA (CÓDIGO 54)

OBJETIVOS

- Disminuir el peso y el volumen de las heces y retrasar el tránsito intestinal.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta compuesta por alimentos triturados astringentes.
- Dieta controlada en grasa y fibra.



- Restricción de alimentos ricos en fibra y estimulantes de la motilidad intestinal.
- Utilización de alimentos probióticos para regular el tránsito intestinal.

INDICACIONES

- Cuadro diarreico.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1540 Kcal/día
- HC: 231 g/día
- Proteínas: 52 g/día
- Grasas: 48g/día
- Fibra: 16 g/día
- Hierro: 4 mg/día

DIETA DE DIVERSIFICACIÓN ASTRINGENTE (CÓDIGO 55)

OBJETIVOS

- Retrasar el tránsito intestinal y disminuir el número de deposiciones y el volumen de las heces en bebés que han iniciado la alimentación, con edades comprendidas entre 6 meses y 1 año.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta compuesta por un triturado astringente.
- El menú incluye la toma de comida y merienda.
- Dieta controlada en fibra.
- Restricción de alimentos ricos en fibra y estimulantes de la motilidad intestinal.

INDICACIONES

- Cuadro diarreico en bebés con edades comprendidas entre 6 meses y 1 año.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 843 Kcal/día
- HC: 135 g/día
- Proteínas: 23 g/día
- Grasas: 24 g/día
- Fibra: 9 g/día
- Hierro: 2 mg/día

DIETAS TERAPEUTICAS PEDIÁTRICAS

Dietas:

- 53 Dieta astringente pediátrica

DIETA PEDIÁTRICA ASTRINGENTE (CÓDIGO 53)

OBJETIVOS

- Retrasar el tránsito intestinal, disminuir el número de deposiciones y el volumen de las heces.

CARACTERÍSTICAS

- Dieta compuesta de toma pequeña, poco copiosa.
- Restricción de alimentos ricos en fibra (legumbres, cereales integrales, fruta cruda o con piel, verduras crudas, etc.)
- Exclusión de alimentos estimulantes de la motilidad intestinal (zumos de cítricos, condimentos fuertes, etc.)
- Inclusión de alimentos con efecto astringente (membrillo, plátano, arroz, manzana)
- Los lácteos están limitados a probióticos por su efecto positivo sobre la flora bacteriana del intestino.

INDICACIONES

- Síndrome diarreico de cualquier causa.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

- Calorías: 1934 Kcal/día
- HC: 225 g/día
- Proteínas: 97 g/día
- Grasas: 75 g/día
- Fibra: 17 g/día
- Hierro: 8 mg/día

DIETAS PERSONALIZADAS

Las dietas personalizadas se prescriben para aquellos pacientes cuyas necesidades nutricionales no se pueden cubrir con las dietas codificadas.

Dietas:

- 93 Dieta personalizada de alergia alimentaria
- 95 Dieta personalizada terapéutica de adulto
- 96 Dieta personalizada terapéutica pediátrica

DIETA PERSONALIZADA DE ALERGIA ALIMENTARIA (CÓDIGO 93)

OBJETIVOS

- Evitar la ingesta de alimentos que puedan producir alguna reacción

alérgica.

CARACTERÍSTICAS

- Dietas que no se ajustan al código de dietas y se realizan de manera personalizada.
- Se excluyen de la dieta aquellos alimentos que producen alergias o reacciones adversas al paciente.

INDICACIONES

- Pacientes con alergias o intolerancias alimentarias.
- Dieta aplicable tanto a pacientes adultos como a niños.

DIETAS PERSONALIZADA TERAPEÚTICA DE ADULTO (CÓDIGO 95)

OBJETIVOS

- Aportar una dieta adecuada a aquellos pacientes cuyas necesidades nutricionales no pueden cubrirse con las dietas codificadas.

CARACTERÍSTICAS

- Dietas elaboradas de manera individual para cada paciente.
- La dieta responde a las características de cada paciente, donde las cantidades y nutrientes adecuados varían.

INDICACIONES

- Pacientes adultos cuyas necesidades nutricionales no se ajustan a ninguna de las dietas codificadas.

DIETAS PERSONALIZADA TERAPEÚTICA PEDIÁTRICA (CÓDIGO 96)

OBJETIVOS

- Aportar una dieta adecuada a aquellos pacientes de pediatría cuyas necesidades nutricionales no pueden cubrirse con las dietas codificadas.

CARACTERÍSTICAS

- Dietas elaboradas de manera individual para cada paciente.
- La dieta responde a las características de cada paciente, donde las cantidades y nutrientes adecuados varían.

INDICACIONES

- Pacientes de pediatría cuyas necesidades nutricionales no se ajustan a ninguna de las dietas codificadas.

MENÚ SELECCIÓN

Dietas:

- 97 Menú selección infantil y de adulto
- 94 Menú selección TMO (trasplante de médula ósea)

MENÚ SELECCIÓN INFANTIL Y DE ADULTO (CÓDIGO 97)

OBJETIVOS

- Aportar una dieta completa a aquellos pacientes que por su tratamiento o tiempo de estancia en el hospital no pueden ajustarse al resto de dietas, bien codificadas o personalizadas.

CARACTERÍSTICAS

- Menú en el que el paciente selecciona los platos entre una gran variedad de primeros, segundos, guarniciones y postres.
- Existen dos menús selección, uno para pacientes adultos y otro para pacientes de pediatría.

INDICACIONES

- Pacientes que solicitan el menú selección, por inapetencia, larga estancia o cualquier otra razón.
- Dieta aplicable y adaptada tanto a pacientes adultos como a niños.

MENÚ SELECCIÓN TMO (CÓDIGO 94)

OBJETIVOS

- Garantizar una seguridad microbiológica en los alimentos servidos a pacientes con inmunosupresión severa.
- Cubrir los requerimientos nutricionales del paciente y prevenir los posibles problemas derivados de una mala alimentación.

CARACTERÍSTICAS

- Los alimentos se someten a un proceso de pasteurización.
- Se excluyen los alimentos crudos (vegetales, frutas, etc.)
- Los alimentos se someten a una manipulación y distribución cuidadosas para evitar la contaminación tras su preparación.

INDICACIONES

- Pacientes en situación de inmunosupresión severa.
- Pacientes que se enfrentan a procesos de quimioterapia y trasplante de médula ósea.
- Dieta aplicable y adaptada tanto a pacientes adultos como a niños.