

Manual Dietas Paciente Hospitalizado

Hospital Universitario **La Luz**


Grupo  **quirónsalud**

Tabla de contenido

Tipos de dietas	3
Cod. 0 - Dieta basal	3
Cod. 0 - Dieta basal sin sal	7
Cod.3F1 - Dieta de textura modificada	9
Cod. 4 - Dieta turmix	10
Dietas Progresivas	12
Cod. - Dieta absoluta.....	13
Cod. 8F0- Dieta tolerancia a líquidos	14
Cod. 15 - Dieta líquida sin residuos.....	15
Cod. 8F2 - Dieta semilíquida	16
Cod. 25 - Dieta tolerancia.....	18
Cod. 8F4 - Dieta semiblanda	20
Cod. 6 - Dieta blanda.....	22
Cod. 5 - Dieta de fácil masticación	25
Cod. 7 - Dieta astringente	26
Cod. 10 - Dieta de protección pancreática	28
Cod. 13 - Dieta de protección hepática	29
Cod. 16B - Dieta baja en grasa saturada y colesterol	30
Cod. 18 - Dieta para diabetes 1500 kcal.	32
Cod. 20 - Dieta de restricción proteica 60g.	34
Cod. 26 - Dieta sin lactosa	37
Cod. 27 - Dieta sin gluten	38
Cod. 28 - Dieta oncológica	40
Colaboradores	43
Bibliografía	43

TIPOS DE DIETAS

COD. 0 - DIETA BASAL

Introducción y objetivos de la dieta

Es la dieta orientada al paciente ingresado que no padece enfermedades que limiten su ingesta.

Dispone de la posibilidad de elección de un primero y un segundo plato en la comida y la cena. El paciente puede seleccionar entre 4 primeros platos y 4 segundos platos, y postre lácteo o fruta.

Los objetivos de esta dieta son:

- **Terapéutico:**

Prevención de enfermedades crónicas asociadas a una dieta inadecuada (diabetes mellitus, obesidad, hiperlipemias...)

- **Nutricionales**

Cubrir los requerimientos de energía y nutrientes del paciente hospitalizado, teniendo en cuenta su situación fisiológica y patológica.

Alcanzar y/o mantener el mejor estado de salud compatible con la situación y enfermedad de cada paciente.

- **Educativo**

Corregir posibles errores relacionados con la alimentación que pueda tener el paciente.

Indicaciones

- Dieta indicada en todo paciente adulto hospitalizado que no tenga patologías que conlleven modificaciones dietéticas.

Características

- Es una dieta equilibrada sin restricciones concretas en cuanto a alimentos o técnicas culinarias.
- Debe resultar energética y nutricionalmente completa para la mayoría de los pacientes hospitalizados.
- El aporte calórico debe ser alrededor de 2400 Kcal. Se permiten desviaciones diarias sobre esta cifra que debe corresponder a la media del contenido calórico de los 14 días sobre los que se planean los menús.

Tabla de Reparto Calórico:

Proteínas	15-20% del VCT (valor calórico total)
Hidratos de carbono	50-55% VCT
Grasas	30% del VCT con la siguiente distribución: ácidos grasos saturados <10% y preferiblemente <7%, ácidos grasos poliinsaturados <10%, ácidos grasos monoinsaturados >10%, los ácidos grasos esenciales deben suponer el 2-3%
Fibra dietética	alrededor de 25 g.

El aporte diario debe repartirse en al menos cuatro tomas siendo recomendable una colación nocturna si transcurren más de 10-12h entre la cena y el desayuno.

Tabla de reparto adecuado del VCT

Desayuno	25% VCT
Comida	30% VCT
Merienda	15% VCT
Cena y colación nocturna	30% VCT



En la medida de lo posible debe respetarse las siguientes raciones recomendadas para los distintos **grupos de alimentos**:

Cereales	4-6 raciones diarias, preferiblemente integrales
Frutas	2-3 raciones diarias
Verduras y hortalizas	2-3 raciones. Entre estos dos grupos al menos 5 raciones diarias
Lácteos	2 raciones diarias
Pescados	3-4 raciones a la semana
Carnes magras	3 raciones a la semana
Huevos	3 raciones a la semana
Legumbres	3-4 raciones a la semana

Guía Dietética 0 Dieta Basal

ALIMENTOS	PROPIEDADES	FUNCIÓN	OBSERVACIONES
Leche y derivados	Ricos en proteínas de alto valor biológico y calcio	Función plástica Función formadora	Disminuir el consumo de lácteos grasos: Nata y Mantequilla, Cremas, Helados. Se aconsejan los descremados y tomar a diario 2-3 raciones de: Leche y Yogurt, Requesón
Carnes y aves	Ricos en proteínas de alto valor biológico y hierro Algunos son ricos en grasa saturada	Función plástica Función formadora	No comer carne roja más de una vez al día, alternar con pollo o pavo Evitar embutidos y carnes preparadas
Pescados	Ricos en proteínas de alto valor biológico y hierro Algunos son ricos en grasas con efecto protector sobre el aparato cardiovascular Rico en algunas vitaminas y minerales	Función plástica Función formadora	Preferible comer más pescado que carne
Huevos	Ricos en proteínas de alto valor biológico y hierro La yema es rica en grasa	Función plástica Función formadora	Se aconsejan 3/4 u. por semana

Cereales y arroces	Alimentos farináceos Hidrocarbonados	Función energética Función plástica	Reducir el consumo de productos de bollería industrial. Aumentar el consumo de productos integrales
Verduras y hortalizas	Ricos en fibra Ricos en minerales Vitaminas	Función energética ligeramente en algunos Función reguladora	Aumentar en la dieta Tomar diariamente Ligeramente cocidas o también crudas Aportan: Ácido fólico y vitamina C, Fibra, Sales minerales
Legumbres	Ricos en proteínas Ricos en hidratos de carbono de absorción lenta Ricos en fibra Ricos en algunas vitaminas Ricos en minerales	Función energética Función plástica Función reguladora Función energética	De dos a tres raciones por semana
Frutas	Ricas en vitaminas Minerales Fibra Algunas ricas en azúcar	Función reguladora Las ricas en azúcar también tienen función energética	Se deben tomar a diario de 2-4 raciones Aportan: Ácido fólico, Fibra, Vitamina C, Sales minerales
Frutos secos	Ricos en proteínas Ricos en fibra Ricos en grasa insaturada Ricos en vitaminas y minerales	Función energética Función plástica Función reguladora	Tienen efecto protector sobre el aparato cardiovascular También tienen efecto hipocolesterolemia y efecto antioxidante
Grasas	Algunas son ricas en vitaminas liposolubles y Ácidos grasos esenciales	Función energética Función reguladora (los ácidos grasos esenciales)	Preferir aceite de oliva virgen por sus ácidos grasos monoinsaturados Preferir las grasas vegetales a las grasas animales
Azúcares y derivados	Carbohidratos de rápida absorción	Función energética	Reducir el consumo de azúcar refinada Reducir el consumo de productos elaborados con alto porcentaje de azúcares

COD. 0 - DIETA BASAL SIN SAL

Introducción y objetivos de la dieta

También llamada dieta hiposódica. En general trata de respetar la mayor parte de los platos de la dieta basal o cualquier otra dieta evitando la sal común en su elaboración y sustituyendo los platos que tengan un elevado contenido de sal. De esta forma se llega a habitualmente a una restricción leve.

Los objetivos de esta dieta son:

- Mejorar el control de la tensión arterial.
- No empeorar o mejorar la descompensación hidrópica.

Indicaciones

La dieta sin sal está indicada en la hipertensión arterial, descompensación hidrópica de hepatopatías, insuficiencia cardiaca congestiva, patología renal.

Características

Debe mantener, en la medida de lo posible, los platos de la dieta asignada, pero evitando el uso de sal común.





Guía dietética 0 dieta basal sin sal

ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS DESACONSEJADOS
Leche y derivados	Todos salvo los desaconsejados	Quesos sobre todo los curados
Carnes, pescados y huevos	Frescos o congelados	En conserva
Cereales y arroces	Pan y biscotes sin sal Arroz, pasta, sémola, harina, etc.	Cereales integrales. Pan blanco y biscotes con sal Pastelería y repostería industrial
Verduras y hortalizas	Frescas o congeladas	En conserva
Legumbres	Frescas	En conserva
Frutas	Todas incluidas las conservas	Aceitunas Frutos secos salados
Grasas	Aceite preferiblemente de oliva o girasol	Mantequilla y margarina saladas Mayonesa
Otros	Azúcar, miel, mermelada Especias, hierbas aromáticas, ajo, perejil, limón... Agua baja en sodio Zumos naturales	Sal de mesa Sopas de sobre Glutamato monosódico Snacks, aperitivos salados Precocinados Salsas comerciales
Técnicas culinarias	Cocción al vapor Papillote	

COD.3F1 - DIETA DE TEXTURA MODIFICADA

Introducción y objetivos (preformados)

La dieta de textura modificada es un nuevo tipo de dieta instaurada en el hospital para poder satisfacer al paciente hospitalizado con complicaciones en la deglución que precisan la modificación de la textura original.

El objetivo de este tipo de dieta es:

- Asegurar un aporte equilibrado de nutrientes al paciente que cubra sus necesidades calóricas y proteicas ajustadas a la textura tolerada y en los menores volúmenes logrados.

Indicaciones

- Deterioro de la función masticatoria.
- Disfagia.
- Mucositis o enfermedades que afecten a mucosa oral e impidan la normal masticación.
- Paciente con cirugía de cabeza y cuello.

Características de la dieta

Dieta con aporte completo de macronutrientes en el mínimo formato visual, el cual mantiene siempre el mismo sabor e imagen visual que tendría sin haberse visto modificado, destinado para crear apetencia en el consumidor en concreto, el cual pierde el interés por la deglución a lo largo del proceso de modificación de textura.

Guía dietética 3F1 dieta de textura modificada

ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS DESACONSEJADOS
Lácteos	Todos excepto los desaconsejados	Quesos secos o muy curados
Cereales	Todos excepto los desaconsejados	Cereales integrales, bollería en general
Legumbres y frutos secos	En textura modificada	Legumbres enteras, frutos secos
Verduras y hortalizas	En textura modificada	Crudas, sin triturar
Frutas	Todas siempre que estén trituradas	Crudas y enteras Frutas desecadas

Carnes, pescados y huevos	En textura modificada	Carnes con hueso, embutidos, jamón serrano, pescados con espinas, moluscos y crustáceos
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva y/o girasol	
Bebidas	Todas, siguiendo los principios de la dieta equilibrada.	
Azúcares	Azúcar y miel, mermelada, dulce de membrillo	
Otros		Empanadillas, pizza, canapés y alimentos secos en general

COD. 4 - DIETA TURMIX

Introducción y objetivos

La dieta triturada es una dieta basal basada en alimentos sólidos triturados en forma de puré y alimentos líquidos.

Los objetivos de esta dieta son:

- Asegurar una dieta equilibrada y fisiológica en aquellos pacientes con alteración de la masticación o de la deglución.
- Educar en la realización y mantenimiento de esta dieta fuera del ámbito hospitalario.
- Intentar cubrir los requerimientos del paciente en los volúmenes más pequeños posibles, ya que son probables las aversiones por la dieta triturada.

Indicaciones

- Deterioro de la función masticatoria.
- Disfagia.
- Mucositis o enfermedades que afecten a mucosa oral e impidan la normal masticación.

Características de la dieta

El postre consiste en un lácteo o fruta de textura modificada (batido, compota o almíbar triturado).

Se aconseja enriquecimiento en la ingesta, ya que suelen ser pacientes con disminución del apetito y complicaciones que afectan a la deglución.

ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS DESACONSEJADOS
Lácteos	Todos excepto los desaconsejados	Quesos secos o muy curados
Cereales	Todos excepto los desaconsejados	Cereales integrales, bollería en general
Legumbres y frutos secos	Todas en puré	Frutos secos
Verduras y hortalizas	Cocidas y en puré	Crudas
Frutas	Todas siempre que estén trituradas	Crudas y enteras Frutas desecadas
Carnes, pescados y huevos	Carnes y pescados magros, huevos	Carnes con hueso, embutidos, jamón serrano, pescados con espinas, moluscos y crustáceos
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva y/o girasol	
Bebidas	Todas, siguiendo los principios de la dieta equilibrada	
Azúcares	Azúcar y miel, mermelada, dulce de membrillo	
Otros		Empanadillas, pizza, canapés y alimentos secos en general

DIETAS PROGRESIVAS

Introducción y objetivos de estas dietas

Entendemos como dietas progresivas las pautas y planes alimenticios prescritos a lo largo de la recuperación de las funciones digestivas (por ejemplo, tras una intervención quirúrgica) así como para la preparación de ciertas pruebas diagnósticas. El comienzo, progresión y duración de cada fase se adaptará a la situación clínica de cada paciente.

Estas dietas en general no deben mantenerse por periodos de tiempo prolongados porque resultan nutricionalmente incompletas.

Los objetivos de la dieta son:

- **Terapéutico**

Producir una estimulación progresiva del tracto digestivo en una transición adecuada hacia la alimentación indicada para el paciente en situaciones como el posoperatorio.

- **Nutricional**

Mantener cada fase de la progresión dietética el tiempo suficiente pero no excesivo, para lograr una adaptación digestiva total a cada dieta, antes de pasar a la siguiente.

- **Educativo**

No tienen un objetivo educativo propiamente dicho dado que se trata de pasos intermedios de poca duración en general.

Dietas progresivas son:

Dieta absoluta

Dieta líquida sin residuos

Dieta semiblanda

Dieta de tolerancia a líquidos

Dieta semilíquida

Dieta blanda

COD. - DIETA ABSOLUTA

Introducción y objetivos de la dieta

Dieta fundamental para pacientes con procesos quirúrgicos.

Los objetivos de la dieta son:

- Informar al Personal de Enfermería de la prohibición de dar al paciente cualquier tipo de líquido o de administrar medicación por vía oral.

Indicaciones

- Para cualquier intervención quirúrgica durante un periodo mínimo de 6 - 8 horas previas a la cirugía.
- Está indicada de inicio, en casi todas las cirugías digestivas, y muy especialmente en cirugía esófago/gástrica.

Características

- Requiere la cancelación de cualquier dieta indicada previamente, obligando al ayuno completo de alimentos sólidos o líquidos y de cualquier bebida.



COD. 8F0- DIETA TOLERANCIA A LÍQUIDOS

Introducción y objetivos de la dieta

Constituye la primera fase de las dietas progresivas. Siendo un paso anterior a la dieta líquida sin residuos.

Se recomienda iniciar con agua e infusiones.

Los objetivos de la dieta son:

- Reiniciar la alimentación oral tras un periodo de ayuno probando la tolerancia de líquidos por vía oral.

Indicaciones

- Una botella pequeña de agua (2 botellas al día en desayuno y comida).
- Una infusión por toma.

Características

- Una de las **diferencias** con la dieta líquida completa o sin residuos es la cantidad. Es recomendable que sea escasa.

Guía dietética 8F0 dieta tolerancia a líquidos

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Bebidas	Agua Infusiones	Zumos Bebidas carbonatadas Bebidas alcohólicas Café, descafeinado, cacao
Azúcares y derivados	Azúcar Edulcorantes	

COD. 15 - DIETA LÍQUIDA SIN RESIDUOS

Introducción y objetivos de la dieta

Constituye la primera fase de las dietas progresivas.

Incluye alimentos líquidos a temperatura ambiente y es nutricionalmente incompleta. En caso de ser necesario mantenerla por periodos de tiempo prolongados (estenosis esofágica...) hay que valorar completarla con suplementos nutricionales.

Los objetivos de la dieta son:

- Reiniciar la alimentación oral tras un periodo de ayuno probando la tolerancia digestiva.
- Contribuir al mantenimiento del equilibrio hídrico.
- Reducir al mínimo posible la estimulación intestinal.

Indicaciones

- Preparación para pruebas exploratorias digestivas.
- Preoperatorio y postoperatorio.
- Reinicio de la alimentación oral tras alteraciones agudas de la función gastrointestinales.
- Paso de la alimentación artificial a la oral.

Características

- Alimentos de textura líquida que sean fáciles de absorber y que dejen la mínima cantidad de residuo.
- Evitar alimentos que estimulen de manera importante el peristaltismo (lecho o zumos de naranja) o que resulten agresivos para la mucosa digestiva por su bajo pH (zumos cítricos).

Guía dietética 15 dieta líquida sin residuos

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Sopas y caldos	Caldos vegetales Caldos de carne o pescado desgrasados Agua de arroz y zanahoria	Sopas con tropezones (pasta, arroz, verduras...)
Bebidas	Agua Infusiones	Zumos Bebidas carbonatadas Bebidas alcohólicas Café, descafeinado, cacao
Azúcares y derivados	Azúcar. Edulcorantes	
Varios		Espicias. Picantes

COD. 8F2 - DIETA SEMILÍQUIDA

Introducción y objetivos de la dieta

Segunda fase de las dietas progresivas para la transición a la dieta basal. Incluye alimentos de textura más completa tipo purés o cremas, aunque todavía no cubre las necesidades de energía y nutrientes del paciente.

Los objetivos de la dieta son:

- Continuar probando la tolerancia digestiva a la introducción de nuevos alimentos.
- Contribuir al mantenimiento del equilibrio hidroelectrolítico del organismo.
- Controlar la estimulación del tracto gastrointestinal.
- Inicio ligero de la masticación y formación del bolo alimenticio.

Indicaciones

Preparación para pruebas exploratorias.

Paso intermedio entre la dieta líquida y la semiblanda de postoperatorios.

Características

- Alimentos de características líquida y pastosa que sean fáciles de absorber y dejen poco residuo. Como alimentos nuevos se incluyen: leche y derivados descafeinado, purés de verduras u hortalizas, sopas, frutas en compota o asadas.
- Aumenta la variedad de la dieta ayudando a evitar la monotonía de la dieta anterior.
- Continúa siendo nutricionalmente incompleta.
- Es baja en grasas y con bajo aporte de proteínas animales.
- Se evitan los alimentos que estimulen de manera importante el peristaltismo, como pueden ser los cereales integrales, legumbres, frutas y verduras crudas.
- Se evitan las proteínas de origen animal a excepción de los lácteos, ya que implican digestiones más completas.
- Se mantiene esquema de dieta fraccionada con el objetivo de controlar la cantidad de comida de cada toma.

Guía dietética 8F2 dieta semilíquida

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Leche y derivados	Leche Yogur Helado Natillas Flan	Lácteos muy grasos Quesos muy fuertes Lácteos chocolateados y/o con frutas, cereales etc.
Sopas y caldos	Caldos vegetales Caldos de carne o pescado desgrasados	Sopa con tomate o proteína animal
Cereales	Pasta para sopa	El resto
Verduras y hortalizas	Cocidas y en puré	Verduras y hortalizas crudas Verduras flatulentas
Legumbres		Todas
Frutos secos		Todas
Grasas	Aceite preferentemente de oliva o girasol	Margarina Mantequilla
Azúcares y derivados	Azúcar Dulce de membrillo	
Varios		Picantes Especias de aroma fuerte Alimentos muy salados



COD. 25 - DIETA TOLERANCIA

Introducción y objetivos de la dieta

Las dietas progresivas están indicadas para la transición a la dieta basal.

Se introducen alimentos de textura más completa tipo purés o cremas, aunque todavía no cubre las necesidades de energía y nutrientes del paciente.

Los objetivos de la dieta son:

- Continuar probando la tolerancia digestiva a la introducción de sólidos de textura blanda y de fácil digestión.
- Contribuir al mantenimiento del equilibrio hidroelectrolítico del organismo.
- Controlar la estimulación del tracto gastrointestinal.
- Inicio ligero de la masticación y formación del bolo alimenticio.

Indicaciones

Aumentar la oferta a los pacientes quirúrgicos que ya han tolerado líquidos claros (agua, infusiones...)

Paso intermedio entre la dieta líquida y la semiblanda de postoperatorios.

Características

- Se incluyen alimentos líquidos que sean fáciles de absorber y dejen poco residuo.
- Se incluye leche y derivados desnatados, purés de verduras u hortalizas, sopas y frutas en compota o asadas.
- Continúa siendo nutricionalmente incompleta.
- Es baja en grasas y con bajo aporte de proteínas animales.
- Se mantiene esquema de dieta fraccionada con el objetivo de controlar la cantidad de comida de cada toma.

Guía dietética dieta tolerancia

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Leche y derivados	Leche y derivados preferiblemente desnatados de consistencia blanda (Yogur / Queso fresco)	Los chocolateados Lácteos con frutos secos Quesos secos o muy grasos
Carnes, pescados y huevos	Jamón cocido Fiambre de pavo Huevos en tortilla o cocidos	Carnes y pescados grasos Embutidos Carnes fibrosas Vísceras
Sopas y caldos	Caldos vegetales Caldos de carne o pescado desgrasados Agua de arroz y zanahoria	Sopas con tropezones (pasta, arroz, verduras...)
Frutas	Asadas, en compota	Crudas Desecadas Frutos secos
Grasas	Aceite preferiblemente de oliva	Mantequilla y margarina
Bebidas	Infusiones Zumos no ácidos Agua Café descafeinado	Chocolateados Carbonatadas Ricos en fibra Café, té Bebidas alcohólicas
Varios		Picantes Especias de aroma fuerte Alimentos muy salados

COD. 8F4 - DIETA SEMIBLANDA

Introducción y objetivos

Constituye el paso intermedio entre la dieta semilíquida y la blanda.

Se introducen en la progresión los segundos platos de manera que ya sí se cubren las necesidades de energía y nutrientes del paciente.

Los objetivos de la dieta son:

- Probar la tolerancia individual a la introducción de proteína cárnica.
- Fomentar la masticación y la formación del bolo alimenticio.
- Controlar la buena evolución en la estimulación del tracto gastrointestinal.
- Cubrir los requerimientos de energía y nutrientes para la mayoría de los pacientes.

Indicaciones

Paso intermedio entre la dieta semilíquida y la blanda.

Inicio de una alimentación completa en la progresión de pacientes operados hacia una dieta normal.

Características

- Se incluyen segundos platos a base de carne, pescado o huevos sin guarnición.
- Se incluyen primeros platos con alimentos suaves enteros tipo arroz, pasta y patata cocida, manteniendo las verduras y hortalizas en forma de puré. Los postres son en forma de compotas y lácteos desnatados.
- Técnicas culinarias suaves: hervidos, asados, planchas con el objetivo de evitar digestiones pesadas.
- La dieta en baja en residuos para evitar aumento excesivo del peristaltismo.
- Se evitan condimentos fuertes y alimentos irritantes para el aparato digestivo.

Guía dietética 8F4 dieta semiblanda

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	NO PERMITIDOS
Leche y derivados	Leche y derivados preferiblemente desnatados de consistencia blanda Queso fresco	Los chocolateados Lácteos con frutos secos Quesos secos o muy grasos
Carnes, pescados y huevos	Carnes y pescados magros Jamón cocido Fiambre de pavo Huevos en tortilla o cocidos	Carnes y pescados grasos Embutidos Carnes fibrosas Vísceras
Cereales	Pan blanco o tostado Galletas tipo maría Arroz cocido Pasta	Cereales integrales Bollería grasa o con chocolate
Verduras y hortalizas	Cocidas o en puré	Verduras y hortalizas crudas Verduras flatulentas Tomate y derivados
Legumbres		Todas
Frutas	Asadas, en compota	Crudas Desecadas Frutos secos
Grasas	Aceite preferiblemente de oliva	Mantequilla y margarina
Azúcares y derivados	Azúcar, miel y mermelada Dulce de membrillo	
Bebidas	Infusiones Zumos no ácidos Agua Café descafeinado	Chocolateados Carbonatadas Ricos en fibra Café, té Bebidas alcohólicas
Varios		Picantes Especias de aroma fuerte Alimentos muy salados

COD. 6 - DIETA BLANDA

Introducción y objetivos

Última fase de las dietas progresivas antes de alcanzar la alimentación normal. Cubre los requerimientos del paciente con un reparto equilibrado de los principios inmediatos.

Se incluyen alimentos de todos los grupos sometidos a preparaciones sencillas con poca condimentación. Es una dieta de fácil digestión, baja en grasa y controlada en fibra.

Los objetivos de la dieta son:

- Evitar los alimentos y técnicas culinarias más fuertes como paso previo a la dieta basal o la dieta específica que precise cada paciente.
- Cubrir los requerimientos de energía y nutriente para la mayoría de los pacientes ingresados.

Indicaciones

Paso previo a la dieta basal.

Características

- Incorpora frutas, verduras y hortalizas crudas como guarnición o postre. En los primeros platos se emplea cocida entera o en puré.
- Se permiten salsas suaves.
- Se evitan algunos alimentos como tomate, pimientos.
- Tecnologías culinarias similares a las de la dieta basal.



ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Leche y derivados	Leche y derivados de consistencia blanda preferiblemente semidesnatados Queso fresco	Los chocolateados Lácteos grasos Quesos secos o curados Ricos en fibra
Carnes, pescados y huevos	Carnes y pescados magros Jamón cocido Huevos en tortilla o cocidos	Carnes y pescados grasos
Cereales	Pan blanco o tostado Cereales de desayuno Galletas tipo maría Arroz y pasta	Todos los integrales Bollería grasa o con chocolate
Verduras y hortalizas	Cocidas	Verduras flatulentas Cebolla cruda Tomate
Legumbres		Legumbres
Frutas	Frescas maduras En compota, asadas o en almíbar	Cítricos Frutos secos
Grasas	Aceites de oliva o girasol Margarina y mantequilla con moderación	Aceite de coco y palma Restos de alimentos grasos desaconsejados
Azúcares y derivados	Mermelada Dulce de membrillo Azúcar, miel	
Bebidas	Caldos Agua Infusiones Zumos no ácidos Café descafeinado	Zumos cítricos Bebidas carbonatadas Bebidas alcohólicas
Salsas	Salsas suaves	Salsas grasas Salsas concentradas



COD. 5 - DIETA DE FÁCIL MASTICACIÓN

Introducción y objetivos

La dieta de fácil masticación o dieta blanda mecánica se basa en alimentos de textura blanda que puedan ser masticados con poco esfuerzo. En este tipo de dieta no se tiene en cuenta la digestibilidad de los alimentos.

El objetivo de esta dieta es facilitar la masticación a aquellos pacientes que tienen alterada levemente la función mecánica.

Indicaciones

- Pérdida parcial de piezas dentarias.
- Disminución de las secreciones salivales.
- Debilidad de los músculos masticatorios.

Guía dietética 5 dieta de fácil masticación

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Todos excepto los desaconsejados	Quesos secos o muy curados
Cereales	Todos	Cereales integrales
Legumbres y frutos secos	Legumbres	Frutos secos
Verduras y hortalizas	Todas excepto las desaconsejadas	Verduras y hortalizas crudas
Frutas	Fresca madura, cocida o al horno	Frescas no maduras Frutas desecadas
Carnes, pescados y huevos	Carne picada, pescados limpios de espinas, tortillas	Filete a la plancha, empanados o rebozados, jamón serrano, pescados con mucha espina
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva y/o girasol	
Bebidas	Todas, siguiendo los principios de la dieta equilibrada	
Azúcares	Azúcar y miel, mermelada, dulce de membrillo	
Otros	Espicias suaves, croquetas, salsas	Pizza y todos aquellos alimentos secos y de consistencia dura

COD. 7 - DIETA ASTRINGENTE

Introducción y objetivos

También llamada dieta antidiarreico, evita aquellos alimentos que por su contenido en fibra o residuos favorecen la diarrea.

Los objetivos son:

- **Terapéuticos**

Tratamiento dietético de la diarrea y de los síntomas asociados a ella.

Disminuir la frecuencia y volumen de las deposiciones.

- **Nutricionales**

Corregir el desequilibrio hidroelectrolítico que puede asociarse a la diarrea.

Evitar los cuadros carenciales secundarios a la malabsorción ocasionada por la diarrea.

- **Educativos**

Enseñar a los pacientes con cuadros diarreicos a elegir los alimentos más adecuados en esos momentos.

Indicaciones

- Cuadros diarreicos.
- Síndrome de intestino corto.
- Ileostomías/colostomías en fases iniciales.
- Paciente oncológico en tratamiento activo.

La dieta astringente debe constar de varias fases:

- **FASE I:** fase de ayuno en las primeras horas (6-24h) en función de la situación de cada paciente. Hay que prestar atención a la reposición de las pérdidas si es preciso por vía intravenosa.
- **FASE II:** Dieta líquida durante 2-3 días (soluciones de rehidratación oral, infusiones suaves, zumos colados diluidos no ácidos no azucarados, caldos desgrasados, caldos de arroz y zanahoria, agua de limón con un poco de azúcar).
- **FASE III:** Corresponde a la dieta astringente propiamente dicha.
- **FASE IV:** dieta habitual del paciente.

La dieta debe fraccionarse en varias tomas de poco volumen para limitar la estimulación del peristaltismo.

Se evitan aquellos alimentos que son irritantes para la mucosa digestiva, que producen un aumento del reflejo gastrocólico y del peristaltismo.

La ingesta de líquidos ha de ser abundante.

Se deben evitar las temperaturas extremas porque aumentan el peristaltismo intestinal.

Se limita la ingesta de alimentos ricos en fibra insoluble pero no los ricos en fibra soluble.

Se limita la ingesta de leche por su contenido en lactosa.

Guía dietética 7 dieta astringente

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Yogur natural desnatado	Leche Lácteos grasos
Cereales	Arroz blanco Pasta cocida Sémola y tapioca Pan tostado	Cereales integrales
Legumbres y frutos secos		Todos
Verduras y hortalizas	Patata Zanahoria	Verduras y hortalizas crudas
Frutas	Compota de manzana y/o pera Plátano maduro Limón Membrillo	El resto de frutas
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras, pescados blancos, huevos cocidos o en tortilla	Carnes grasas, vísceras, embutidos
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva y/o girasol en escasa cantidad	
Bebidas	Té, limonada alcalina, caldo de arroz	Café, zumos, bebidas muy azucaradas
Azúcares	Membrillo	
Otros	Espicias suaves	
Técnicas culinarias	Cocción al agua o al vapor Asado Plancha	Frituras, rebozados y empanados

COD. 10 - DIETA DE PROTECCIÓN PANCREÁTICA

Introducción y objetivos

La alimentación en el paciente con pancreatitis o cualquier enfermedad que afecte al páncreas busca como fin minimizar las pérdidas de ciertos nutrientes, así como evitar complicaciones derivadas, como dolor de vientre, diarreas y trastornos en la digestión de alimentos.

Indicaciones

Neoplasia de páncreas, Pancreatitis aguda tanto obstructiva como ascendente, pancreatitis aguda leve-moderada en fase de recuperación (tras transición), pancreatitis crónica reagudizada y sintomática.

Características de la dieta

- Es una dieta controlada en grasas, con limitación de formas culinarias complejas.
- Restricción de alimentos formadores de gases.

Guía dietética 10 dieta protección pancreática

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Desnatados	Lácteos enteros y quesos grasos
Cereales	Pan blanco o tostado sin sal, arroz y pasta	Bollería y cereales refinados Integrales
Legumbres	Legumbres en puré	Legumbres enteras
Verduras y hortalizas	Todas	
Frutas y frutos secos	Todas	Aceitunas, coco, aguacate y frutos secos oleaginosos
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras, pescado blanco, clara de huevo	Embutidos muy grasos o salados, vísceras y despojos Mariscos, yema de huevo
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva (limitar consumo)	Mantequilla y margarina
Bebidas	Agua e infusiones.	Alcohol
Azúcares	Limitar consumo	Chocolate y cacao
Técnicas culinarias	Horno, vapor, plancha o papillote	Frituras, salsas, picantes

COD. 13 - DIETA DE PROTECCIÓN HEPÁTICA

Introducción y objetivos

La alimentación en el paciente biliar sirve para evitar o reducir los síntomas de cólico y dispepsia, pero no evita que se formen cálculos.

Indicaciones

Se indica para personas con cólicos biliares o después de la cirugía de la vesícula biliar (colecistectomía).

Características de la dieta

- Es una dieta controlada en grasas, sobre todo las de origen animal.
- Se deben evitar las comidas muy condimentadas.
- Es aconsejable realizar comidas con volúmenes pequeños y aumentar el número de ingestas.

Guía dietética 13 dieta de protección hepática

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Semidesnatados	Lácteos enteros y quesos grasos
Cereales	Pan blanco o tostado sin sal, arroz y pasta	Bollería y cereales refinados
Legumbres y frutos secos	Legumbres en puré	Frutos secos con más del 50% de grasa
Verduras y hortalizas	Todas	
Frutas	Todas	
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras, pescado blanco, clara de huevo	Embutidos muy grasos o salados, vísceras y despojos Mariscos
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva	Mantequilla y margarina
Bebidas	Agua e infusiones	Alcohol
Azúcares	Limitar consumo	Chocolate y cacao
Técnicas culinarias	Horno, vapor, plancha o papillote	Frituras, salsas, picantes



COD. 16B - DIETA BAJA EN GRASA SATURADA Y COLESTEROL

Introducción y objetivos

La dieta es el principal factor exógeno que influye sobre los lípidos plasmáticos, por lo que la adaptación de la dieta formará parte del tratamiento del paciente hospitalizado.

Los objetivos de la dieta son:

- **Terapéutico**

Disminución de niveles séricos de colesterol y de LDL, a efectos de reducir riesgos cardiovasculares.

- **Nutricionales**

Cubrir los requerimientos de energía y nutrientes del paciente hospitalizado, teniendo en cuenta su situación fisiológica y patológica, orientados al normopeso.

Reducir el aporte de grasa total mejorando el perfil de ácidos grasos de la dieta.

Realizar las modificaciones necesarias en la dieta si existen otros factores de riesgo.

- **Educativo**

Proporcionar al paciente nociones sobre dieta equilibrada, fuentes de grasa y colesterol, recomendaciones dietéticas, técnicas culinarias aconsejadas, etc.

Indicaciones

Dieta indicada en todo paciente adulto hospitalizado como parte del tratamiento de dislipemias, como prevención primaria o secundaria de enfermedades cardiovasculares, y ocasionalmente, se pueden utilizar en algunas patologías que afecten al funcionamiento de intestino, hígado o páncreas.

Características de la dieta

- Es una dieta rica en frutas, verduras, cereales, legumbres, pescados y aceite de oliva, con restricción de los alimentos de origen animal y de las tecnologías culinarias que incorporen grasa, con objeto de mejorar el perfil de ácidos grasos y limitar el aporte de colesterol.
- El valor calórico de la dieta debe cubrir las necesidades individuales para alcanzar o mantener el normopeso o prevenir la ganancia de peso, para lo cual es necesario adecuar las raciones a la medida de la calibración.

Guía dietética 16b dieta baja en grasa saturada y colesterol

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Leche y derivados	Leche desnatada Yogures desnatados Queso tipo burgos o desnatado	Leche entera Quesos curados Flanes, natillas, helados, nata
Cereales y derivados	Refinado alternando con integrales Galletas tipo maría	Pastas al huevo Bollería y pastelería
Legumbres y frutos secos	Legumbres Nueces, avellanas	Cacahuetes
Verduras y hortalizas	Todas	
Frutas	Resto, preferentemente frescas. Aguacate	Coco Aceitunas
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras sin grasa visible Jamón cocido y jamón serrano Pescados blancos y azules Huevo	Carnes grasas y semigrasas Vísceras Embutidos y salazones Mariscos en general
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva. Aceite de girasol	Aceite de palma y coco Margarina y mantequilla
Bebidas	Agua e infusiones suaves	Refrescos azucarados Café y otras bebidas excitantes Bebidas alcohólicas
Azúcares		Chocolate, cacao

COD. 18 - DIETA PARA DIABETES 1500 KCAL.

Introducción y objetivos

La dieta es uno de los pilares claves para alcanzar un buen control de la diabetes mellitus y retrasar la aparición de sus complicaciones asociadas.

Los objetivos de la dieta en pacientes con diabetes son:

- Alcanzar y mantener un peso ideal o razonable.
- Mantener las concentraciones de glucemia en los rangos objetivos establecidos por las diferentes sociedades científicas.
- Conseguir y mantener las concentraciones lipídicas en los niveles recomendados.
- Prevenir y tratar las descompensaciones agudas.
- Proporcionar educación nutricional y modificar hábitos alimentarios perjudiciales.

Indicaciones

- Diabetes Mellitus tipos 1 y 2.
- Diabetes gestacional.
- Cualquier otro tipo de diabetes.
- Tratamiento con fármacos hiperglucemiantes.

Características de la dieta

Contenido calórico: El contenido calórico de la dieta de diabetes variará en función de la situación del paciente. En pacientes con sobrepeso/obesidad se emplearán dietas para control de peso. En el paciente con IMC normal el aporte calórico se situará entre 2000Kcal.



ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Leche desnatada, yogur desnatado natural o edulcorado, yogur natural entero	Lácteos grasos, quesos muy curados
Cereales	Pan tostado, integrales, arroz y pasta	Bollería en general, galletas tipo María
Legumbres y frutos secos	Todas las legumbres	Frutos secos
Verduras y hortalizas	Todas	Grandes cantidades de las más calóricas
Frutas	Frescas, cocidas, al horno, siempre acompañadas de otros alimentos.	Frutas en almíbar y frutas desecadas
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras sin grasa visible, pescados blancos y huevos	Carnes grasas, embutidos, pescados grasos o en conserva
Grasas	Aceite preferentemente de oliva	Grasas de origen animal o grasas vegetales ricas en AGS
Bebidas	Agua e infusiones edulcoradas	Bebidas azucaradas, bebidas alcohólicas
Azúcares		Azúcar, miel, mermelada, dulce de membrillo
Técnicas culinarias	Hervidos, asados, plancha, estofados con poca grasa, salsa de verduras	Frituras, rebozados y empanados, salsas grasas

COD. 20 - DIETA DE RESTRICCIÓN PROTEICA 60G. INSUFICIENCIA RENAL

Introducción y objetivos

En la insuficiencia renal crónica estable en fase de prediálisis y en la insuficiencia renal aguda la restricción moderada de proteínas disminuye los efectos adversos de la uremia.

Los objetivos de la dieta de restricción proteica son:

- Corregir y prevenir las alteraciones metabólicas asociadas a la insuficiencia renal.
- Controlar la producción de urea como producto de degradación de las proteínas.
- Controlar el aporte de otros nutrientes que puedan influir en la insuficiencia renal: calcio, fósforo y potasio.
- Evitar la desnutrición proteico-energética.
- Educar en estrategias culinarias para reducir el aporte proteico sin reducir el aporte calórico.

Indicaciones

Insuficiencia renal crónica en fase de prediálisis.

Insuficiencia renal aguda.

Características de la dieta

- Contenido calórico: El valor calórico total debe ser de 2000 Kcal., para aportar unas 30-35 Kcal/Kg. de peso/día.
- Reparto de comidas: El reparto de comidas de la dieta de insuficiencia renal es el mismo que en la dieta basal.

Guía dietética 20 dieta de restricción proteica 60 gr.

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Semidesnatados	Desnatados, quesos especialmente los curados Postres lácteos chocolateados
Cereales	Pan blanco o tostado sin sal, galletas tipo maría, arroz y pasta	Integrales
Legumbres y frutos secos		Todos
Verduras y hortalizas	Verduras pobres en potasio	Verduras ricas en potasio
Frutas	Manzana, pera, pomelo, fruta cocida y fruta en almíbar	Kiwi y plátano
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras, pescado fresco o congelado, huevos (2 yemas/semana)	Embutidos muy grasos o salados, vísceras y despojos Mariscos
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva	Mantequilla y margarina
Bebidas	Agua e infusiones	Caldos vegetales, Zumos de fruta, bebidas isotónicas (si existe restricción hídrica)
Azúcares	Azúcar y miel, mermelada, dulce de membrillo	Chocolate y cacao
Técnicas culinarias	Cocción al agua, doble cocción y remojo	



COD. 26 - DIETA SIN LACTOSA

Introducción y objetivos

La dieta de intolerancia a la lactosa busca restringir la ingesta de lactosa.

Evitar los síntomas que su intolerancia provoca, así como mantener o conseguir un adecuado estado nutricional con un apropiado aporte de calcio.

Indicaciones

Intolerancia o malabsorción a la lactosa.

Características de la dieta

Es una dieta limitada en este azúcar que está presente en la leche y sus derivados, en muchos preparados comerciales de uso alimentario y en algunos medicamentos.

Guía dietética 26 dieta sin lactosa

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Leche sin lactosa, yogur Quesos fermentados (parmesano, azul, brie, gouda, bola, manchego, curado)	Leche de cabra, de vaca, de oveja, en polvo, evaporada, condensada Nata. Requesón Helado, yogur, flan, natillas, postres con leche, y todos los alimentos que contengan leche o lácteos Salsa bechamel Quesos de untar, cremosos Todos los quesos no fermentados
Cereales	Todos los cereales y derivados de trigo, maíz, centeno, arroz	Comprobar los cereales comerciales para desayuno Pasta con productos lácteos añadidos
Legumbres	Todos	
Verduras y hortalizas	Todas	Cualquiera preparada con leche o productos lácteos
Frutas y frutos secos	Todos	Frutos secos tostados con harinas
Carnes, pescados y huevos	Todos	

Bebidas	Agua e infusiones, café natural, café descafeinado, cacao puro	Batidos preparados con leche o lácteos
Azúcares	Glucosa, mermelada, miel, azúcar, sorbetes, frutos secos	Helados, batidos, dulces hechos con leche, chocolate con leche, algunos caramelos (toffee), edulcorantes con lactosa (Mesura®). Todo tipo de snacks

COD. 27 - DIETA SIN GLUTEN

Introducción y objetivos

La intolerancia al gluten puede provocar inflamación en el intestino, disminuyendo la absorción de nutrientes de la dieta.

Se trata de una dieta exenta de esta proteína, cuyo objetivo es disminuir la sintomatología ocasionada en este grupo poblacional (diarreas, dolor abdominal), proporcionando todos los nutrientes para mantener un adecuado estado nutricional.

Indicaciones

Intolerancia o malabsorción al gluten.

Características de la dieta

Es una dieta limitada en cebada, centeno, trigo y avena (así como derivados de estos).

Guía dietética 27 dieta sin gluten

ALIMENTOS	RECOMENDADOS	DESACONSEJADOS
Lácteos	Leche, yogur natural, quesos, nata y cuajada	Quesos fundidos, quesos en lonchas, yogur con cereales, fibra o trozos de fruta y postres lácteos

Cereales	Arroz, maíz y tapioca así como sus derivados, patata	Pan, pastas italianas, cereales, harinas de trigo, avena, centeno, cebada o triticale: fideos, macarrones, tallarines Productos manufacturados que contengan cualquiera de las harinas citadas
Legumbres	Todos	
Verduras y hortalizas	Todas	Precaución con manufacturados
Frutas y frutos secos	Todos	Frutos secos tostados con harinas
Carnes, pescados y huevos	Carnes magras, pescado blanco, huevo	Embutidos, conservas y congelados manufacturados Precaución con hamburguesas, salchichas y albóndigas
Grasas	Aceite, preferentemente de oliva	Mantequilla y margarina
Bebidas	Agua e infusiones, café natural, café descafeinado, cacao puro	Bebidas malteadas. Café en polvo para uso instantáneo, infusiones y bebidas preparadas con cereales: cerveza, ginebra, whisky, vodka, etc.
Azúcares	Azúcar, miel, galletas y pastas preparadas con harina o almidón sin gluten. Jalea, compota, melaza	Tartas, pastas, galletas comerciales; preparados comerciales para postres, helados, sorbetes, pudines elaborados con trigo, centeno, avena o cebada Chocolatinas, golosinas, caramelos, dulces comerciales

COD. 28 - DIETA ONCOLÓGICA

Introducción y objetivos

Se trata de una dieta orientada a disminuir los efectos secundarios del tratamiento de quimioterapia o radioterapia.

El objetivo es disminuir los casos de pacientes que sufren desnutrición, mejorar su estado físico y anímico y poder ayudar a paliar los efectos secundarios del tratamiento, tales como inapetencia, diarrea, estreñimiento, alteraciones del olfato o del gusto.

Indicaciones

Es una dieta individualizada en la medida de lo posible, para que el paciente se sienta cómodo. Se incrementará el contenido calórico durante el día, ya que se ha observado que este tipo de pacientes tienen más apetito que en la noche.

Características de la dieta

Se incrementará el contenido calórico durante el día, ya que se ha observado que este tipo de pacientes tienen más apetito que en la noche. Se fraccionará en pequeñas ingestas para paliar las náuseas y vómitos.

Guía dietética 28 dieta oncológica

ALIMENTOS	PROPIEDADES	FUNCION	OBSERVACIONES
Leche y derivados	Ricos en proteínas de alto valor biológico y calcio	Función plástica Función formadora	Disminuir el consumo de lácteos grasos: Nata y Mantequilla Cremas Helados Se aconsejan los descremados y tomar a diario 2-3 raciones de: Leche y Yogurt Requesón

Carnes y aves	Ricos en proteínas de alto valor biológico y hierro Algunos son ricos en grasa saturada	Función plástica Función formadora	No comer carne roja más de una vez al día, alternar con pollo o pavo Evitar embutidos y carnes preparadas
Pescados	Ricos en proteínas de alto valor biológico y hierro Algunos son ricos en grasas con efecto protector sobre el aparato cardiovascular Rico en algunas vitaminas y minerales	Función plástica Función formadora	Preferible comer más pescado que carne
Huevos	Ricos en proteínas de alto valor biológico y hierro La yema es rica en grasa	Función plástica Función formadora	Se aconsejan 3/4 ud por semana
Cereales y arroces	Alimentos farináceos Hidrocarbonados	Función energética Función plástica	Reducir el consumo de productos de bollería industrial Aumentar el consumo de productos integrales
Verduras y hortalizas	Ricos en fibra Ricos en minerales Vitaminas	Función energética ligeramente en algunos Función reguladora	Aumentar en la dieta Tomar diariamente Ligeramente cocidas o también crudas Aportan: Ácido fólico y vitamina C Fibra Sales minerales

Legumbres	Ricos en proteínas Ricos en hidratos de carbono de absorción lenta Ricos en fibra Ricos en algunas vitaminas Ricos en minerales	Función energética Función plástica Función reguladora Función energética	De dos a tres raciones por semana
Frutas	Ricas en vitaminas Minerales Fibra Algunas ricas en azúcar	Función reguladora Las ricas en azúcar también tienen función energética	Se deben tomar a diario de 2-4 raciones Aportan: Ácido fólico Fibra Vitamina C Sales minerales
Frutos secos	Ricos en proteínas Ricos en fibra Ricos en grasa insaturada Ricos en vitaminas y minerales	Función energética Función plástica Función reguladora	Tienen efecto protector sobre el aparato cardiovascular También tienen efecto hipocolesterolemizante y efecto antioxidante
Grasas	Algunas son ricas en vitaminas liposolubles y Ácidos grasos esenciales	Función energética Función reguladora (los ácidos grasos esenciales)	Preferir aceite de oliva virgen por sus ácidos grasos monoinsaturados Preferir las grasas vegetales a las grasas animales
Azúcares y derivados	Carbohidratos de rápida absorción	Función energética	Reducir el consumo de azúcar refinada Reducir el consumo de productos elaborados con alto porcentaje de azúcares

COLABORADORES:

- **Director Médico:** Dr. Ignacio Maestre
- **Jefe de Endocrinología:** Dra. de Mingo
- **Jefe de Cirugía General:** Dr. Durán
- **Equipo de Medicina Interna:** Dra. Mejía
- **Equipo de Medicina Interna:** Dra. Serrano
- **Equipo de Cirugía General:** Dr. Atahualpa
- **Restauración SPS:** José Muñoz
- **Jefe de Cocina HLL:** Eduardo Moya
- **Nutricionista SPS:** Estefanía Sal
- **Atención al paciente:** Susana García

BIBLIOGRAFÍA:

- ***“Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo”***
D.A. de Luis Román, D. Bellido Guerrero, P.P. García Luna, G. Oliveira Fuster.
Tercera edición, 2017
- ***“Nutrición y dietética clínica”***
Jordi Salas-Salvadó. 2014
- ***“Nutriguía - Manual de Nutrición Clínica”***
Rosa María Ortega Anta, Ana María Requejo 2015



Accede online a tus resultados y gestiona tus citas en el área "Mi Quirónsalud" de quironsalud.es, o en nuestra App.

DESCÁRGATE LA APP



Cita previa

901 500 501

     quironsalud.es

Hospital Universitario La Luz

Grupo  quirónsalud

C/ del Maestro Ángel Llorca, 8
28003 Madrid

91 453 02 00

Quirónsalud, la salud persona a persona.

Más de 125 hospitales, institutos y centros médicos dedicados a tu salud.