



ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA



CLINICA ANGLO AMERICANA

Cuando un paciente
es hospitalizado en un centro de salud,
uno de los **factores importantes**
para una recuperación satisfactoria,
es la ALIMENTACIÓN.

Un paciente hospitalizado es más vulnerable
que un paciente ambulatorio
debido al riesgo de desarrollar desnutrición
o estados de nutrición no adecuadas,
lo que resta las posibilidades de recuperación
temprana y total. Así, un buen control de los alimentos
durante la hospitalización ayudará
en la mejoría del paciente.

La Clínica Anglo Americana
cuenta con un grupo de profesionales
que controla rigurosamente
cada uno de los alimentos de nuestros pacientes,
brindándole una dieta personalizada
de acuerdo al diagnóstico médico
y necesidades nutricionales.



Al ingresar a nuestra institución, el paciente será evaluado para identificar:

- Hábitos de alimentación o dieta que consume en su domicilio
- Enfermedades que pueden influir en su dieta (hipertensión arterial, diabetes mellitus, colesterol elevado, problemas cardiacos o renales, etc.) y medicamentos indicados por su médico.
- Alergias a medicamentos o alimentos.
- Intolerancias a la lactosa, gluten, etc.

Luego de conocer estos datos, nuestro equipo de nutricionistas le preparará una dieta adaptada a sus necesidades.

TIPOS DE DIETAS

En la atención hospitalaria existen diversos tipos de dietas; entre las más comunes se encuentran:

- Dieta completa
- Dieta blanda
- Dieta líquida
- Dieta líquidos claros
- Dieta hipograsa

1. DIETA COMPLETA

Se considera una dieta completa aquella que aporta todos los nutrientes, no tiene restricción y no ha sufrido modificación en su textura original. Las calorías que ésta proporciona son de acuerdo a la actividad física y al estado fisiopatológico de la persona.

2. DIETA BLANDA

Este tipo de dieta es similar a la dieta completa pero modificada en su textura: es suave, de fácil masticación y deglución. Entre los alimentos que se pueden utilizar, se encuentran: papa, arroz, fideos, pollo, pescado blanco, pavo, huevo, yogurt, vegetales cocidos y frutas. No se considera ningún alimento crudo.

Modelo de Menú

Desayuno

- Jugo de papaya
- Infusión
- Tostadas
- Mermelada
- Huevo escalfado

Almuerzo

- Sopa dieta de pollo
- Pescado a la plancha con puré de papa
- Papaya picada
- Refresco

Cena

- Sopa de sémola con pollo y verduras
- Pollo al horno con arroz
- Gelatina
- Infusión

3. DIETA LIQUIDA

Está compuesta de alimentos cuya textura puede ser transformada en líquida, entre ellos se encuentran: consomé, cremas de verduras coladas, infusiones, jugo, gelatina, leche, yogurt, etc.

Modelo de Menú

Desayuno

- Jugo surtido
- Infusión con azúcar o leche o yogurt
- Mazamorra de frutas
- Gelatina

Almuerzo

- Jugo de papaya
- Crema de zapallo o consomé
- Infusión
- Gelatina

Cena

- Consomé
- Infusión
- Agua de durazno

4. DIETA LIQUIDOS CLAROS

Es aquella dieta que no contiene ningún alimento sólido. Consiste en los alimentos líquidos transparentes tales como caldo de verduras o de carne, agua de fruta clara, gelatina e infusiones. No incluye leche.

Modelo de Menú

Desayuno

- Infusión de anís
- Gelatina

Almuerzo

- Consomé

- Gelatina suave
- Infusión de hierba luisa

Cena

- Consomé
- Agua de frutas o infusión
- Gelatina

5. DIETA HIPOGRASA

Esta tipo de dieta incluye alimentos libres de grasa visible y mínima grasa intramuscular. Las formas de preparación son a la plancha, al vapor, a la parrilla o al horno.

Modelo de Menú

Desayuno

- Jugo de piña
- Infusión
- Tostadas
- Mermelada
- Clara de huevo escalfada

Almuerzo

- Ensalada de verduras cocidas
- Pavo al horno con papa sancochada
- Ensalada de frutas
- Refresco

Cena

- Crema de espárragos
- Pescado al vapor con arroz a la jardinera
- Manzana al horno
- Infusión

UN BUEN CONTROL DE LOS ALIMENTOS
DURANTE LA HOSPITALIZACIÓN AYUDARÁ
EN LA MEJORÍA DEL PACIENTE.

Recuerde

- La alimentación a los pacientes es indicada por su médico tratante y proporcionada por nuestro Departamento de Nutrición.
- Es recomendable que el paciente no ingiera alimentos de origen externo.
- La Clínica ofrece a todos los pacientes una alimentación balanceada de acuerdo a los requerimientos de su cuadro clínico. Diariamente será visitado por la nutricionista, quien le ofrecerá alternativas de menú de acuerdo al régimen indicado por su médico tratante.
- Los horarios de las comidas de pacientes, dependiendo del servicio donde esté hospitalizado son:

Desayuno 08:00 a 08:30 horas

Almuerzo 12:00 a 12:30 horas

Cena 18:00 a 18:30 horas

Cuando el paciente requiera una variación a este horario, tendrá que ser consultado previamente al Departamento de Nutrición.

- En las habitaciones que cuentan con friobar, no está permitido almacenar comida sin previa autorización del servicio de enfermería.
- Por razones médicas, los familiares y/o visitas no deberán consumir los alimentos o líquidos que proporciona la Clínica al paciente, ni traer alimentos de origen externo.
- No se guardarán alimentos de los familiares y/o visitas en la estación de enfermería.
- El **anexo del Departamento de Nutrición es 1661** para cualquier consulta adicional.
- Todo consumo extra de alimentos será adicionado a la cuenta del paciente.



San Isidro

Calle Alfredo Salazar 350, Lima 27 - Perú

T (511) 616 8900 F (511) 616 8960

La Molina

Av. La Fontana 362, Lima 12 - Perú

T (511) 616 8989 F (511) 616 8993

www.angloamericana.com.pe



Organization Accredited
by Joint Commission International