



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Martín de Porres, 13 de noviembre de 2019

Visto, el expediente N°25562-2019 con el Informe N°885-2019-DND-HCH, del 23 de octubre de 2019 y el Informe N°088-2019-OGC-2019-HCH, del 30 de octubre de 2019, relacionado a la aprobación de la Directiva Sanitaria N°002-DNYD/HCH 2019 V- 01, "Visita Diaria a Pacientes con Dietas Especiales", y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. La protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla. Asimismo, la información en salud es de interés público. Toda persona está obligada a proporcionar a la Autoridad de Salud la información que le sea exigible de acuerdo a ley. La que el Estado tiene en su poder es de dominio público, con las excepciones que establece la ley;

Que, la Ley N°29414 establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud, norma que modifica la Ley General de Salud respecto al Acceso a los Servicios de Salud, Acceso a la Información, Atención y recuperación de la Salud, Consentimiento Informado; así como también las incompatibilidades, limitaciones y prohibiciones y vulneración de derechos en los servicios de salud;

Que, el Decreto Supremo N°027-2015-SA, Reglamento de la Ley N°29414, tiene por objeto reglamentar la Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud, precisando el alcance de los derechos al acceso a los servicios de salud, a la atención integral de la salud que comprende la promoción de la salud, la prevención de enfermedades, el tratamiento, recuperación y rehabilitación de la salud, así como, el acceso a la información y consentimiento informado;

Que, mediante la Resolución Ministerial N°850-2016/MINSA, aprueba el documento denominado "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", el cual es de observancia obligatoria para las Direcciones Generales, Oficinales Generales, Órganos Desconcentrados y Organismos Públicos del Ministerio de Salud, estableciendo el punto 5.4 que los documentos que se emitan tendrán la siguiente denominación según el caso: Normativa Técnica de Salud, Directiva, Guías Técnicas o Manuales y Documentos Técnicos; por lo que, en el numeral 6.1.2, señala que debe entenderse la Directiva como el Documento Normativo con el que se establece aspectos técnicos y operativos en materias específicas y cuya emisión puede obedecer a lo dispuesto en una norma legal de carácter general o de una NTS. Las Directivas pueden ser de aplicación en todo el sector salud, si por la naturaleza de su contenido así se requiere, debiendo ser expresamente señalado en el Ámbito de Aplicación de las mismas. Por la naturaleza de su contenido, las Directivas se denominan: 1) Directivas Administrativas, cuando están dirigidas a temas del ámbito administrativo. 2) Directivas Sanitarias, cuando están dirigidas a temas del ámbito sanitario;

Que, mediante la Resolución Ministerial N°456-2007/MINSA, se aprobó la NTS N°050-MINSA/DGSP-V.02, "Norma Técnica de Salud para la Acreditación de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo", la cual tiene por finalidad: "Contribuir a garantizar a los usuarios y al sistema de salud que los establecimientos de salud o servicios médicos de apoyo, según su nivel de complejidad, cuentan con capacidades para brindar prestaciones de calidad sobre la base del cumplimiento de estándares nacionales previamente definidos;

Atendiendo a los considerandos antes expuestos, resulta necesario disponer la Directiva Sanitaria N° 002-DNYD/HCH-2019 V.01, "Visita Diaria a Pacientes con Dietas Especiales", del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, la cual tiene como objetivo aplicar los mecanismos de control de dietas especiales a través de visita diaria a pacientes hospitalizados;

Que, estando a lo propuesto por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, por la Jefa de la Oficina de Gestión de la Calidad y lo opinado por la Oficina de Asesoría Jurídica, Informe N°1184-2019-OAJ-HCH;

Con el visto de las Jefaturas del Departamento de Nutrición y Dietética, de las Oficinas de Gestión de la Calidad y Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo dispuesto en el TUO de la Ley del Procedimiento Administrativo General N° 27444 y las facultades previstas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia aprobado por Resolución Ministerial N° 216-2007/MINSA;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- APROBAR la Directiva Sanitaria N°002-DNYD/HCH-2019 V.02, "Visita Diaria a Pacientes con Dietas Especiales", del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, la misma que se adjunta y forma parte integrante de la presente resolución.

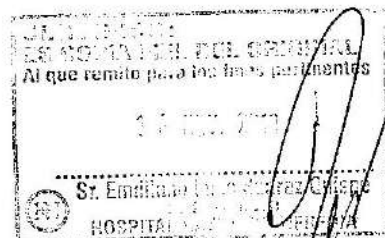
Artículo 2°.- ENCARGAR al Departamento de Nutrición y Dietética, adopte las acciones administrativas para el cumplimiento de la presente Directiva Sanitaria.

Artículo 3°.- DISPONER que la Oficina de Comunicaciones efectúe la publicación de la presente Resolución en el portal de transparencia estándar del Hospital.

Regístrese y comuníquese.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
Dra. AIDA CECILIA PALACIOS RAMÍREZ
DIRECTORA GENERAL
C.M.P. 23579 R.N.E. 9634

ACR/BUA/C/PORG
DNYD
DGC
OAJ
CCOM





PERÚ

Ministerio de Salud

**Hospital
Cayetano Heredia**

**Departamento de
Nutrición y Dietética**

Directiva Sanitaria N° 002- DNYD/HCH 2019-V-02:

“Visita Diaria a Pacientes con dietas especiales”.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2019



Directiva Sanitaria N° 002- DNYD/HCH 2019-V-02: "Visita Diaria a Pacientes con Dietas Especiales".

I. Finalidad.

Realizar la visita diaria a los pacientes hospitalizados con dietas especiales.

II. Objetivo.

Aplicar los mecanismos de control y monitoreo de dietas especiales a través de visita diaria a pacientes hospitalizados.

III. Ámbito de aplicación.

La directiva sanitaria será aplicada a los pacientes hospitalizados en las áreas de los Departamentos de Cirugía, Medicina, Emergencia, Pediatría, Neonatología, Ginecología – Obstetricia y Traumatología del Hospital Cayetano Heredia.

IV. Base Legal.

- Resolución Ministerial N°456-2007/MINSA que aprueba la Norma Técnica N° 050 MINSA/DGSP-V-02: "Acreditación de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de apoyo".
- Ley del Ministerio de Salud N°27657, referida a la normatividad del proceso y sub proceso del Ministerio de Salud
- D.S. N° 017-2005-SA: Texto Único de procedimientos administrativos correspondientes al Ministerio de Salud, sus órganos desconcentrados y organismos públicos descentralizados.
- R.M. N° 0046-82-SA/DVM. Norma de Funcionamiento para eficiencia de alimentos de pacientes y personal de hospitales.

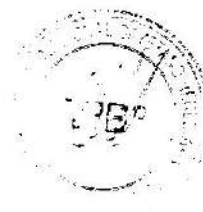
V. Disposiciones Generales.

5.1. Definiciones Operativas

- **Dieta Especial:** régimen dietético diseñado para cumplir ciertas metas nutricionales, fisiológicas y/o médicas.
- **Visita:** un conjunto ordenado de actividades que el licenciado de nutrición realiza para informar, elaborar y actualizar el kardex de los pacientes con un riesgo nutricional.

5.2. Características de la visita diaria a pacientes con dietas especiales

- Se realizará visita diaria a pacientes hospitalizados a quienes se les ha prescrito dietas especiales para control y monitoreo de las mismas y mejorar su estado nutricional.
- Se registrará los datos de Diagnóstico Médico y la Dieta indicada del paciente en el formato "Rol de Visita Diaria a Pacientes con Dietas Especiales" para adulto y pediátrico.
- Se realizará la retroalimentación de la información y educación brindada al paciente y/o familiar.



VI. Disposiciones Específicas.

6.1. Procedimiento

Para realizar la visita diaria a pacientes con dietas especiales y garantizar la educación al paciente hospitalizado y/o familiares sobre los requerimientos nutricionales de su régimen alimentario se detalla a continuación.

6.1.1 Registro de datos.

- 6.1.1.1 Nutricionista realiza visita individualizada al paciente hospitalizado con dieta especiales.
- 6.1.1.2 Nutricionista genera prescripción dietoterapéutica según indicación médica.
- 6.1.1.3 Nutricionista realiza monitoreo para efectuar aceptabilidad del régimen de acuerdo a las observaciones y calculo nutricionales efectuados.
- 6.1.1.4 Nutricionista registra en el formato "Rol diario de visita a pacientes con dietas especiales", el diagnóstico nutricional y el régimen alimentario indicado.
- 6.1.1.5 Nutricionista reevalúa régimen dietoterapéutico según evolución.

6.1.2 Información y educación al paciente

- 6.1.2.1 Nutricionista informa a pacientes de la dieta especial a seguir
- 6.1.2.2 Nutricionista monitorea la aceptabilidad de dietas especiales brindadas a los pacientes
- 6.1.2.3 Nutricionista reevalúa Régimen Dietoterapéutico según evolución.

6.1.3 Constancia de la actividad.

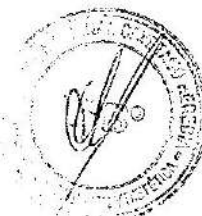
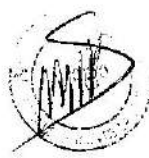
- 6.1.3.1 Realizada la visita el paciente o familiar responsable procederá a firmar el formato, como evidencia de la actividad realizada (Anexo J1)

6.1.4 Retroalimentación.

- 6.1.4.1 Se evaluará aceptabilidad de dieta especial brindada.
- 6.1.4.2 Se evaluará el nivel de comprensión y entendimiento de la información y educación del paciente o familiar a través de las preguntas.

VII. Responsabilidades.

- 7.1. La Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética es la responsable de socializar la presente directiva "Rol de visita diaria a pacientes con dietas especiales" a todo el personal a su cargo.
- 7.2. La responsable de la Unidad Funcional de Tratamiento Dietético, supervisara el cumplimiento de la presente Directiva.
- 7.3. Los Licenciados Nutricionistas de cada servicio serán las responsables de aplicará la presente directiva.

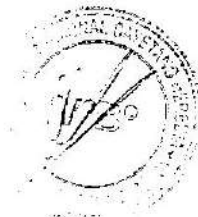


VIII. Disposiciones Finales.

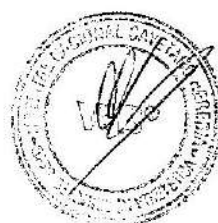
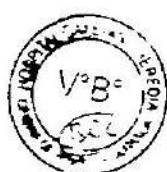
- 8.1. La presente directiva debe ser de conocimiento de todos los nutricionistas de la Unidad Funcional de Tratamiento Dietético, para su aplicación.
- 8.2. Los consolidados de las actividades de información y educación serán remitidos mensualmente a la encargada de la Unidad Funcional de Tratamiento Dietético, quien emitirá un informe a la jefa del Departamento de Nutrición y Dietética.

IX. Anexos.

- Anexo 01. Ficha de Inscripción de Procedimiento de Visita Diaria a Pacientes con Dietas Especiales
- Anexo 02. Formato Diario de visita a pacientes con dietas especiales
- Anexo 03 Régimen Completo.
- Anexo 04 Régimen Blando.
- Anexo 05 Régimen Hipograso.
- Anexo 06 Régimen Hiposódico.
- Anexo 07 Régimen Hipoglúcido



ANEXOS



Anexo 01

FICHA DE INSCRIPCION DE PROCEDIMIENTO

Proceso:	Protección, recuperación y rehabilitación de la salud.		
Nombre del procedimiento:	VISITA DIARIA A PACIENTES CON DIETAS ESPECIALES	Fecha :	
		Código:	

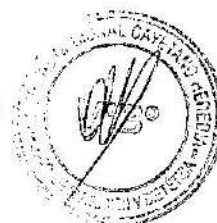
PROPOSITO	Aplicar los mecanismos para realizar la visita diaria a pacientes con dietas especiales Hospitalizados sobre las características del régimen alimentario a brindar.
ALCANCE	- Departamento de Nutrición y Dietética / Jefatura. - Unidad Funcional de Tratamiento Dietético/Nutricionista responsable. - Departamentos Médicos - Quirúrgicos
MARCO LEGAL	Ley del Ministerio de Salud N°27657, referida a la normatividad del proceso y sub proceso del Ministerio de Salud. D.S. N° 017-2005-SA: Texto Único de procedimientos administrativos correspondientes al Ministerio de Salud, sus órganos desconcentrados y organismos públicos descentralizados. R.M. N° 0046-82-SA/DVM. Norma de Funcionamiento para eficiencia de alimentos de pacientes y personal de hospitales.

INDICE DE PERFORMANCE

INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	RESPONSABLE:
Porcentaje de visitas nutricionales	%	Formato Rol Diario de visita a pacientes con dietas especiales	Nutricionistas del Departamento de Nutrición y Dietética.

NORMAS

Macro proceso 20 Nutrición y Dietética - Estándares de Acreditación (10). Garantizar atención de Nutrición y Dietética según las necesidades, indicaciones clínicas y requerimiento de los pacientes.



DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO	
INICIO	USUARIO
Departamento Médicos-Quirúrgico Servicio de Hospitalización	1. Nutricionista realiza visita individualizadas al paciente hospitalizado con dieta especializada. 2. Nutricionista genera prescripción dietética según indicación médica. 3. Nutricionista realiza monitoreo para efectuar la aceptabilidad del régimen de acuerdo a las observaciones y calculo nutricionales efectuados. 4. Nutricionista registra en el formato Rol diarios de visita a pacientes con dietas especiales el diagnostico nutricional y el régimen alimentario indicado. 5. Nutricionista reevalúa régimen dietético según evolución.
Informe general y desglosado de la educación al paciente.	Nutricionista entrega mensual formatos realizados Rol diarios de visita a pacientes con dietas especiales

ENTRADAS			
NOMBRE	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Rol Visita Diaria a Pacientes Con Dietas Especiales	Servicio hospitalario al ingreso	A demanda	Manual
SALIDAS			
	FUENTE	FRECUENCIA	TIPO
Rol Visita Diaria a Pacientes Con Dietas Especiales	Servicio hospitalario o alta	A demanda	Manual

DEFINICIONES	Estado Nutricional: Es el grado de adecuación de las características anatómicas y fisiológicas del individuo en relación a la deficiencia o exceso actual crónico de energía y nutrientes, luego de contrastar los indicadores nutricionales en relación a los límites de patrones de referencia de normalidad.
REGISTROS	Rol Diario de visita a pacientes con dietas especiales.



ANEXOS	• Anexo 01 Rol Diario de visita a pacientes con dietas especiales. • Anexo 02 Régimen Completo. • Anexo 03 Régimen Blando. • Anexo 04 Régimen Hipograso. • Anexo 05 Régimen Hiposódico. • Anexo 06 Régimen Hipoglucídico
---------------	--



Anexo 02

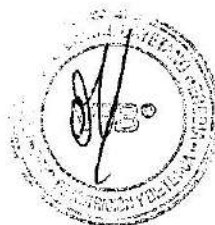
ROL DIARIO DE VISITAS A PACIENTES CON DIETAS ESPECIALES

Servicio: _____

Mes: _____

[illegible]

RESPONSABLE: _____



(C)

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL
CAYETANO HEREDIA

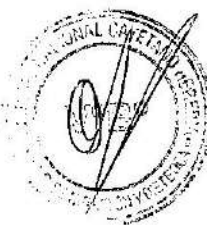
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA COMPLETA

Nombre del Paciente

DX.Nutricional.....

Fecha	Peso(kg)	Peso ideal	Talla
ALIMENTOS	CANT/DIA	TIPO DE ALIMENTO	
LECHE		Fresca, evaporada, en polvo, fresca, yogurt, soya.	
HUEVO		Entero (), clara ().	
QUESO		Fresco, pasteurizado, requesón.	
CARNES		Magras: aves, res, pescado, cordero, cuy, conejo, Menudencias (hígado, mondongo, sangrecita, molle; etc.). Mariscos, machas, choros, almejas.	
PAN		Blanco, integral; galletas de soda ().	
CEREALES		Arroz, avena, fideos, trigo, quinua, sémola, polenta, maiz, quiwicha, cebada morón	
TUBERCULOS		Papa, camote, yuca, olluco, oca.	
MENESTRAS		Lentejas, pallares, frijoles, arvejas secas, etc.	
VERDURAS		Acelga, espinaca, calabaza, zapallo italiano, col china, coliflor, alcachofa, espárrago, apio, pepinillo, rabanito, tomate, lechuga, frijol chino, nabo, berenjena, vaina, zanahoria, arvejas, poro, cebollas, betarraga, habas, choclo, etc.	
FRUTA		Lima, melón, sandía, naranja, maracuyá, mandarina, papaya, pepino, fresas, durazno, ciruelas, chirimoya, granadilla, higo, pera, piña, tuna, uva, plátano, palta, mango, manzana.	
AZUCAR		Azúcar rubia, blanca, miel.	
GRASAS		Aceite vegetal Mantequilla, margarina, palta, aceituna, nueces, pecanas.	
CONDIMENTOS		Limón, vinagre, comino, pimienta, anís, palillo, yerbas, aromáticas.	
SAL		Sal común	
LIQUIDO		Agua natural, caldos, infusiones, agua mineral.	



INDICACIONES GENERALES

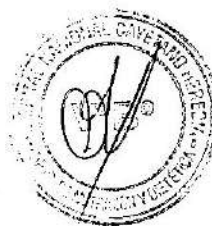
- 1.- Las comidas no deben ser abundantes, distribuir las en número de 4 a 5 veces al día.
2. Evitar consumir alimentos a temperaturas, extremas (muy calientes o muy fríos).
- 3.- Evitar el consumo excesivo de alimentos irritantes, carnes rojas, gaseosas, salsas ácidas, café, alcohol, Chocolates, frituras y condimentos.
- 4.- Cortar los alimentos en trozos pequeños, comer despacio y masticarlos bien.
- 5.- Mantener horarios regulares para cada comida.
- 6.- Evitar el consumo de verduras y frutas flatulentas (coliflor, col, pepinillo, culantro, albahaca, Pimiento, huacatay, cebolla, sandia, pepino).
- 7.- Evitar excesivo consumo de postres, tortas y pasteles en general; chocolates en toda forma de preparación; dulces concentrados como manjar blanco, KingKong etc.
- 8.- Evitar consumo de bebidas alcohólicas y gaseosas.

DESAYUNO	M. MAÑANA	ALMUERZO	M. TARDE	CENA
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

.....
NUTRICIONISTA

Lima, Del 20.....

PRÓXIMA CITA:



(C)

ANEXO 04

(C)

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL
CAYETANO HEREDIA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA BLANDA

Nombre del Paciente

DX.Nutricional.....

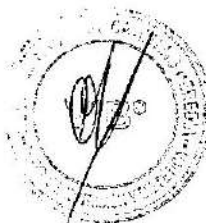
Fecha

Peso(k)

Peso ideal

Talla

ALIMENTOS	CANT/DIA	TIPO DE ALIMENTO
LECHE		Fresca, evaporada, en polvo, yogurt (descremada), soya.
HUEVO		Entero(), yema (), clara ()
QUESO		Si tolera queso fresco, requesón
CARNES		Magras: aves, res, pescado blanco, cordero. Menudencias, (hígado, mondongo, sangrecita, mollejas, etc.)
PAN		Blancos, bizcochos y galletas.
CEREALES		Arroz, fideos, trigo, avena, quinua, sémola, polenta, maíz, quíwicha, morón, harinas y derivados.
TUBERCULOS		Papa, camote, yuca, olluco, oca.
MENESTRAS		Si tolera: arveja partida, panamito o soya (coladas)
VERDURAS COCIDAS		Zanahoria, zapallo, acelga, espinaca, zapallito, caigua, alcachofa, poro, vainita, calabaza, alverjas, espárragos, tomate s/piel, berenjena.
FRUTAS COCIDAS		Melón, naranja, papaya, durazno, granadilla, pera, piña, plátano, manzana, mandarina. (Mazamorras, compoto, jugos).
AZUCAR		Rubia, blanca, miel de abeja. Mermeladas, jaleas
GRASAS		Aceite vegetal, margarina, mantequilla, (soya, girasol, maíz).
SAL		Sal Común.
LIQUIDO		Agua natural, caldos, infusiones, agua mineral
CONDIMENTOS		Hierbas aromáticas, ajo, vinagre.



RECOMENDACIONES

- 1.- Las comidas no deben ser abundantes, distribuirías en número de 4 a 5 veces al día.
2. Evitar consumir alimentos a temperaturas, extremas (muy calientes o muy fríos).
- 3.- Evitar el consumo excesivo de alimentos irritantes, carnes rojas, gaseosas, salsas ácidas, café, alcohol, Chocolates, frituras y condimentos.
- 4.- Cortar los alimentos en trozos pequeños, comer despacio y masticarlos bien.
- 5.- Mantener horarios regulares para cada comida.
- 6.- Evitar el consumo de verduras y frutas flatulentas (coliflor, col, pepinillo, culantro, albahaca, Pimiento, huacatay, cebolla, sandia, pepino, mango, palta, aceituna).
- 7.- Evitar consumir postres, tortas y pasteles en general; chocolates en toda forma de preparación; dulces concentrados como manjar blanco, KingKong etc.
- 8.- Evitar consumo de bebidas alcohólicas y gaseosas.

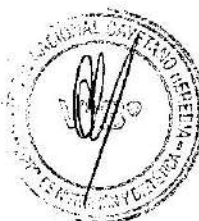
ESQUEMA DIETETICO

DESAYUNO	M.MAÑANA	ALMUERZO	M. TARDE	CENA
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

.....
NUTRICIONISTA

Lima,..... Del 20.....

PRÓXIMA CITA:



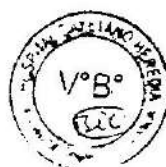
MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL
CAYETANO HEREDIA

DIETA HIPOGRASA

Nombre del Paciente
DX Nutricional.....

Fecha
Peso(k)
Peso ideal
Talla

ALIMENTOS	CANT/DIA	TIPO DE ALIMENTO
LECHE		Leche de soya, leche descremada, yogurt light, leche en polvo descremada.
HUEVO		Entero (), clara ().
CARNE		Carnes magras, de res, de pollo sin piel y pescado blanco.
PAN		Francés, integral, tolete, maíz
CEREALES		Arroz, avena, fideos, trigo, quinua, sémola, polenta, maíz, quiwicha, cebada, chuño. (De preferencia integrales).
TUBERCULOS		Papa, camote, yuca, olluco.
MENESTRAS		Lentejas, pallares, frijoles, arvejas secas, etc.
VERDURAS		Acelga, alcachofa, apio, espárragos, espinaca, zapallo macre, caigua, lechuga, nabo, frijol chino, zapallito italiano, alverja, berenjenas, betarraga, poro, habas verdes, frijol verde, vainitas, zanahoria.
FRUTA		Frescas, todas excepto las flatulentas.
AZUCAR		Blanca, rubia, miel de caña, miel de abejas, mermeladas, jalea.
GRASAS		Aceite vegetal, margarina
CONDIMENTOS		Limón, vinagre, comino, pimienta, anís, palillo, yerbas aromáticas.
SAL		Sal común
LIQUIDO		Agua natural, caldos, infusiones, agua mineral.



INDICACIONES GENERALES

- 1.- Carne de Cerdo, pato, cordero, carnero, carne en conservas.
- 2.- Viseras, sesos, hígado, mollejas, mondongo, riñón, lengua, corazón
- 3.- Embutidos: Salchicha, jamón, jamonada, chorizo, tocino, morcilla, pate, salame, hotdog, etc.
- 4.- Pescados grasos y mariscos: Bacalao, jurel, bonito, merluza, sardina, camarones, cangrejos, Choros, machas.
- 5.- Grasas y aceites de origen animal: Manteca de cerdo, yema de huevo, mayonesa, Mantequilla, nueces almendras.
- 6.- Postres y productos de pastelería: los preparados a base de leche, huevo (yema).
- 7.- Verduras flatulentas: Cebolla, coliflor, col, pepinillo, culantro, pimiento.
- 8.- Frutas flatulentas: Sandía, pepino, mango, melón, coco, palta, aceituna.
- 9.- Dulces, chocolates, gaseosa y bebidas alcohólicas.

ESQUEMA DIETETICO

DESAYUNO	M. MAÑANA	ALMUERZO	M. TARDE	CENA
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

.....
NUTRICIONISTA

Lima, Del 20.....

PRÓXIMA CITA:





MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL
CAYETANO HEREDIA

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

DIETA HIPOSODICO

Nombre del Paciente

DX Nutricional.....

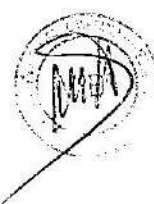
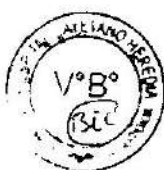
Fecha

Peso ideal

Peso(k)

Talla

ALIMENTOS	CANTIDAD POR DIA	TIPO DE ALIMENTO
LECHE		Sin lactosa
HUEVO		Entero()
CARNE		Magras,aves,res,pescado blanco, menudencias(hígado,sangrecita,mollejas)
PAN		Blancos,bizcochos de harina refinada
CEREALES		Arroz, fideos, trigo, quinua, sémola, maíz.
TUBERCULOS		Papa, camote, yuca, olluco, arracacha,maca
VERDURAS		Zanahoria, zapallo, acelga, espinaca, alcachofa, tomate
COCIDAS		s/piel,arvejas,vainita,calabaza.
FRUTAS		Papaya, durazno, chirimoya, pera, piña, plátano,
COCIDAS		manzana.
AZUCAR		Azúcar rubia, blanca, miel de abeja,mermelada,natilla.
GRASAS		()Aceite vegetal ()Margarina
SAL		Sal Común.
LIQUIDO		Agua natural
CONDIMENTOS		Limón,vinagre,anís,verbas aromáticas.



INDICACIONES GENERALES

- 1.- Carne de Cerdo, pato, cordero, carnero, carne en conservas.
- 2.- Viseras, sesos, hígado, mollejas, mondongo, riñón, lengua, corazón
- 3.- Embutidos: Salchicha, jamón, jamonada, chorizo, tocino, morcilla, pate, salame, hotdog, etc.
- 4.- Pescados grasos y mariscos: Bacalao, jurel, bonito, merluza, sardina, camarones, cangrejos, Choros, machas.
- 5.- Grasas y aceites de origen animal: Manteca de cerdo, yema de huevo, mayonesa, Mantequilla, nueces almendras.
- 6.- Postres y productos de pastelería: los preparados a base de leche, huevo (yema).
- 7.- Verduras flatulentas: Cebolla, coliflor, col, pepinillo, culantro, pimienta.
- 8.- Frutas flatulentas: Sandía, pepino, mango, melón, coco, palta, aceituna.
- 9.- Dulces, chocolates, gaseosa y bebidas alcohólicas.

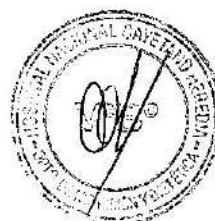
ESQUEMA DIETETICO

DESAYUNO	M. MAÑANA	ALMUERZO	M. TARDE	CENA
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

.....
NUTRICIONISTA

Lima, Del 20.....

PRÓXIMA CITA:





MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL
CAYETANO HEREDIA

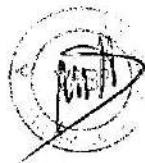
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

REGIMEN HIPOGLUCIDO

..... Calorías

Nombre del PacienteDx Nutricional

Fecha	Peso(k)					Peso ideal	Talla
ALIMENTOS	CANT/DIA					TIPO DE ALIMENTO	
LECHE						Fresca, evaporada, Yogurt Descremada,	
HUEVO						Entero (), clara ().	
QUESO						Fresco pasteurizado sin grasa.	
CARNES						Magras, res, pescado, aves sin piel.	
PAN						Blanco, integral.	
CEREALES						Arroz, avena, fideos, trigo, quinua, sémola, polenta, maíz, quiwicha, cebada, etc. (de preferencia integrales), choclo.	
TUBERCULOS						Papa, camote, yuca, olluco.	
MENESTRAS						Lentejas, pallares, frijoles, arvejas secas, etc.	
VERDURAS						Acelga, espinaca, calabaza, zapallo italiano, col china, coliflor, alcachofa, espárrago, apio, pepinillo, rabanito, tomate, lechuga, frijol chino, nabo, berenjena, vainita, zanahoria, arvejas, poro, cebollas, betarraga, habas, etc.	
FRUTA						Lima, melón, sandía, naranja, maracuyá, mandarina, papaya, pepino, fresas, durazno, ciruelas, granadilla, higo, pera, piña, tuna, palta, mango, manzana, etc.	
AZUCAR						Según indicación del Nutricionista.	
GRASAS						Aceites, margarina, mantequilla, palta, aceituna, nuecos, pecanas.	
CONDIMENTOS						Limón, vinagre, comino, anís, palillo, yerbas aromáticas, ajo.	
SAL						Sal común	
LIQUIDO						Agua natural, caldo, infusiones sin azúcar	



INDICACIONES GENERALES

- 1.- Carne de Cerdo, pato, cordero, carnero, carne en conservas.
- 2.- Viseras, sesos, hígado, mollejas, mondongo, riñónlengua, corazón
- 3.- Embutidos: Salchicha, jamón, jamonada, chorizo, tocino, morcilla, pate, salame, hotdog, etc.
- 4.- Pescados grasos y mariscos: Bacalao, jurel, bonito, merluza, sardina, camarones, cangrejos, choros, machas.
- 5.- Grasas y aceites de origen animal: Manteca de cerdo, yema de huevo, mayonesa, mantequilla, nueces almendras.
- 6.- Postres y productos de pastelería: los preparados a base de leche, huevo (yema).
- 7.- Verduras flatulentas: Cebolla, coliflor, col, pepinillo, culantro, pimienta.
- 8.- Frutasflatulentas: Sandía, pepino, mango, melón, coco, palta, aceituna.
- 9.- Dulces, chocolates, gaseosa y bebidas alcohólicas.

ESQUEMA DIETETICO

DESAYUNO	M. MAÑANA	ALMUERZO	M. TARDE	CENA
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

.....
NUTRICIONISTA

Lima, Del 20.....

RESPONSABLE: _____

