

RECUERDE QUE...

Toda solicitud de autorización para ingresar alimentos, debe ser coordinada con el nutricionista del servicio.



Cualquier alimento que llegue al velador del paciente se puede mantener a temperatura ambiente por no más de 2 horas, desde su entrega.

Todo paciente hospitalizado debe contar con: Cubiertos y azúcar o endulzante.



En el caso de ingresar algún alimento, traer la cantidad especificada por el nutricionista del servicio.

Los alimentos ingresados deben asegurar una temperatura adecuada, debe evitar su contacto con superficies sucias y siempre corroborar la fecha de vencimiento.

Consumir antes de
03/feb/2019



Consulte siempre con el nutricionista antes de traer los alimentos



UNIDAD DE ASISTENCIA NUTRICIONAL



¿QUÉ ALIMENTOS PUEDO TRAER A MI FAMILIAR HOSPITALIZADO?

ESTIMADO USUARIO/A:

Si su familiar se encuentra hospitalizado, debe saber que el tratamiento médico está siendo complementado con un régimen alimentario adecuado, especializado e individual, planificado por el **NUTRICIONISTA** del servicio.

Una **TRANSGRESION ALIMENTARIA** es consumir alimentos que se encuentran fuera del régimen prescrito por el médico y nutricionista.

Es de suma importancia saber qué alimentos se puede traer al paciente, sin perjudicar su tratamiento.



Agua sin gas



Agua saborizada sin azúcar



Galletas de agua, soda o chuño

RIESGOS PARA LA SALUD

Al momento de ingresar alimentos que no estén permitidos, se corren riesgos que pueden perjudicar la salud del paciente.

Alimentos que se deben refrigerar:

Postres

Cecinas

Mayonesas y cremas

Lácteos y jugos que una vez abiertos se deben refrigerar

Ensaladas envasadas

Comida casera



Lácteos

Yóгурt

Leche cultivada

Postres de leche envasados

Quesillo

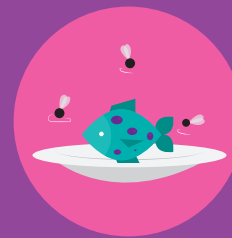
Comida casera

Ensaladas

Carnes preparadas

Guisos

ESTOS RIESGOS SON:



CONTAMINACIÓN AMBIENTAL

Un alimento que permanezca mucho tiempo en el velador del paciente y que no esté refrigerado, puede ser contaminado por algún microorganismo (bacteria, virus, hongos) y provocar a quien lo consume síntomas como náuseas, vómitos y/o diarrea.

RÉGIMEN INDIVIDUALIZADO

Es importante insistir en que el régimen de alimentación, está asociado a la patología que tiene hospitalizado al paciente, por lo que si se traen alimentos que no están contemplados en el régimen del día, se transgrede la indicación médica.



TEMPERATURA AMBIENTAL

Para evitar el crecimiento de microorganismos se requiere que los alimentos estén refrigerados al menos a 5°C, de lo contrario los alimentos se exponen a un deterioro acelerado.

TOLERANCIA GASTROINTESTINAL

Cuando una persona está en reposo (hospitalizada), cambia la tolerancia a los alimentos de consumo habitual por ejemplo: galletas azucaradas, bebidas gaseosas, sándwich, confites y algunas frutas y/o verduras crudas y estos alimentos pueden generar malestar, distensión abdominal, náuseas, estitiquez y/o diarrea.



COMPARTIR ALIMENTOS

Por todos los riesgos anteriormente señalados es que se debe respetar lo individual que es un régimen en estas condiciones, por lo que no se deben compartir los alimentos entre los pacientes.