



Instituto de Neurología y Neurocirugía

Grupo de Apoyo Nutricional

Nombre del paciente: _____

Sala: _____ Cama: _____ HC: _____

DIETA ARTESANAL LICUADA							
VIA DE ADMINISTRACIÓN: Sonda NE y GASTROSTOMÍA							
Alimentos	peso crudos (gr)	peso cocinados rendimiento (gr)	Energía (Kcal)	P (g)	G (g)	HC (g)	Observaciones
Arroz	75	160	198	5	1	41	-Realizar la cocción en olla de presión por espacio de 1 hora a partir de adquirir presión. -Licuar el producto cocido hasta obtener una mezcla homogénea. -NO COLAR LA MEZCLA. - Dividir en 2 tomas de 500 ml cada una para almuerzo y comida.
Frijol (promedio)	108	240	274	18	2	48	
Pollo	(con hueso) 230	(sin hueso) 60	122	14	6	0	
Carne roja	38	30	82	7	6	0	
Vegetales	de hojas*	100	24	1,2	0	4,8	
	de bulbo**						
Vianda (promedio)	402	298	265,2	5,1	0	64,6	
Aceite oliva	28 (2 cdas)	28	252	0	28	0	
Agua	1½ Lit.	-	0	0	0	0	
<i>Preparación final del licuado</i>		1000 ml	1217	50	43	158	
		DPC (%)		17	32	52	
		% Aporte animal		42	28		
		% Aporte vegetal		58	72		

*(Acelga, espinaca)

** (zanahoria, calabaza, chayote, cebolla)

Medidas higiénico-sanitarias en la manipulación:

- La preparación de la fórmula artesanal se realizará en el local destinado para la elaboración de fórmulas especiales.
- El manipulador debe cumplir con las normas de higiene personal exigidas para esta labor (aseo corporal, gorro, delantal, naso-buco).
- Higienizar con agua hirviendo el vaso de la batidora y cucharones que se utilizará para el procedimiento de licuar los alimentos.
- Los embases (frascos de cristal) para las tomas del licuado deben de estar previamente esterilizados.
- Licuar los alimentos calientes y servirlos de inmediato en los frascos de cristal y ser tapados.
- El traslado de las fórmulas hacia su destino (el paciente) debe realizarse con la protección adecuada que evite la contaminación.