

Ricardo Alonso Guillén Narváez

**Lic. Daniela Monserrat Méndez
Guillen**

Manual de dietas hospitalarias

Nutrición

PASIÓN POR EDUCAR

Tercer semestre

“A”



MANUAL DE DIETAS

Hospitalarias

Indice

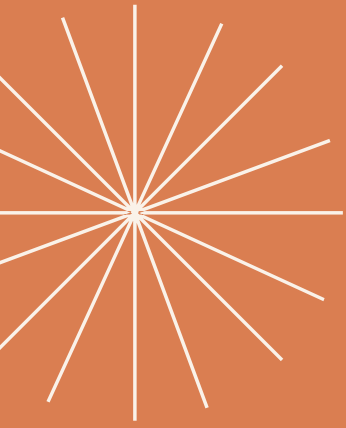


Tabla de CONTENIDO

Portada	1
Dieta de líquidos claros	3
Dieta de líquidos completos	4
Dieta en purés	5
Dieta suave	6
Dieta blanda	7
Dieta hipocalórica	8
Dieta hipercalórica	9
Dieta hipoproteica	10
Dieta hiperproteica	11
Dieta modificada en purinas	12
Dieta baja en carbohidratos	13
Dieta modificada en fibra	14
Dieta brat	15
Dieta hipolipídica	16
Dieta hiperlipídica	17
Dieta cetogenica	18
Dieta mediterránea	19
Dieta dash	20
Dieta hiposódica	21
Dieta hipersódica	22
Dieta atkins	23
Dieta normoproteica	24
Dieta normocalórica	25
Referencias bibliográficas	26

DIETA DE LIQUIDOS CLAROS

Dieta basada en líquidos transparentes (o translúcidos) y en alimentos que son líquidos a temperatura ambiente. Este tipo de dieta consiste en proveer de líquidos, electrolitos y energía (en forma de azúcares simples de fácil digestión y mínimo residuo intestinal

1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Agua común
- Jugos de fruta sin pulpa, como el jugo de uva, el jugo de manzana filtrado y el jugo de arándano
- Caldos (caldo o consomé)
- Gelatina
- Paletas de helado que no contengan pedazos de fruta, pulpa de fruta o yogurt
- Té o café sin crema ni leche agregadas
- Bebidas para deportistas incoloras
-

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Jugo de néctar o pulpa, tales como jugo de ciruela
- Leche y yogur



3 PATOLOGÍAS:

Irritación estomacal e intestinal.
Infección estomacal e intestinal.
Quemaduras graves.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Alimentos totalmente líquidos y alimentos que se vuelven líquidos que estén a temperatura ambiente; Incluye sopas cremosas y coladas, así como té

DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS

Dieta consiste en proveer de líquidos, proteínas, hidratos de carbono y grasas al paciente. Se emplea como la segunda fuente alimentaria durante el periodo post-operatorio o cuando se requiera algún líquido no especificado en la dieta de líquidos claros.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Sopas cremosas y coladas.
- Té.
- Jugos.
- Gelatina.
- Malteadas.
- Pudín.
- Paletas de helado.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Alimentos sólidos

3 PATOLOGÍAS:

- Antes de una colonoscopia o en pacientes con quemaduras.
- Antes o después de ciertos tipos de cirugías.
- Tratar problema gastrointestinales (náuseas, vómitos o diarrea).

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Completamente compuesta de líquidos y alimentos normalmente líquidos.

DIETA EN PURÉS

Dieta transicional entre líquidos generales y una dieta blanda.

Esta dieta provee una alimentación completa, es importante que los alimentos estén molidos o licuados y será indicada para pacientes que tienen dificultad para masticar el alimento o para deglutirlo, así mismo para pacientes que queremos que tengan un reposo intestinales (que no trabaje tanto el intestino) y que tengan poca tolerancia a comer por la vía oral.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Leche, yogurt (simple o sin trozos de fruta), suero de la leche, leche evaporada o condensada, batidos y malteadas de leche.
- Requeijón de puré, queso ricotta delgado, quesos suaves o procesados derretidos en salsas.
- Helados o yogurt congelado.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Cualquier piel.
- Semillas.
- Huesos.
- Alimentos fibrosos como la "cebolla".

3 PATOLOGÍAS:

- Disfagia o trastornos temporomandibulares.
- Después de una cirugía de boca.
- Problemas para mover la boca.
- Pérdida de sensibilidad de labios o lengua.

4 MÉTODOS DE PREPARACIÓN:

Triturar bien todo tipo de alimentos hasta obtener una consistencia pastosa/cremosa.

DIETA SUAVE

Esta dieta se recomienda después de un periodo de ayunas por enfermedad grave o cirugía digestiva, gastritis, cólicos, úlcera, episodios de diarrea o vómitos y por Infección por virus.

1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Vegetales cocidos no flatulentos.
- Cereales refinados.
- Carnes blancas.
- Pescados blancos.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Alimentos altos en grasas.
- Alimentos muy Condimentados.
- Alimentos que contengan cafeína y alcohol.



3 PATOLOGÍAS:

Enfermedades digestivas.

- Úlceras
- Hernia de hiato
- ERGE
- Gastritis
- Dieta de transición postoperatorio de cirugía digestiva.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Alimentos bajos en fibra, no muy picantes y verduras que no provoquen flatulencias.

DIETA BLANDA

Tipo de dieta recomendada para mitigar problemas relacionados con el aparato digestivo, como úlceras, gastritis, diarrea, vómitos, reflujo o cirugía.

La dieta blanda incluye alimentos que son fáciles de masticar y de fácil digestión, no se utilizan condimentos ni picantes, se evitan las grasas o los ácidos, así como cualquier otra sustancia que pueda irritar el sistema digestivo.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Carnes tiernas
- Pescado blanco y los mariscos.
- Mantequilla de maní cremosa.
- Budín y natillas.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Cítricos.
- Alimentos que produzcan gases.
- Tomate frito.
- Vinagre.
- Alcohol.
- Bebidas carbonatadas.
- Salsas.
- Picante.
- Cafeína.
- Salsas.
- Dulces.
- Alimentos grasos, entre ellos los fritos.

3 PATOLOGÍAS:

- Enfermedades gastrointestinales.
- Etapas de recuperación de una cirugía.
- Pacientes con dificultad para masticar o deglutir.

DIETA HIPOCALÓRICA

Dieta que caracteriza por ser una dieta o régimen dietético bajo en calorías. Es decir, consiste en aplicar una restricción calórica diaria o reducir la ingesta de alimento que aportan calorías.

- 1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:
 - Frutas de temporada.
 - Verduras y hortalizas de temporada.
 - Lácteos desnatados como leches, yogurt y requesón bajos en grasas.
 - Cereales y tubérculos: pan, patatas, arroz y cereales de desayuno bajos en azúcares.
 - Todas las legumbres.
 - Pescados blancos.
 - Aceites de oliva, frutos secos al natural o tostados.

- 2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:
 - Alimentos fritos, lácteos enteros, cereales y galletas con azúcar, legumbres cocinadas con chorizo o tocino, pescados fritos o rebozados.

- 3 PATOLOGÍAS:
 - Obesidad y Sobrepeso.
 - Riego cardiovascular.

- 4 MÉTODO DE PREPARACIÓN.
Aconsejar consumir alimentos bajos en calorías y que aporten nutrientes, como vitaminas y minerales, al organismo; Productos naturales y frescos como frutas, verdura, carnes, pescado y huevos.



Dieta Hipercalórica

Dieta que contienen un aporte energético mayor del que necesita un individuo. No sólo es una dieta alta en calorías que permite lograr un aumento de peso, además se mejora la calidad y la cantidad de lo que se come.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Pasta.
- Arróz.
- Pan.
- Leche.
- Batidos de proteínas.
- Carnes rojas.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Carnes Grasas.
- Pescados fritos/grasos.
- Huevos fritos.
- Tortilla papas fritas.
- Legumbres y frutos secos (pueden causar flatulencias).

3 PATOLOGÍAS:

- Pacientes con desnutrición.
- Pacientes con anemia ferropénica.

DIETA HIPOPROTEÍCA

Dieta baja en contenido proteico indicada especialmente para pacientes con insuficiencia renal crónica, para poder mejorar los síntomas urémicos, reducir la producción de residuos procedentes del metabolismo de las proteínas (urea y ácido úrico).

1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:
Verduras y hortalizas: Pepino, Cebollas pimiento, rábano, tomate, lombarda, berenjena, Boniato, aguacate, calabacin, calabaza, Lechuga, champiñones, setas, espárragos, papa, puerro, judías verdes, alcachofas y coles de bruselas.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Leche y derivados lácteos.
- Carnes.
- Huevos y legumbres.
- Mariscos.
- Frutos secos.

3 PATOLOGÍAS:

- Insuficiencia renal crónica

4 MÉTODO DE PREPERACIÓN:
El menú semanal disminuye y limitan el aporte de proteínas al organismo.



DIETA HIPERPROTEICA

Es aquella dieta en la cual se exceden las recomendaciones establecidas para los requerimientos diarios de las proteínas.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Huevos.
- Cortes de carne más magros.
- Pechugas de pollo.
- Pechugas de pavo.
- Frijoles y garbanos.
- Camarón.
- Nueses y semillas

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Alimentos que aportan calorías vacías y Grasas.
- Alimentos procesados.
- Alimentos precocidos y fritos.
- Alimentos altos en contenidos de carbohidratos(como los cereales o los tubérculos.

3 PATOLOGÍAS:

- Malnutrición proteico energético o politraumatismos.
- Sepsis, estados febriles o Infecciosos.
- Cáncer, SIDA/VIH.
- Úlceras por Decúbito y quemaduras.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Incluir diversos alimentos con alto contenido proteico.

DIETA MODIFICADA EN PURINAS

Dieta que consiste en un plan de alimentación que limita el consumo de alimentos con alto contenido de purinas



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Granos: Cereales, Arróz, Fideos, Pasta y Papas.
- Verduras de Temporada.
- Todas las frutas y Jugos.
- Lácteos: Yogurt, Leche y Queso sin Grasa.
- Carne y Frijoles.
- Huevos, Mantequilla de cacahuete y nueces.
- Café, Té y Cocoa.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Aceites y grasas.
- Avena no más de 2/3 tazas sin cocer.
- Hongos, Arvejas, Guisante Secos, Espinaca, Espárragos y Coliflor.
- Carnes Rojas. P.Ej; Res, Cordero, Cerdo y Ternero.
- Cerveza y Otras Bebidas Alcohólicas.

3 PATOLOGÍAS:

- Gota o cálculos Renales.
- Pacientes con hiperuricemia causada por niveles altos de ácido úrico.

- ## 4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:
- Moderar el consumo de purinas en la dieta diaria llevando un control diario estricto.

DIETA BAJA EN CARBOHIDRATOS

Es necesario evitar o limitar alimentos procesados ricos en “Carbohidratos” refinados y azúcares añadidos, también se recomienda reducir el consumo de frutas y almidones como patatas, arroz, pasta y legumbres.

- 1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:
 - Carnes magras, pescados y mariscos.
 - Huevos.
 - Productos lácteos bajos en grasas.
 - Aguacates, nueces, semillas.
 - Verduras bajas en almidón: espinacas y brócoli.
 - Aceite de oliva y de coco.



- 2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:
 - Bebidas refrescantes y Refrescos carbonatados.
 - Zumos envasados.
 - Mermeladas.
 - Pan Blanco o Integral.
 - Cereales azucarados.
 - Dulces y snacks.
 - Arroz, pasta y legumbres.
- 3 PATOLOGÍAS:
 - Diabetes Mellitus tipo 2.
 - Síndrome metabólico.
- 4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:
 - Evitar Alimentos ricos en en HC y azúcares añadidos.

DIETA MODIFICADA EN FIBRA

Dieta a base de alimentos con bajo contenido de fibra los cuales se utilizan en padecimientos inflamatorios gastrointestinales, medida de preparación antes de estudios clínicos o pacientes que van a tener una cirugía de colon.

1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Carnes blancas y rojas (verificar que sean blandas y fáciles de masticar).
- Huevos, mantequilla de maní

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Carnes Frías(salchichas, Jamón,etc) todo lo que sea embutidos.
- Mantequilla de maní tostado.
- Nueces.
- Frijol.
- Guisantes.



3 PATOLOGÍAS:

- Síndrome de Intestino Irritable(SII).
- Diverticulitis.
- Enfermedad de Crohn.
- Colitis ulcerosa.
- Síndrome de Intestino Irritable(SII).
- Diverticulitis.
- Enfermedad de Crohn.
- Colitis Ulcerosa.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Puede incluir Vegetales cocidos, frutas, pan blanco y carnes.

DIETA BRAT

Acrónimo de Banana, Rice, Applesauce y Toast, dieta a base de plátano, arroz, puré de manzana y tostadas. Indicada en pacientes con malestar estomacal o problemas intestinales.

1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Plátano.
- Arroz.
- Puré de manzana.
- Tostadas

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Alimentos con alto contenido lipídico.
- Alimentos con alto contenido de fibra



3 PATOLOGÍAS: •

- Gastroenteritis vírica.
- Náuseas.
- Vómitos.
- Diarreas.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Plátano hervido sin sal y grasa, arroz con bajo contenido de sodio, triturar 1 o 2 Manzanas hasta hacerlas puré, y por último consumir tostadas de maíz con bajo contenido lipídico sin fritarlas en aceites saturados

DIETA HIPOLIPIDICA

Dieta a base de alimentos con bajo contenido lípidico, está dieta se indica en pacientes con el colesterol y triglicéridos altos. consiste en reducir la ingesta de lípidos



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS

- Cereales y derivados
- .Cernes.
- Pescado y mariscos.
- Huevos.
- Leche y derivados.
- Frutas y frutos secos.
- Verduras y legumbres.
- Aceites de oliva, fi

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Chorizo de cerdo.
- Manteca vegetal y animal.
- Mantequilla.
- Visceras, piel de pollo, quesos maduros, cortes gruesos de carnes y embutidos

3 PATOLOGÍAS:

- Pacientes con el colesterol triglicéridos altos.
- Pacientes con Insulinoma.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN: Consumo de alimentos bajos en calorías y lipidos

DIETA HIPERLIPIDICA

Es una dieta inadecuada nutricionalmente hablando, por su bajo aporte calórico, por lo tanto se indica por períodos cortos (24 a 48 horas), estimula muy poco el tracto gastrointestinal, resulta de fácil digestión, no contiene fibra, condimentos, leche y derivados.

1 ALIMENTOS RECOMENDADOS

- Frutas y verduras (consumirlos preferentemente crudos y con su piel).
- Cereales.
- Panes o harinas integrales.
- Legumbres

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Carnes Grasas (cordero, cerdo y pato).
- Pescados grasos.
- Huevos fritos y en tortilla española con papas fritas.

3 PATOLOGÍAS:

- Pacientes que presentan Desnutrición.
- Fracturas.
- Quemaduras.
- Ancianos desnutridos sin restricción de proteínas..



4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Cocinar los alimentos pero no fritarlos, mantener o limitar la ingesta excesiva de lípidos con la finalidad de disminuir grasas saturadas

DIETA HIPOPROTEÍCA

Es una dieta estricta que puede reducir, y en algunos casos detener, las crisis convulsivas. La dieta cetogénica tiene un alto contenido de grasas, pocos hidratos de carbono y proteínas suficientes para que el niño crezca.



- 4 MÉTODO DE PREPERACIÓN:**
Consumir solamente grasas saludables, verduras, una buena hidratación, limitar la ingesta de proteínas

- 1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:**
- Huevos.
 - Carnes. p.ej. carnes rojas, pavo, pollo, tocino y salchichas. pescados p.ej. pescados grasos como el salmón, trucha y atún.
 - Nueces y semillas: almendras, semillas de chía, nueces y semillas de calabaza
- 2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:**
- Comidas ricas en hidratos de carbono como; los azúcares, cereales y las legumbres.
 - Papas, arroz, dulces, los zumos y la mayoría de frutas.
- 3 PATOLOGÍAS:**
- Enfermedades neurológicas como: epilepsia refractaria, epilepsia mioclónica astática, enfermedad de Parkinson, enfermedad de Alzheimer, esclerosis lateral amiotrófica, migraña, narcolepsia, depresión y autismo.
 - Diabetes mellitus.
 - Obesidad y dislipidemias
 - Riesgo cardiovascular.

DIETA MEDITERRÁNEA

Dieta basada en comidas a base de planta y vegetales, con sólo pequeñas cantidades de carne de res y pollo. Más porciones de granos enteros, frutas y verduras frescas, nueces y legumbres. Alimentos que en forma natural contengan cantidades altas de fibra. Indicada en pacientes con enfermedades cardiovasculares, ciertos tipos de cáncer y contribuye a una buena salud digestiva.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Frutas, verduras, pescado, marisco, frutos secos, legumbres, patatas, semillas, especias, hierbas, cereales integrales, pan y aceite de oliva virgen extra.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Carne procesada, cereales refinados, aceites refinados u otros alimentos altamente procesados, azúcares añadidos y bebidas azucaradas.

3 PATOLOGÍAS:

- Enfermedades Cardiovasculares.
- Diabetes Mellitus Tipo 2.
- Síndrome Metabólico.
- Enfermedad de Alzheimer.
- Enfermedad de Parkinson.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Porción de vegetales, con sólo pequeñas cantidades de carne de res y pollo, más porciones de granos enteros y frutas

DIETA DASH

Enfoques alimentario para detener la Hipertensión (Dietary Approaches to Stop Hypertension). Dieta baja en sodio con la finalidad de reducir o prevenir la Presión Arterial Alta. También es una manera saludable de perder peso.

- 1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:
 - Productos lácteos sin grasa o con un bajo contenido de grasa
 - Granos integrales
 - Carnes magras, aves, frijoles, alimentos de soya, legumbres, y huevos y sustitutos de huevo
 - Pescado
 - Nueces y semillas
 - Grasas saludables para el corazón, como aceite de oliva y canola o aguacates

- 2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:
 - Comidas con Alto contenido de sal (NaCl).
 - Caramelos y bebidas azucaradas

- 3 PATOLOGÍA:
 - Hipertensión arterial

- 4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:
Comidas baja en sal y alta en frutas y verduras , granos integrales, lácteos bajos en grasas y proteínas magras



DIETA HIPOSODÍCA

Dieta que controla la Ingestión de Sodio(Na) para mantener el estado de hidratación a fin de impedir la retención de líquidos.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Carnes.
- Pescados.
- Huevos.
- Legumbres.
- Papa sin sal.
- Arroz sin sal.
- Aceite de oliva
- Frutas.

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Agua mineral con gas
- Sal de cocina
- Comidas precocinadas:
- Salsas comerciales
- Congelados
- Conservas en general
- Mantequilla, margarina, manteca
- Aceitunas
- Frutos secos salados
- Pan y biscoques
- Quesos
- Carnes y pescados ahumados, salado

3 PATOLOGÍAS:

- Hipertensión arterial.
- Insuficiencia cardíaca, hepática y renal.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Restringir alimentos y bebidas con alto contenido de Sodio.

DIETA HIPERSÓDICA

Consiste en una dieta rica en sodio, donde el régimen alimenticio que presenta un alto consumo de sodio, ya que el sodio es un mineral que se encuentra de forma natural en cualquier alimento natural pero también se añade a diversos productos.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Carnes, aves, vísceras
- Pescados frescos de agua dulce o de mar.
- Huevos.
- Lácteos
- Pan y biscotes sin sal, harina, pastas alimenticias, cereales.
- Patatas, legumbres, verduras, hortalizas.
- Fruta natural
- Mantequilla, margarina, nata, crema de leche, aceites vegetales, mahonesa sin sal.
- Agua natural o minerales de baja mineralización, sifón o gaseosa.

3 PATOLOGÍAS:

- Insuficiencia cardíaca, renal y hepática.
- Ciertos tipos de cáncer.

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Alimentos altos en sodio y en dado caso agregarle sal de cocina

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Alimentos bajos en sodio
- Dulces o repostería.
- Queso duro
- Aceitunas
- Sopas de sobre,
- Purés instantáneos,
- Cubitos para preparar caldo

DIETA ATKINS

Dieta que se basa en la ingesta de grandes cantidades de proteínas y un mínimo de carbohidratos para adelgazar, argumentando para ello que al organismo le es más fácil quemar carbohidratos que proteínas, por lo que transforma los carbohidratos en energía y almacena las proteínas en forma de grasa.



1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Proteínas como: pescado y mariscos, carne de aves, carne, huevos y queso.
- Mantequilla
- Hierbas y especias
- Vinagre

2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Azúcar
- Miel
- Jarabe
- Zumo de fruta
- Alcohol
- Frutas
- Verduras

3 PATOLOGÍAS:

- Síndrome Metabólico.
- Diabetes Mellitus.
- Hipertensión arterial
- Enfermedades cardíacas..

4 MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Reducir la cantidad de carbohidratos

DIETA NORMOPROTEICA



Dieta que consiste en ingerir menos carbohidratos y menos grasas durante un tiempo. Pero consumir proteínas de manera moderada, como las verduras de hoja verde para atender necesidades estructurales de nuestro Organismo.

1

ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- Verduras y suplementos Proteicos.
- Carne, pescado, huevos, cereales y legumbres.

2

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- Pocas cantidades de pan, panecillos, pasta y arroz Integrales, frutas y verduras.

3

PATOLOGÍAS:

- Previene insuficiencia renal.
- Daño hepático.

4

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- Proporcionar alimentos con suficiente cantidad de proteínas en la dieta diaria.

DIETA NORMOCALORICA

Dieta basal , trata con suficiente contenido de calorías, esto con la finalidad de mantener el peso o llegar al peso Ideal, las calorías ingeridas tienen que equilibrarse con las calorías que nuestro cuerpo quema.



- 1 ALIMENTOS RECOMENDADOS:
 - Huevos, tomate, chile, cebolla, tortillas, frutas, pollo, zanahoria, papas , jícama, pepino, naranja, jamón, espinacas y yogurt.

- 2 ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:
 - Alimentos comidas con bajo o alto contenido calórico.

- 3 PATOLOGÍAS:
 - Obesidad y sobrepeso.
 - Desnutrición.

- 4 MÉTODO DE PREPERACIÓN:

Integrar alimentos que nos proporcionen mayor cantidad de calorías de las que nuestro cuerpo quema diariamente

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(S/f-e). Euskadi.eus. Recuperado el 12 de diciembre de 2023, de

https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/hd_publicaciones/es_hdon/adjuntos/ManualDietasC.pdf

(MANUAL DE DIETAS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVISUMINISTROS EL DIAMANTE, s/f)

MANUAL DE DIETAS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVISUMINISTROS EL DIAMANTE. (s/f). Gov.co. Recuperado el 12 de diciembre de 2023, de

<https://hsdp.gov.co/portal/wp-content/uploads/2020/02/MANUAL-DE-DIETAS.pdf>

Dietas, M., & Hospitalizado, P. (s/f). Quironsalud.com. Recuperado el 12 de diciembre de 2023, de

<https://www.quironsalud.com/hospital-la-luz/es/pacientes-visitantes.ficheros/2984350-Manual%20Dietas%20La%20Luz%202023.pdf>

(Guardado, 2019)

Guardado, N. (2019). Manual de Dietas Terapéuticas (2).

https://www.academia.edu/40198058/Manual_de_Dietas_Terape_uticas_2_