



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

NUTRICION EN ENFERMEDADES RENALES

INFOGRAFIA

DOCENTE: KARINA GUADALUPE HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

QUINTO CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 10 DE FEBRERO DE 2024

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES EN EL PACIENTE CON HEMODIALISIS

CALORIAS

Los pacientes con ERC en HD requieren una elevada ingesta de energía

SITUACIONES	KCAL
obesidad	20-25 kcal / kg/ al día
mantenimiento o ancianos >60 años	30-35 kcal / kg/ al día
mayoría de los pacientes < 60 años	35 kcal/ kg/ al día
desnutrición grave	40-45 kcal/ kg/ al día
unidad de cuidados intensivos (uci)	25-35 kcal/ kg/ al día

HIDRATOS DE CARBONO

EL PORCENTAJE RECOMENDADO PARA ESTE TIPO DE PACIENTES ES DE:

50- 65%



PROTEINAS

La hemodiálisis aumenta la síntesis y degradación de las proteínas en un 50 al 100% de los valores normales

Aumenta la producción de las citoquinas causando la degradación de las proteínas

Porcentaje de proteínas:

- Sin hemodiálisis: de 0.6 a 1 g / kg
- Con hemodiálisis: 1.1 hasta 1.4 g / kg

LIPIDOS

ESTA TABLA NOS INDICA LOS PORCENTAJES DE CADA TIPO DE LIPIDOS EN ESTE TIPO DE PACIENTES

LIPIDOS	30-35 HASTA UN 40%
SATURADOS	10%
MONOINSATURADOS	10 A 20%
POLIINSATURADOS	10%
COLESTEROL	200 MG AL DIA



FOSFORO

Ø TERAPIA SUSTITUTIVA: 800 – 1000MG AL DIA

Ø KDOQUI: 10 – 12 MG DE FOSFORO POR GRAMO DE PROTEÍNA

Ø UN COCIENTE SUPERIOR A 16 MG/G INCREMENTA UN 30% DE MORTALIDAD EN PACIENTES CON HD

POTACIO

EL PORCENTAJE RECOMENDADO DE POTACIO EN LOS PACIENTES ES DE:

HEMODIÁLISIS MG/KG/DIA O 2 A 3 HASTA 4 G/DIA



ALGUNOS ALIMENTOS RICOS EN POTASIO

ALUBIAS BLANCAS CRUDAS: 1795 MG	SALVADO DE TRIGO: 1160 MG	HIGOS SECOS: 1010 MG	DÁTILES: 750 MG
PATATAS: 570 MG	ESPINACAS: 530 MG	KIWI: 460 MG	AGUACATE: 450 MG
SALMÓN AHUMADO: 420 MG	COLES DE BRUSELAS: 380 MG	BANANAS: 350 MG	

CALCIO

1000 A 1500 MILIGRAMOS POR DÍA, PERO MENOR A 2000 MG

- 500 MG DE CALCIO ELEMENTAL
 - CALCIO COMPRIMIDO 30% SE ABSORBE
- VALORES DE CALCIO SÉRICO: 8.5 A 10.5 MG/DL

SODIO

PORCENTAJE OCUPADO:

MENOR A 2400 MG O MENOS DE 6 GRAMOS DE SAL (LA SAL DE COCINA CONTIENE UN 40 % DE SODIO)