ANEXO III

MANUAL DE DIETAS

Valor Calórico Total

Valores obtenidos de la Fórmula Desarrollada por grupo de comensales.

	Cantidades diarias en Peso Neto y VCT		
Alimentos	Pacientes Pediatría 1.800 kcal.	Pacientes Adultos 2.300 kcal.	Personal Autorizado 2.700 kcal.
Leche fluida	500	500	500
Queso	20	20	30
Huevo	20	20	30
Carne (vaca, pollo, pescado)	100	120	200
Vegetales A	100	120	150
Vegetales B	100	100	200
Vegetales C	60	80	80
Frutas	250	400	400
Cereales	50	50	70
Legumbres	5	10	20
Pan	120	200	200
Azúcar	30	40	50
Dulces	20	30	40
Polvo Flan/postre	3	3	5
Polvo Gelatina	3	3	5
Aceite	15	20	20
Manteca	2	5	5

Régimen General y Tipificaciones

Régimen Normal

La dieta normal que también puede llamarse general o libre, está indicada para el paciente que no requiere una modificación dietética específica (enfermos sin perturbaciones en la ingestión, digestión, absorción, metabolismo y excreción).
Este régimen cubre los requerimientos normales de vitaminas y minerales. El contenido calórico debe ser proporcionado en un 50% por alimentos protectores (leche, queso, carnes, huevos, verduras y frutas).
Está formado por desayuno, almuerzo, merienda y cena.
Ejemplo de distribución:

Desayuno y Merienda:

- Mate cocido con leche y azúcar.
- Una porción de pan.

Almuerzo y Cena:

- Sopa de verduras con cereal.
- Plato principal.
- Una porción de pan.
- Postre.

Régimen Líquido

Este régimen consta de líquidos claros (té, caldos, caldo de compota de manzana, gelatina). El objetivo de esta dieta es preparar y disminuir el trabajo del tubo digestivo para la intervención quirúrgica y posterior a ella.

Régimen Blando

Tiene por objetivo evaluar la tolerancia del paciente para integrarlo a una alimentación normal. Debe corregir las perturbaciones de la funciones del aparato digestivo.
Consistencia semiblanda, blanda o sólida que disminuya el trabajo digestivo y absortito, fraccionada, temperatura templada, sin excitantes gastrointestinales (sin condimentos, alimentos o preparaciones irritantes, por ej: ajo, pimienta, frituras, etc.), hipograso.
Ejemplo de distribución:

Desayuno y Merienda:

- Té o mate cocido liviano (claro) y azúcar.
- Tostadas.
- Si el paciente presenta buena tolerancia, puede incorporarse leche descremada.

Almuerzo y Cena:

- Caldo casero de verduras colado.
- Plato Principal.
- Tostadas.
- Postre.

Este tipo de régimen también puede utilizarse en caso de patología hepática, se deben agregar azúcares simples (dulces de batata o membrillo, mermeladas, entre otros), ya que colaboran en la recuperación del órgano afectado (antiguamente, denominado *hepatoprotector*).

Régimen Hiposódico

Está indicado en la hipertensión y en todas aquellas situaciones que se acompañan de edema a consecuencia de la retención de sodio, cirrosis con ascitis, edemas pulmonares, cardíacos, renales, tratamiento con glucocorticoides, preeclampsia y eclampsia, entre otros.
La dieta debe cubrir todos los requerimientos nutricionales, con restricción de sodio.

Ejemplo de distribución:

Desayuno y Merienda:

- Mate cocido con leche y azúcar.
- Una porción de pan/galletitas sin sal.

Almuerzo y Cena:

- Sopa de verduras con cereal (arroz, fideos, sémola) sin sal.
- Plato principal sin sal.
- Una porción de pan/galletitas sin sal.
- Postre.
- Sobre individual de sal con al menos el 60% de la reducción de sodio

Régimen para diabetes

Cubre todos los requerimientos, teniendo en cuenta en todo momento la restricción de hidratos de carbono simples y la moderación en el consumo de hidratos de carbono complejos. Únicamente aquellos alimentos que contienen hidratos de carbono de fácil absorción (azúcar, caramelos, dulces, golosinas, gaseosas, jugos, postres, etc.) serán de consumo restringido. El régimen debe ser hipograso, con aumento de fibra soluble (hortalizas, frutas, legumbres).

Ejemplo de distribución:

Desayuno y Merienda:

- Mate cocido con leche y edulcorante.
- Una porción de pan.

Almuerzo y Cena:

- Sopa de verduras con cereal o vegetales
- Plato principal.
- Una porción de pan.
- Fruta fresca o cocida sin azúcar (manzana al horno o compota)

En el plan de alimentación del individuo con diabetes podrán incluirse colaciones, estipuladas en el presente pliego.

Régimen Renal

Teniendo en cuenta el tipo de insuficiencia renal (aguda o crónica) y el tratamiento (tratamiento conservador, diálisis peritoneal, hemodiálisis) que el paciente recibe, las características del régimen serán:

- Normo o hipercalórico.
- Normo o Hipoproteico.
- Hiposódico.

Ejemplo de distribución:

Desayuno y Merienda:

- Mate cocido con leche y azúcar.
- Una porción de pan sin sal.

Almuerzo y Cena:

- Sopa de verduras con cereal sin sal.
- Plato principal sin sal: generalmente, se emplea 1 porción de carne diaria (80-120 gr.)
- Una porción de pan sin sal.
- Postre: frutas frescas o cocidas, dulces.

Generalmente en estos pacientes se incluyen colaciones hipercalóricas.

Régimen hipercalórico- hiperproteico

Es el que posee las calorías y proteínas suficientes para que el individuo aumente de peso y el organismo pueda regenerar los tejidos dañados o disminuidos.
Ejemplo de distribución:

Desayuno y merienda:

- Opción 1: Igual al normal, más queso y dulce.
- Opción 2: Leche enriquecida, más pan o chipacitos.

Almuerzo y cena:

- Igual al normal, puede indicarse doble porción o adicionar 1 huevo, 1 bife o 1 porción de queso.
- Postres: frutas cocidas con azúcar, postres lácteos, queso y dulce, budín de pan.

Colaciones:
Muchas veces, es imprescindible el uso de colaciones (ingestas entre las comidas principales) a fin de favorecer el aporte de calorías extra.
Tanto las colaciones como los alimentos agregados a lo indicado para un régimen normal, se adicionarán en la planilla de dietas de sala como "colaciones"

<u>Regímenes Especiales</u>

Dieta para celiaquía
No se indican harinas y derivados de T.A.C.C. Se permiten féculas, almidones y harinas finas y gruesas de maíz, papa, mandioca, soja y arroz y amasados elaborados con las mismas. Se permiten los alimentos frescos y productos industrializados que figuren en el listado de alimentos aptos para celíacos y que contengan el logo de productos SIN TACC.
Ejemplo de distribución:
Desayuno y merienda:

- Té, mate cocido con leche y azúcar. Chipa/torta de maicena/de arroz/galletas de arroz

Almuerzo y cena:

- Sopa de verduras, puede contener alguno de los cereales permitidos o legumbres
- Plato principal
- Postre.

Colaciones:
Queso, dulce, colaciones lácteas (flan, crema de maicena, arroz con leche, licuado de fruta con leche), frutas frescas o cocidas, licuados.
Si el paciente cursa etapa aguda con diarrea, la indicación para alimentación se realiza según dieta para diarrea, considerando la restricción de cereales (T.A.C.C.)
En todo momento se deberá evitar la contaminación cruzada con alimentos o preparaciones no permitidas

Dieta para diarrea:
El objetivo de esta dieta es regularizar el peristaltismo y con éste el tránsito intestinal; además, de conservar el correcto estado nutricional del paciente. Se progresa según tolerancia del paciente.
Ejemplo de distribución:
Desayuno y merienda:

- Té con tostadas.

Almuerzo y cena:

- Plato principal: con arroz, polenta, con o sin carnes magras.
- Postre: frutas cocidas (compota de manzana, manzana asada, durazno sin almíbar), queso y dulce de membrillo

Si el paciente presenta desnutrición, se indican colaciones como queso, dulces, chipa, frutas cocidas con jalea

Dieta para constipación: son pacientes que necesitan aumentar el aporte de fibra para regularizar el tránsito intestinal.
Desayuno y merienda:

- Mate cocido solo o con leche según tolerancia
- tostadas

Almuerzo y cena:

- sopa casera de verduras
- Plato principal
- Postre

Se evitarán alimentos como arroz, polenta, quesos de todo tipo, dulce de membrillo.

Dieta para neutropénico:
Pacientes que tienen alteración en su sistema de defensa, por lo cual hay que extremar las medidas higiénicas en la preparación de los alimentos, evitando así que éste sea vehículo de enfermedad. Suele indicarse para pacientes oncológicos, HIV, inmunodeprimidos por diversas patologías.
Se utilizarán alimentos y frutas cocidas, en vajilla descartable, galletitas en paquete individual. Frutas con cáscara gruesa sin roturas, previa desinfección con agua clorada.

** Las dietas hasta aquí presentadas pueden emplearse "procesadas", es decir con consistencia de papilla, para aquellos casos en que la masticación y/o deglución se ven dificultadas por alguna patología.*

Alimentación por sonda
Lograr mantener el estado nutricional, cuando no es posible la utilización de la vía oral o ésta no es suficiente.
Se utilizarán productos nutroterápicos listos para colgar o polvos para reconstituir, según lo indicado por el servicio de alimentación.
La elaboración de esta alimentación se realizará en un sector destinado a tal fin, cumpliendo con las especificaciones técnicas para dicho sector y procedimiento.

Pediatría
Para pediatría el menú de inicio y las papillas con y sin carne, son indicadas para niños a partir de los 6 meses de edad, o según indicación médica. La selección de alimentos y forma de preparación debe adaptarse a lo estipulado por las normas de la SAP y las "Guías Alimentarias para la Población Argentina".

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Régimen Líquido

Alimentos permitidos
Agua, caldo casero de verduras colado, caldo de compota (de manzana, pera, durazno), té y cocido liviano, tisanas. Gelatina

Régimen Blando (Adecuado gástrico)

Alimentos permitidos
Leche: probar tolerancia con pequeñas cantidades, preferentemente descremada Queso blandos: blanco, ricotta, mozzarella, cremoso, Port Salut Huevo: sin inconvenientes Carnes: Pollo, pescado, en progresión carne de vaca (magras y sin grasa visible). Cereales: féculas, harinas finas y gruesas (sémola, harina de trigo, harina de maíz), arroz, fideos finos. Pastas: ravioles de ricotta. Todas bien cocidas. Pan: desecado en horno o ligeramente tostado. Galletitas: de agua, bizcochos secos, grisines, vainillas Hortalizas y vegetales: cocidas en puré o trozos pequeños. Chauchas sin hilos ni porotos, zanahoria, zapallito, zapallo, calabaza, hojas de acelga. En poca cantidad: remolacha, berenjena (sin piel y sin semillas, mandioca, papa, batata) Frutas: caldos, cocidas, sin cáscara, en trozos pequeños o puré, (compotas, licuados de frutas cocidas, al horno, hervidas) manzana, pera, durazno. Banana madura. Dulces: membrillo, batata, mamón, jaleas, miel Aceite: sin someter a cocción Condimentos aromáticos: orégano, laurel, perejil, tomillo, romero, albahaca Bebidas: té y cocido liviano, agua, caldos de compotas de frutas permitidas, malta Caldos caseros de verduras. Las preparaciones deben ser sencillas, sin frituras y con condimentación suave.

Régimen Hiposódico

Alimentos permitidos
Leche: sin inconvenientes. Huevo: sin inconvenientes Carne fresca: Sin inconvenientes. Se permite pescados enlatados con una frecuencia semanal Cereales: sin inconvenientes. Pastas frescas: ravioles de ricotta y acelga, fideos frescos. Galletitas tipo agua sin sal. Pan sin sal Hortalizas y vegetales frescos: sin inconvenientes Frutas frescas: sin inconvenientes Dulces: membrillo, batata, mamón, jaleas, miel. Todos los mencionados con moderación Aceite: sin inconveniente Condimentos: todos excepto la sal. Utilizar condimentos que realcen el sabor: comino, pimienta, ají molido, etc, aromáticos: orégano, laurel, perejil, tomillo, romero, albahaca, ácidos: vinagre, limón. Bebidas: agua potable o agua comercial con bajo contenido en sodio. Té y cocido caldos de compotas de frutas permitidas, malta. Caldos caseros de verduras sin sal Las preparaciones todas aquellas que realcen el sabor. Sal en sobres individuales con al menos el 60% de reducción de sodio.

Régimen para Renal

Alimentos permitidos
Leche: con control (1 taza por día) Huevo: 3 veces por semana Carne: Vaca, pollo, pescado. Solo 1 porción chica por día (Tamaño hamburguesa, milanesa chica, pata de pollo mediana). Vegetales y frutas: sin inconvenientes. Cereales y pastas: sin inconvenientes Legumbres: 1 a 2 veces por semana (1/2 porción), en reemplazo de la carne Pan: sin sal o galletitas sin sal Dulces: azúcar, membrillo, batata, mamón, jaleas, miel. Aceite: sin inconveniente Condimentos: todos, exceptuando la sal Formas de preparación: están todas permitidas. Utilizar aquellas preparaciones y condimentos que realcen el sabor para compensar la restricción de sal.

Además se tendrá siempre en cuenta todo lo referido para el Plan Hiposódico

Régimen para Diabetes

Alimentos permitidos
Leche: sin inconvenientes. Quesos: sin inconveniente, con moderación. Huevo: sin inconvenientes, con moderación Carne: Vaca, pollo, pescado. Magras, sin grasa visible. Vegetales Grupo A: sin inconvenientes, crudos o cocidos. Vegetales grupo B: sin inconvenientes. (Remolacha y zanahoria preferentemente crudas, ralladas). *Se aconseja utilizar diariamente vegetales de los dos grupos mencionados.* Vegetales del Grupo C: solo en reemplazo de cereales o legumbres Frutas: Grupo A: 2 a 3 porciones diarias. Frutas Grupo B: 2 a 3 veces por semana. Cereales: en cantidades limitadas (1 plato tamaño postre), con consumo diario, combinados con Veg. A y/o B. Legumbres, en reemplazo de cereales: 1 a 2 veces por semana (1 plato tamaño postre), Pan: en cantidades limitadas (2 panes tipo francés o 3 unid. Tipo mignon). Aceite: sin inconveniente Condimentos: todos. Sal con moderación. Bebidas: Todas sin contenido de azúcar. Formas de preparación: están todas permitidas, evitando frituras, salteados y rehogados. Utilizar edulcorante en reemplazo del azúcar.

Régimen Hipercalórico Hiperproteico

Alimentos utilizados para aumentar el valor calórico y proteico
Leche entera. Quesos compactos: tipo postre, tybo, de rallar. Huevo: diariamente (sobre todo clara de huevo que puede utilizarse en más de una unidad) Carne: Vaca, pollo, pescado. Diariamente, bien cocidas. Preferirlas subdivididas (trozos pequeños, albóndigas, salsas, etc) Vegetales Grupo A y B: cocidos, en trozos pequeños o puré, agregando huevo, queso, carne (en budines, tortillas, croquetas, canelones, como relleno) . Vegetales Grupo C: sin inconvenientes. Frutas: cocidas, con agregado de azúcar, dulce o miel, licuados. Banana, palta Cereales y pastas: sin inconvenientes, enriquecidos con salsas, queso, leche, carne. Pan: sin inconvenientes Azúcar: para infusiones, postres, caramelo (flan con caramelo, crema de maicena con caramelo, etc) Dulces: dulces compactos (membrillo, batata, mamón), jaleas, miel. Aceite: crudo agregando cantidad extra al plato ya servido. Condimentos: todos. Infusiones: prepararlas siempre con leche más concentrada y azúcar. Formas de preparación: están todas permitidas.

Régimen para Celiaquía

Alimentos permitidos	**Alimentos PROHIBIDOS**
Leche: fresca sin inconvenientes. Huevo: sin inconvenientes Carnes frescas: vaca, pollo y pescado: sin inconvenientes Vegetales frescos: sin inconvenientes Frutas frescas: sin inconvenientes *Cereales: arroz, harina de maíz blanca, harina de maíz colorada, fécula de maíz, harina de mandioca. DEBEN UTILIZARSE SOLAMENTE LOS MENCIONADOS* Legumbres: sin inconvenientes Aceite: sin inconvenientes Alimentos industrializados que figuren en el **listado integrado de alimentos libres de gluten – Ley 26.588**	Cereales TACC: Trigo, Avena, Cebada, Centeno Productos industrializados que no posean el logo “SIN TACC” Pan, amasados de pastelería, galletitas

Dieta para Diarrea – Dieta Hipofermentativa – Dieta Astringente

Alimentos permitidos
Leche ligada con cereal según tolerancia (maicena) Queso: blandos, frescos: cremoso, tybo. Huevo: sin inconvenientes, bien cocido. Carnes: sin inconvenientes, cortes magros y quitando el excedente de grasa, en trozos pequeños. Vegetales: cocidos: zanahoria. Luego probar tolerancia con calabaza o zapallo o zapallito (sin semillas y sin piel), pequeñas cantidades de papa, batata en trozos bien pequeños al horno. Frutas: todas cocidas. Banana madura sin hilos y quitar el centro, preferentemente pisada. Manzana cruda rallada. Pera y durazno bien maduros y sin piel. Cereales: sin inconvenientes. Evitar los fideos en los primeros días. Pan: tostado o desecado en horno, chipacitos. Azúcar: en cantidades limitadas. Dulces: membrillo Aceite: sin someter a cocción Condimentos aromáticos: orégano, laurel, perejil, tomillo, romero, albahaca Bebidas: té y cocido liviano, agua, caldos de compotas de frutas permitidas, manzanilla, tilo, malta. Caldos caseros de verduras. Gelatina. Las preparaciones deben ser sencillas, con condimentación suave. Sin frituras, salteados ni rehogados.

Dieta para Constipación – Dieta Hipercelulósica

Alimentos permitidos
Leche: según tolerancia Huevo: sin inconvenientes Carnes: sin inconvenientes, seleccionando cortes magros y quitando el excedente de grasas Vegetales A y B: todos, preferentemente crudos. Cocidos: acelga, zapallo, calabaza, remolacha, chauchas, arvejas, choclo. Frutas: crudas y con cáscara bien lavadas. Cocidos: ciruela fresca, en compotas (fresca o desecadas) Cereales: fideos, sémola, ravioles de verdura. Pan: preferentemente tostado o desecado en horno Azúcar: en cantidades limitadas Dulces: batata, mermeladas o jalea de ciruela Aceite: sin someter a cocción Condimentos aromáticos: orégano, laurel, perejil, tomillo, romero. Bebidas: cocido, agua, caldos de compotas de frutas, mate cebado. Caldos caseros de verduras sin colar Las preparaciones deben ser sencillas, con condimentación suave. Sin frituras, salteados ni rehogados. Se prefieren las temperaturas frías.

Dieta para Neutropénico

Extremar las medidas de higiene en la preparación y conservación de los alimentos

Alimentos permitidos
Leche, Quesos sin inconvenientes Huevo: bien cocido Carnes: bien cocidas. Vegetales: todos cocidos Frutas: todas cocidas o las permitidas con cáscara (sin roturas y previa limpieza) Cereales: todos Legumbres: todas según tolerancia Pan: preferentemente tostado o desecado en horno. Galletitas de todo tipo Azúcar. Dulces: todos Aceite: sin someter a cocción Condimentos aromáticos: orégano, laurel, perejil, tomillo, romero, albahaca Bebidas: cocido, agua, caldos de compotas de frutas Caldos caseros de verduras Las preparaciones deben ser sencillas, con condimentación suave.
Alimentos restringidos
Carne molida. Alimentos crudos. Yogur

COLACIONES

A	**B**
• Fruta fresca: 180 gr. • Fruta asada con o sin caramelo: 150 gr. • Compota de frutas frescas: 150 gr. • Fruta en almíbar: 150 gr. • Compota de frutas desecadas: 150 gr. • Caldo de compota: 150 cc. • Licuados de fruta fresca/almíbar con agua: 200cc. • Jugo de naranja exprimido: 200 cc. • Duraznos en almíbar: 150 gr. • Puré de frutas: 150 gr. • Gelatina con o sin frutas: 150 cc. • Ensalada de frutas: 150 gr. • Huevo duro: 50 gr. • Dulce de batata o membrillo: 40 gr. • Tostadas: 40 gr. • Copos de arroz o maíz con o sin azúcar: 25 gr. • Galletas de arroz: 40 gr. • Merengue: 40 gr. • Salvado de trigo o avena: 20 gr.	• Leche enriquecida: 225 gr. • Arroz con leche: 150 gr. • Crema de maicena: 150 gr. • Flan con o sin caramelo: 150 gr. • Sémola con leche: 150 gr. • Licuados fruta fr./almíbar c/leche: 200 cc. • Licuados de fruta con agua enriquecidos: (polimerosa, nutrosa, secalbum): 200 cc. • Yogurt: 200 cc. • Yogur con frutas: 150 cc + 50 gr.fruta • Queso: 40-50 gr. • Chipacitos: 50 gr. • Budín de pan con caramelo: 60 gr. • Panqueque de dulce de leche: 40 gr. • Omellete de queso: 100 gr. • Manteca: 5 grs. • Crema de leche: 25 cc. • Nestum c/sin TACCcon leche/caldo: 120 gr.

Las colaciones lácteas podrán llevar caramelo según indicación del Licenciado en Nutrición del hospital.
Para todas las preparaciones podrá utilizarse leche descremada según indicación.
Las colaciones dulces podrán ser preparadas con edulcorante, en lugar de azúcar según indicación.

Las colaciones citadas son para personas adultas. Para pediatría serán un 10 a 25 % más pequeñas, dependiendo del grupo etáreo.

Colaciones para Diabetes

- Gelatina diet con frutas: 150 cc.
- Manzana o pera al horno con edulcorante: 150 gr.
- Fruta fresca: 150 gr.
- Crema de maicena/arroz con leche con edulcorante: 125 gr.
- Ensalada de frutas con edulcorante: 150 gr.
- Compota de frutas desecadas: 150 gr. (peso total)
- Caldo de compota sin azúcar: 150 cc.
- Licuados de fruta con leche sin azúcar: 200cc.
- Sándwich de queso: 80 gr. total

LISTAS DE COMIDAS

Los mosaicos de menús presentados en el presente pliego son orientativos y cualquier modificación a los mismos podría ser acordada entre las partes, así como realizar modificaciones en forma trimestral y en los períodos estival e invernal, ajustándose en todo momento ambas partes a los criterios nutricionales y económicos.

MENU GENERAL PEDIATRIA

LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5	LISTA 6	LISTA 7	LISTA 8
ALMUERZO							
Sopa de verduras licuada Arroz con pollo	Sopa de fideos Carne mechada c/ puré zapallo	Sopa de sémola Hamburguesa napolitana c/ens. zanahoria y huevo	Sopa de crema Tallarines c/estofado	Sopa de verduras licuada Ravioles con crema	Sopa de arroz Bife a la criolla con papas	Sopa cabello de ángel Milanesa con ens. tomate	Sopa crema de zapallo Pollo al horno c/ens. tomate
CENA							
Sopa de avena Zapallito relleno c/ tallarines c/crema	Sopa crema Guiso de arroz	Sopa de arroz Pollo a la portuguesa	Sopa avena Churrasco con puré mixto	Sopa crema de zapallo Albondiguitas con risotto	Sopa de avena Carne mechada c/crema de acelga	Sopa de fideos Empanadas y pizza	Sopa de sémola Ravioles con estofado de carne

POSTRES:

Para pediatría los postres podrán alternar entre:

- fruta de estación
- gelatina con frutas
- duraznos en almíbar
- ensalada de frutas frescas
- fruta al horno
- arroz con leche
- budín de pan
- bizcochuelo
- dulce de batata
- flan con caramelo
- postre de vainilla o chocolate

PACIENTES ADULTOS

LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5	LISTA 6	LISTA 7	LISTA 8
ALMUERZO							
Sopa Cazuela de vegetales y legumbres	Sopa Tarta de carne o pollo con ensalada de tomate y zanahoria	Sopa Pan de carne con puré mixto	Sopa Cazuela de mondongo	Sopa Pollo al horno con arroz con queso	Sopa Pastel de papa	Sopa Tallarines con salsa bolognesa	Sopa Mbaipuig
CENA							
Sopa Tallarines con salsa bolognesa	Sopa Guiso carrero	Sopa Arroz con pollo	Sopa Polenta con salsa bolognesa	Sopa Budín de verduras con salsa blanca	Sopa Carne a la criolla con calabaza al natural	Sopa Bifes a la criolla con zanahorias y arvejas	Sopa Pollo al horno con puré de mixto

Sopas: será de verduras con el agregado de diferentes cereales, sin caldos concentrados.

Postres: se alternará entre:

- fruta de estación
- dulce
- flan
- manzana al horno
- crema de maicena
- budín de pan
- bizcochuelo

MENÚ PERSONAL AUTORIZADO

LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5	LISTA 6	LISTA 7	LISTA 8
ALMUERZO							
Carne al horno c/ ens. mixta	Sorrentinos con salsa blanca y jamón	Milanesa con ens.de chaucha y huevo	Pollo al horno con ensalada de tomate	Carne mechada con puré de batata	Arroz con pollo	Tallarines con salsa mixta	Milanesa c/crema de acelga
CENA							
Cazuela de pollo y verduras	Pan de carne relleno con queso con puré mixto	Tarta de pescado con arroz a la manteca	Hamburguesas a la napolitana con mandioca al ajillo	Costeleta con papas fritas	Marinera con ensalada mixta	Empanadas y pizza	Carne al horno con papas al horno

Postres:

Se alternará entre:

- flan con caramelo/crema/dulce de leche dulce
- arroz con leche
- budín de pan
- compota de fruta
- tartas dulces/bizcochuelo con dulce de leche
- fruta de estación queso y
- gelatina con frutas
- fruta en almíbar
- ensalada de fruta
- fruta asada con caramelo

MENUES ALTERNATIVOS (principal y guarnición)
(Para pacientes y/o personal autorizado)

Tomates rellenos
Pizza o lasagna de berenjenas, berenjenas rellenas
Suprema de pollo
Ravioles con salsa con o sin carne
Canelones, Lasagna
Salpicón de carne o pollo
Zapallitos/calabacita rellena
Bombas de papa rellenas
Vegetales a la crema
Puchero
Tortilla de papa, pizza
Tartas o tarteletas de verdura
Ñoquis
Pollo con crema de puerros, de cebollas, etc.
Asado
Riñoncitos salteados
Hígado: a la criolla, milanesa, paté
Guiso de lentejas
Sopa paraguaya
Milanesa, hamburguesa o matambre a la napolitana

Otros menús pueden ser sugeridos por la empresa concesionaria

DISCRIMINACIÓN DE LOS PUNTAJES POR DIETA

	Costo RC	Coefic.	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena	
General Pacientes	**$ …….**	1	0,10	0,40	0,10	0,40	
Régimen licuado		1					
Hiposódico		1					
Diabético		1					
Renal		1					
Blando		1					
Celíaco		1,12					
Astringente		1					
Líquido		0,10					
Neutropénico		1,20					
Especiales Pediatría		1,12					
Papilla de inicio con/sin carne		0,10					
Colación A		0,05					
Colación B		0,10					
Colación para Diabéticos		0,10					
LE (Litro)		0,10					
LE (paq. X 800 gr.)		0,50					
De inicio x 1 lt. (13,5%)		0,15					
Fórmula de continuación (14,5%)		0,15					
Leche baja en lactosa x litro (14,5%)		0,25					
Fórmula sin lactosa x 1 litro (14,5%)		0,60					
Fórmula hidrolizada x 1 litro (15%)		0,90					
Módulo calórico 10 gr.		0,02					
Módulo lipídico 10 cc.		0,10					
Fórmula líq. de inicio cja x 250 cc.		0,08					
Fórmula líq. prematuro cj.x 250 cc.		0,15					
Fórm. enterales listas p/colgar x 1lt.		1,30					
Fórm. enteral listas p/colgar x 500cc.		0,75					
Suplemento líq.hipercal. x 200cc.		0,35					
	Costo RC	**Coefic.**	**Desayuno**	**Almuerzo**	**Merienda**	**Cena**	**Refrigerio**
Personal Autorizado	**$ ……**	1	0,10	0,40	0,10	0,40	0,08
Almuerzos /Cenas Personal Autorizado	**$.....**	--	--	--	--	--	