



PREPARACIÓN DE DIETA ENTERAL

La preparación de la nutrición enteral no requiere de un ambiente estéril, pero sí de higiene para su manipulación, por lo que es importante seguir las siguientes recomendaciones:

RECOMENDACIONES

1.- Retirar joyería y realizar lavado de manos con agua y jabón. En medida de lo posible se podrán utilizar guantes de látex y desecharlos después de cada uso.

2.- Limpiar y desinfectar el área y superficie donde se elaborará la nutrición enteral.

3.- Los utensilios como recipientes, cucharas, vaso de licuadora, globo batidor, etc, estarán destinados únicamente para la preparación de la nutrición enteral y se mantendrán siempre limpios.

4.- Una vez lista la nutrición enteral, se deberá etiquetar con la fecha y hora de preparación, posteriormente se deberá mantener en refrigeración la o las tomas preparadas por un periodo máximo de 48 horas.

Nota: Desechar cualquier mezcla caducada o que su aspecto se vea diferente a la apariencia normal del suplemento.

5.- Si a la nutrición se le debe agregar agua, ésta deberá ser embotellada o esterilizada totalmente sellada, el empaque no deberá presentar algún tipo de daño y contar fecha de caducidad vigente.

6.- Si la nutrición ha permanecido refrigerada, ésta deberá sacarse al menos 30 minutos antes, con la finalidad de alcanzar una temperatura entre los 15 ° y 30° centígrados, previo a infundirse al paciente.

7.- En caso de administrarse la nutrición en bolos por medio de gastrostomía se deberá utilizar jeringas estériles, retirando previamente la aguja. Posteriormente a la administración de la nutrición, se deberá desechar la jeringa.

Nota: Una vez abierto el envase, la formula no debe permanecer a temperatura ambiente por más de 8 horas, posterior a ello se deberá desechar.

8.- Si la formula se mezcla por medio de licuadora o globo batidor y se genera espuma, se deberá esperar a que baje esta, con la finalidad de obtener todo el volumen de líquido.

Nota: Los suplementos no se pueden calentar en ninguna circunstancia.

9.- Todos los alimentos de la nutrición enteral artesanal, deberán estar lavados, desinfectados y cocidos perfectamente.

10.- Licuar con agua o con leche los cereales, posteriormente incorporar las verduras y las frutas cocidas y volver a licuar.

11.- Finalmente agregar la proteína y el aceite, volviendo a licuar.

12.- Colar varias veces la formula hasta eliminar los residuos visibles.

13.- Administrar la formula a temperatura ambiente.

14.- Mantener al paciente en un ángulo de 45° durante la administración de la nutrición para evitar regurgitación.

15.- Las formulas enterales artesanales no deberán estar expuestas a temperatura ambiente por mas de 4 horas.