

danuConsejos para el Cuidado Enteral



Alimentación por sonda licuada (BTF) y sondas de gastrostomía

Beneficios, Mejores Prácticas y Prevención de Posibles Problemas

El uso de mezclas caseras para **alimentación por sonda** (purés de alimentos reales) está ganando popularidad como una **alternativa o complemento natural** a las fórmulas comerciales. Aunque este enfoque puede ofrecer beneficios a los pacientes alimentados por vía enteral, también puede presentar desafíos que requieren un manejo cuidadoso.

Veamos los beneficios de la alimentación por sonda licuada y cómo gestionar los posibles desafíos:



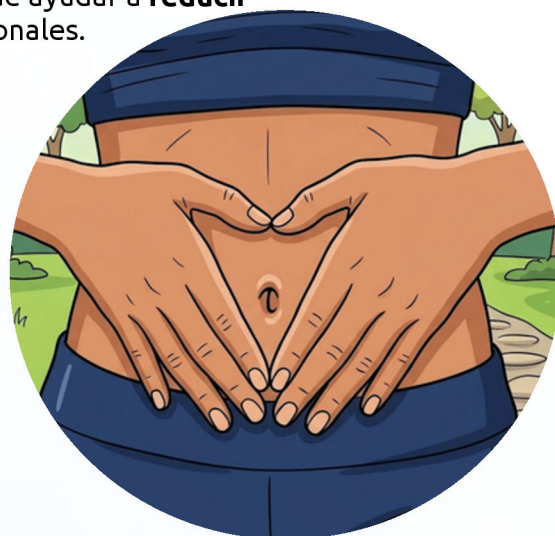
Tolerancia y Digestión

El uso de **alimentos triturados** en la alimentación por sonda puede ayudar a **reducir** los síntomas gastrointestinales asociados con las fórmulas tradicionales.

- ✓ Puede reducir el estreñimiento y/o la diarrea.
- ✓ Puede disminuir el reflujo, las arcadas y los vómitos.
- ✓ Puede ayudar a diversificar la microbiota intestinal.
- ✓ Introducir los alimentos triturados de forma gradual dentro del plan de alimentación tradicional para mejorar la tolerancia y facilitar la adaptación del intestino a las fuentes naturales de fibra.
- ✓ Ajustar el contenido de fibra según la tolerancia individual.



Trabajar en colaboración con un profesional sanitario para garantizar que esta opción sea adecuada para cada paciente.

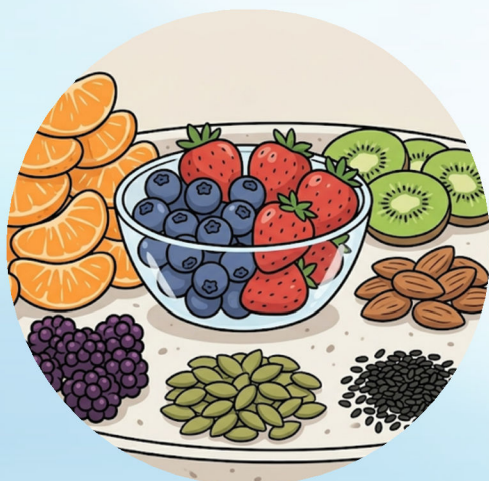


Adecuación Nutricional



Los alimentos triturados en casa pueden **no ofrecer** la misma **densidad calórica** que las fórmulas comerciales.

- ✓ Asegurarse de que las comidas aporten suficientes calorías, proteínas, grasas y micronutrientes; consultar a un dietista titulado para el análisis de las recetas y orientación.
- ✓ Supervisar la hidratación y revisar la ingesta de líquidos con un dietista para garantizar el aporte adecuado.
- ✓ La infusión mediante bomba de los alimentos triturados requiere un monitoreo preciso para asegurar la correcta administración de la cantidad medida.



Es bueno saberlo

Intenta conseguir una consistencia fluida que se pueda verter fácilmente.



Obstrucciones y Bloqueos de la Sonda

Los alimentos triturados **pueden obstruir** la sonda de gastrostomía y provocar su sustitución prematura.

- ✓ Enjuagar la sonda de gastrostomía con agua antes y después de cada alimentación para mantener el interior limpio.
- ✓ Usar una batidora de alta potencia para lograr una consistencia suave.
- ✓ Prolongar el tiempo de batido para reducir el tamaño de las partículas.
- ✓ Colar la mezcla si es necesario, especialmente para sondas de calibre pequeño.



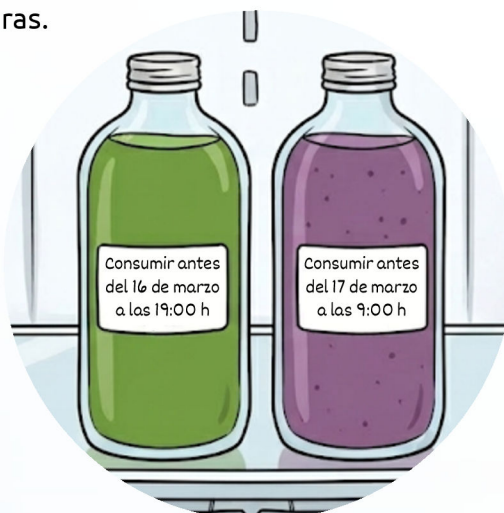
No mezclar medicamentos con los alimentos triturados.

Administración, Almacenamiento y Seguridad



Preparar alimentos triturados caseros requiere un **manejo cuidadoso**. Use prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación bacteriana.

- ✓ Prepare los alimentos en pequeñas cantidades y refrigere las porciones no utilizadas de inmediato.
- ✓ Consuma las porciones refrigeradas en un plazo máximo de 24 horas.
- ✓ Congelar las mezclas caseras mantiene los alimentos seguros casi indefinidamente. Consulte los tiempos de almacenamiento recomendados para alimentos congelados si es necesario.
- ✓ Etiquete y coloque la fecha en las porciones almacenadas para evitar su deterioro.
- ✓ Se recomienda la alimentación por bolo o mediante jeringa en lugar de la infusión mediante bomba para las mezclas caseras (el tiempo máximo colgado en bomba es de 2 horas o menos).
- ✓ Si es necesaria la infusión continua para la alimentación, considere usar una fórmula comercial triturada preparada específicamente para sondas, que permite un mayor tiempo colgado.



Una preparación adecuada, el monitoreo y el apoyo profesional son esenciales para una administración exitosa de alimentos triturados caseros. La tolerancia varía según cada persona. Consulte siempre a un dietista o profesional sanitario para recibir asesoramiento personalizado y siga las recomendaciones oficiales.

ESCANÉAME PARA MÁS CONSEJOS



Aviso legal: Esta información no sustituye la atención médica profesional. En caso de problemas, complicaciones o dudas, consulte siempre a su profesional sanitario.

Referencias:
 Bennett, K., Hjelmgren, B. and Piazza, J. (2020), Blenderized Tube Feeding: Health Outcomes and Review of Homemade and Commercially Prepared Products. *Nutrition in Clinical Practice*, 35: 417-431.
 Epp L, Blackmer A, Church A, et al. Blenderized tube feedings: practice recommendations from the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. *Nutr Clin Pract*. 2023;1-30.
 Theresa A. Fessler, MS, RD, CNSC: Home Tube Feeding with Blenderized Foods, The Oley Foundation, Lifeline Letter Nov/Dec 2014, Updated 3/3/2019.
https://oley.org/page/HomeTF_BlenderFoods/Home-Tube-Feeding-with-Blenderized-Foods
 Roslyn Dahl: Tube Feeding Tips: Blenderized Diet Pros and Cons, The Oley Foundation, <https://oley.org/page/MakeYourOwnFoodTF/Tube-Feeding-Tips-Blenderized-Diet-Pros-and-Cons>
 Ilustraciones creadas con la ayuda de IA