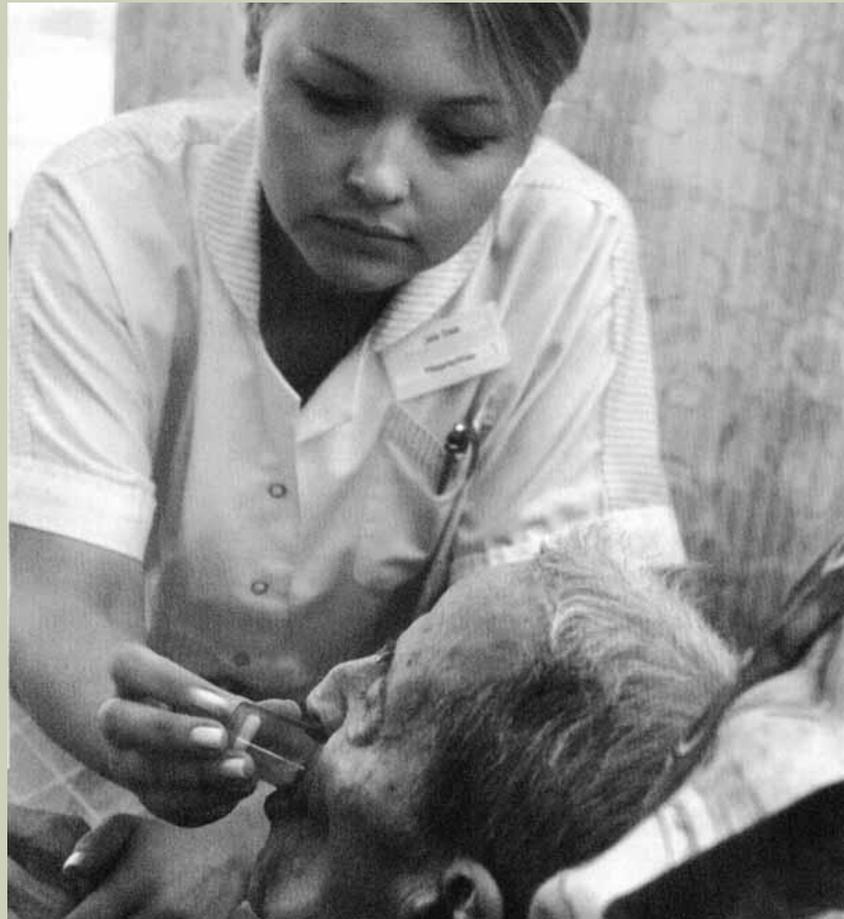


CUIDADOS DE LA ENFERMERIA EN LA ALIMENTACION DEL PACIENTE POR VIA ORAL



SERVICIO DE UNA BANDEJA DE ALIMENTOS

Equipo

- ✓ Hoja de dieta
- ✓ Bandeja de dieta
- ✓ Mesa de servicio
- ✓ Utensilios
- ✓ Cobertura protectora



Preparación

1. Ayude al medico a determinar las dieta apropiada para las necesidades del paciente.
2. Obtenga las necesidades de alimentos de preferencia del individuo.
3. Envié solicitudes a la cocina para la dieta especifica y mantenga las hojas de dieta actualizadas.
4. Verifique el plan de atención al paciente en lo referente a cambios de la dieta.



Preparación

5. Proporcione fármacos para el dolor al enfermo 20 minutos antes de las comidas.
6. Verifique todas las bandejas de dieta antes de servir las, para asegurarse que la dieta que se proporciona es la que se ha ordenado.
7. Asegúrese que la comida caliente este caliente y la fría este fría.



Preparación

8. Mantenga atractivas las bandejas de alimentos. Evite derramar líquidos en la bandeja.
9. Ayude al individuo a vaciar la vejiga si lo necesita, y a lavarse las manos.
10. Elimine objetos desagradables del área (por ejemplo, un cómodo).



Procedimiento

1. Lávese las manos.
2. Suba la cama a posición alta y baje el barandal lateral.
3. Ayude al paciente a sentarse, si es posible.
4. Coloque la cobertura protectora sobre la bata, si lo desea.
5. Ayude la sujeto a lavarse las manos y la cara, si lo desea.



Procedimiento

6. Coloque la bandeja sobre la mesa correspondiente. Sitúe la mesa de manera que el paciente pueda ver la comida.
7. Ayude al enfermo según sea necesario; por ejemplo, corte la carne, abra el empaque de leche.
8. Observe al paciente durante la comida para determinar si requiere ayuda.
9. Restituya la mesa y la bandeja junto a su sitio cuando se termine la comida.



Observaciones durante la alimentación

- ☹ Pregunte al paciente el orden con que quiere alimentarse. Si el sujeto no puede ver, dígame lo que esta disponible.
- ☹ Estimule al enfermo para que sujete su vaso y su pan, y para que tome el alimento con los dedos.
- ☹ Proporcione tiempo para masticar y deglutir.
- ☹ Proporcione líquidos durante el transcurso de la comida.



Observaciones durante la alimentación

- ☺ Alterne alimentos; no brinde primero toda la carne y luego todos los vegetales.
- ☺ Permita que el paciente descanse a intervalos durante la alimentación.
- ☺ Hable al individuo durante la comida. Bases racionales; hablar al paciente hace que la hora de comer sea mas agradable y los estimula a no apresurarse.
- ☺ Coloque de vuelta la mesa y la bandeja junto a la cama, cuando la comida termine.



Procedimiento

10. Proporcione lavado de manos y aseo bucal, si se desea.
11. Ofrezca el cómodo o ayude al individuo a ir al baño.
12. Suba el barandal lateral.
13. Coloque la cama en posición cómoda para el enfermo.



Procedimiento

14. Note la cantidad de alimento ingerida.
15. Retire la bandeja de alimentos de la habitación.
16. Lávese las manos.
17. Registre la cantidad de alimentos que comió el paciente. Si es necesario, registre ingestión y excreción.

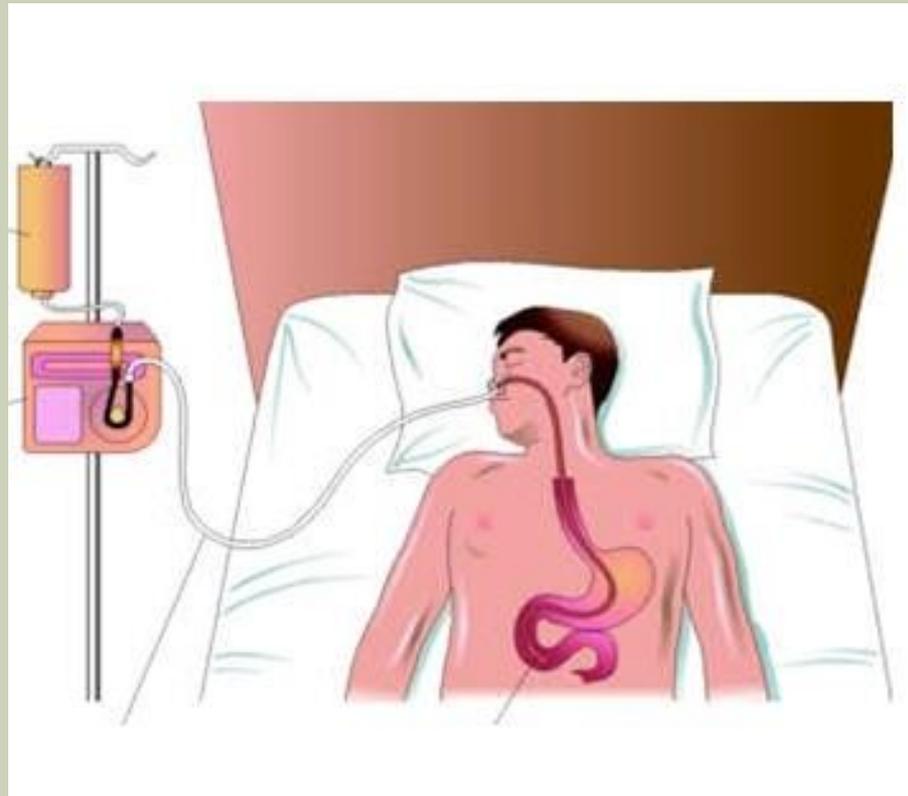


Cuidados de enfermería durante la alimentación por sonda nasogástrica



CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

Permite introducir alimentación líquida a la cavidad gástrica.



CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

1.- Solicitar la formula prescrita.

FUNDAMENTACION:

*La temperatura de la formula (37 a 38 °c) corresponde a la temperatura corporal y no produce coagulación de los alimentos.

*La mayor parte de los microorganismos patógenos son mesofilícos.

*El agua caliente coagula las proteínas y estimula el desarrollo microbiano.

CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

2.- Colocar al paciente en posición sedente.

FUNDAMENTACION:

* Relajación del cardias por la presencia de una sonda puede originar incapacidad para utilizar los mecanismos normales para prevenir la aspiración de líquidos.



CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

3.- Vaciar la formula en un recipiente adecuado según la técnica, previa adaptación a la sonda.

FUNDAMENTACION:

* La alimentación forzada requiere la introducción de alimentos líquidos por medio de una jeringa asepto.

*La gastroclisis requiere la introducción de alimentos líquidos gota a gota a la cavidad gástrica, por medio de una sonda.

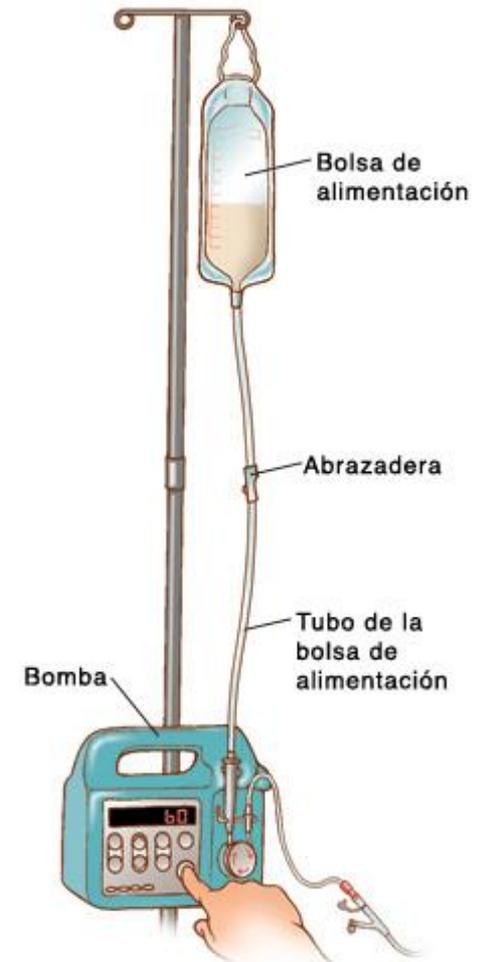
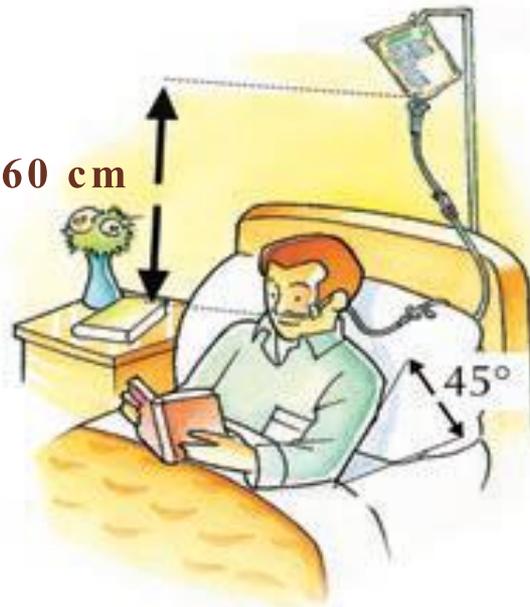


CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

*A mayor altura, mayor presión.

*Por acción de la gravedad, los líquidos tienden a ir hacia abajo.

mínimo 60 cm



CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

4.- Regular el flujo de la alimentación hasta su término indicado.

FUNDAMENTACION:

*Una cantidad de 200 a 300 ml de formula por gastroclisis pasa de 30 a 45 minutos.

*El flujo rápido ocasiona una sensación desagradable en la nasofaringe, y quizá hiperperistaltismo.



CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

*La aparición de molestias abdominales u obstrucción determina la suspensión de la alimentación.

*La homogeneización de la mezcla evita obstrucciones en la sonda



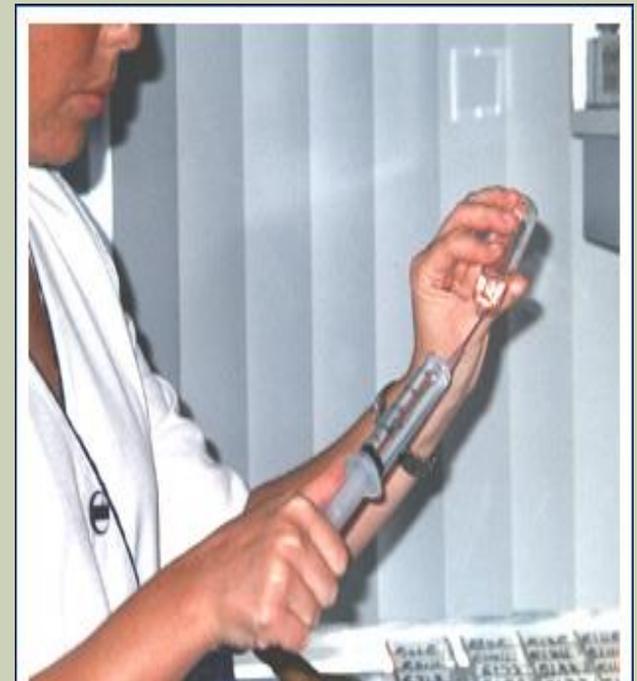
CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

5.- Introducir por sonda aproximadamente 20 ml de agua o solución fisiológica al terminar de pasar la cantidad de alimento prescrita.

FUNDAMENTACION:

*El ingreso de aire al estomago produce distensión abdominal.

*La introducción de agua en la sonda evita su obstrucción y la mantiene limpia.



CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

6.- Retirar jeringa asepto o pinzar tubo de derivación del frasco, obturar la luz de la sonda nasogastrica y fijarla cubriendo su extremo con gasa.



FUNDAMENTACION:

- *Una sonda mal ajustada favorece el regreso del contenido gástrico.
- *La utilización de material aséptico mantiene la limpieza de la sonda.
- *La fijación adecuada de la sonda impide retirarla del estomago.

CUIDADOS PARA LA ALIMENTACION POR S.N.G

7.- Dejar cómodo y limpio al paciente y evitarle movimientos bruscos.

FUNDAMENTACION:

*El reposo posterior al procedimiento ayuda a prevenir la aspiración del contenido gástrico o vomito.

*El liquido tarda de 40 a 60 minutos en dejar la cavidad gástrica.

*La movilización del paciente encamado favorece la circulación sanguínea y aumenta el peristaltismo intestinal.

8.- Retirar el equipo para asearlo y anotar en hoja correspondiente fecha, hora, tipo y cantidad de alimento y reacciones del paciente.

FUNDAMENTACION:

*Toda sustancia ingerida produce reacciones positivas o negativas en el organismo



- 1- Alimento en botella
- 2- Alimento en bolsa hermética (Flexibag)
- 3- Contenedor (bolsa flexible)
- 4- Línea de administración
- 5- Jeringa de 50 ml (para la nutrición y el agua)
- 6- Jeringa de 15 ml (para la administración de medicamentos)
- 7- Bombas (cuando sea necesario)
- 8- Cinta hipoalergénica (tirita o esparadrapo)
- 9- Recipiente graduado

GRACIAS