

Alimentación con bajo contenido de grasas antes de una FEC

Su hijo debe mantener una alimentación con bajo contenido de grasas el día previo a un procedimiento de FEC (fotoféresis extracorpórea) y el día de la FEC. Esto es importante ya que ingerir alimentos ricos en grasas puede perturbar el correcto funcionamiento de la máquina de FEC. Si a su hijo se le está administrando NPT (nutrición parenteral total) con lípidos, el equipo médico interrumpirá la administración de lípidos al menos un (1) día antes de la FEC.

Haga que su hijo siga la alimentación indicada a continuación antes del procedimiento de la FEC. El médico o el enfermero de su hijo le informarán cuándo puede dejar de hacer esta dieta.

Alimentos que comer

Su hijo puede comer estos alimentos el día antes de la FEC y el día del tratamiento.

- Productos lácteos con bajo contenido de grasas, como leche descremada o al 1%, queso o yogur con bajo contenido de grasas y claras de huevo.
- Carnes magras, como pollo o pechuga de pavo sin piel, carne magra de res y cerdo magro. Su hijo también puede comer pescado magro, como pescado blanco, si no está frito. Debe quitar toda la grasa o la piel visible de la carne.
- Todas las frutas y vegetales que no estén fritos ni estén recubiertos con chocolate.

Alimentos que evitar

Su hijo no debe comer los alimentos que aparecen a continuación el día anterior a la FEC o el día del tratamiento.

- Lácteos con alto contenido de grasas, incluidos queso regular, crema, helados, leche entera, leche al 2%, crema agria, yemas de huevo y manteca.
- Carnes con alto contenido de grasas, incluidas carne picada de res regular, carne con mucha grasa visible, Bolonia, perros calientes, salchicha, panceta, punta del costillar, hígado y otras carnes de órganos, muchos fiambres y piel del pollo y pavo.
- Alimentos fritos, incluso pollo frito, pescado frito, hamburguesas, patatas fritas, aros de cebolla y la mayoría de las comidas rápidas.
- Artículos horneados y refrigerios, incluso galletas, tortas, tartas, donas, bollos, patatas fritas, galletitas saladas y palomitas de maíz, a menos que estén hechas con aire caliente.

El propósito de este documento no es remplazar el cuidado y la atención de su médico u otros servicios médicos profesionales. Nuestro objetivo es que usted desempeñe un papel activo en su cuidado y tratamiento; para este efecto, le proporcionamos información y educación. Consulte a su médico si tiene preguntas o dudas sobre su salud o sobre alternativas para un tratamiento específico.

Alimentación con bajo contenido de grasas antes de una FEC

- Chocolate.
- Frutos secos, incluso nueces, anacardos, maníes, almendras, nueces de macadamia y mantequilla de frutos secos.
- Mayonesa regular, salsa de carne, salsas de crema pesadas o aderezos para ensalada regulares.

¿Cómo preparar comidas con bajo contenido de grasas?

Los consejos que aparecen abajo lo ayudarán a preparar comidas con bajo contenido de grasas. Utilice estos consejos a la hora de cocinar los "Alimentos que comer" para su hijo de la lista que aparece arriba.

- Elimine toda la grasa visible de la carne y quítele la piel antes de cocinarla.
- Hornee los alimentos en lugar de freírlos.
- Hornee, ase o gratine las carnes de forma tal que la grasa pueda escurrirse de la carne.
- Use yogur con bajo contenido de grasas o sin grasa en lugar de crema agria.
- Utilice aderezos con bajo contenido de grasas para las ensaladas y considere colocarlos a un costado.
- Escoja frutas, torta de cabello de ángel, yogur helado sin grasa o sorbete para el postre en lugar de helado, tortas o tartas.

¿Preguntas?

Si tiene preguntas sobre la alimentación con bajo contenido de grasas, hable con el nutricionista de St. Jude.

El propósito de este documento no es replazar el cuidado y la atención de su médico u otros servicios médicos profesionales. Nuestro objetivo es que usted desempeñe un papel activo en su cuidado y tratamiento; para este efecto, le proporcionamos información y educación. Consulte a su médico si tiene preguntas o dudas sobre su salud o sobre alternativas para un tratamiento específico.