

# ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Una alimentación adecuada y saludable es fundamental en la enfermedad renal, la misma mejorará nuestro estado físico y mental.

El enemigo N°1 de la enfermedad renal son los alimentos procesados y pre-cocinados, siendo importante evitar o disminuir su consumo. Cuanto mas natural (casera) sea la alimentación, mejor.

#### 1. SIN SAL



- Evitar agregar sal. Los alimentos naturalmente tienen sal.
- Elegir productos naturales y preparaciones caseras.

#### ¿COMO REEMPLAZAR LA SAL?

- Utilizar métodos de cocción que realzen el sabor de los alimentos: plancha, horno, parrilla, con verduras.
- Tener a los condimentos frescos como aliados: orégano, pimienta, pimentón, perejil, ajo, jugo de limón.
- Preparar salsas y aderezos sin sal: salsa criolla, pesto, vinagreta, provenzal, chimicurri (ajo, aceite, vinagreta, perejil, pimienta), untables (de girasol, zanahoria, remolacha, garbanzos).

## 2. CONTROLADA EN PROTEÍNAS

Las proteínas son nutrientes muy importantes para la construcción y renovación de células y tejidos. Ayudan a reparar tejidos, combatir infecciones y formar músculo.

#### ¿QUÉ ALIMENTOS APORTAN PROTEÍNAS?

ORIGEN ANIMAL



CARNES MAGRAS (vaca, pollo, pescado)
Consumir 1 porción/día (100-120 gr)



HUEVO o QUESO
FRESCO SIN SAL
Utilizar un porción
más pequeña o como
reemplazo de las
carnes



LECHE O YOGUR: Utilizar para cortar la infusión o yogur para reemplazar la leche (100-120ml)

ORIGEN VEGETAL Se sugiere incorporar **fuentes proteicas vegetales**, en cantidades adecuadas para
lograr un patron de alimentación más

saludable, que enlentezca la progresión de la
enfermedad renal.





LEGUMBRES
POROTOS, GARBANZOS,
LENTEJAS, ARVEJAS



**CEREALES**HARINAS, QUINOA,
AMARANTO, AVENA



SEMILLAS CHÍA, LINO, ZAPALLO

# 3. CONTROLADA EN FÓSFORO

Evitar los alimentos **ULTRAPROCESADOS (ENVASADOS)** como patitas de pollo, hamburguesas, medallones comprados, salchichas, galletitas envasadas, aderezos, gaseosas, aguas saborizadas, etc

En estos alimentos el fósforo se encuentra como **ADITIVO o CONSERVANTE** 



PREFERIR SIEMPRE ALIMENTOS FRESCOS Y ELABORADOS

DE FORMA CASERA

# 4. CON ADECUADO APORTE DE LÍQUIDOS

- Consumir aprox 2-3 litros de agua (salvo indicación médica de restricción).
- Hidratarse con agua o con aguas saborizadas caseras.
- Evitar el consumo de jugos envasados, gaseosas, aguas saborizadas comerciales. Las mismas no nos hidratan y aportan elevada cantidad de sodio y fosforo.



# 5. CON ADECUADO APORTE CALÓRICO Y VARIADA

#### Se sugiere incorporar en nuestra alimentación diaria:

Variedad de frutas y verduras

- Cereales (arroz, fideos, polenta, avena, papa)
- Dulces o mermeladas caseras
- Aceite en crudo para condimentar las preparaciones
- Azúcar o edulcorante (en diabetes) en pequeñas cantidades



Evitar **fumar** y tomar **alcohol** Realizar **actividad física** y **mantenerse activo** 



## DISTRIBUCIÓN DEL PLATO

#### RECORDAR:

- Realizar las 4 comidas completas (desayuno, almuerzo, merienda, cena). Sin saltearlas.
- Comer despacio. Masticar lentamente.



DE TARTA O
EMPANADA CASERA,
PAPA, BATATA,

CHOCLO

1 CDA. SOPERA DE
ACEITE EN CRUDO PARA
CONDIMENTAR LAS
PREPARACIONES. EVITAR
FRITURAS.