

CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA

En esta dieta se limita el aporte de grasas en forma de triglicéridos de cadena larga. Este tipo de grasas forman parte de alimentos de origen animal y de algunos aceites y grasas vegetales. Cuando se absorben en el tubo digestivo forman la linfa. Hay situaciones en las que se produce acumulación de linfa en membranas que recubren órganos o se produce salida de linfa a través de una fístula de la piel. Para reducir la producción de linfa se elimina este tipo de grasas de la dieta. En otras ocasiones el tubo digestivo pierda capacidad para absorber la grasa o para metabolizarla.

INDICACIONES

- Quilotórax: acúmulo de linfa en la pleura, membrana que recubre los pulmones
- Ascitis quilosa: acúmulo de linfa en el peritoneo, membrana que recubre los órganos de la cavidad abdominal.
- Fístula linfática: salida de linfa a través de una herida que se ha producido durante una cirugía o por un accidente.
- Insuficiencia pancreática exocrina en la que aparece esteatorrea (grasa en las heces) a pesar de tratamiento adecuado con enzimas pancreáticas.
- Déficit de carnitina

RECOMENDACIONES GENERALES

- Cocine los alimentos al horno, a la plancha, al vapor o en papillote
- Utilice como grasa para cocinar exclusivamente aceite de oliva o de girasol
- De prioridad a los alimentos naturales evitando los ultraprocesados
- Su médico puede recetarle aceite MCT, que NO se debe usar para cocinar, SOLO para añadir a los alimentos una vez cocinados.

Información elaborada por Carmen Aragón Valera, Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición y Cristina Calderón Sánchez, Dietista-Nutricionista. Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz. Madrid. Miembro del Área de Nutrición de la SEEN.



GUÍA DIETÉTICA

GRUPO DE ALIMENTOS	ACONSEJADOS	DESACONSEJADOS	
LÁCTEOS	Leche, yogures y quesos	Leche entera y	
	desnatados	semidesnatada, quesos	
		curados, yogures y postres	
		lácteos no desnatados.	
CEREALES	Pan, pasta sin huevo,	Pasta al huevo, bollería,	
	arroz, copos de avena,	galletas con grasas	
	cereales de desayuno sin	añadidas	
	grasas añadidas.		
LEGUMBRES	Todas las legumbres	Ninguna	
FRUTOS SECOS	Castaña	El resto de frutos secos	
VERDURAS Y HORTALIZAS	Todas excepto	Aceitunas	
	desaconsejadas		
FRUTAS	Todas excepto	Aguacate y coco	
	desaconsejadas		
CARNES Y DERIVADOS	Pavo, pollo, conejo, jamón	Fiambres, embutidos,	
CÁRNICOS	cocido, ternera magra	cordero, chuletas de	
		ternera o cerdo.	
PESCADOS, MOLUSCOS Y	Pescado blanco (bacalao,	Pescado azul (salmón,	
MARISCOS	bacaladilla, besugo,	sardinas, caballa, congrio,	
	lenguado, merluza,	atún , etc).	
	pescadilla, etc), almejas,		
	calamares, mejillones,		
	gambas (limpias), etc		
HUEVOS	Clara	Yema	
BEBIDAS	Agua, zumo, infusiones,	Batidos, horchata, caldos	
	café, té, refrescos, caldo	con grasa	
	exclusivamente vegetal.		
AZÚCARES Y DERIVADOS	Azúcar, miel, mermelada,	Chocolate, pastelería,	
	confitura, membrillo,	repostería.	
	merengue, gelatina,		
	sorbetes, polos de agua		
GRASAS	Aceite de oliva, girasol,	Mantequilla, margarina,	
	MCT	mateca	



EJEMPLO DE MENÚ

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	
DESAYUNO	1. Leche desnatada (200ml) con cereales sin azúcar (50g) una pera (125g) 2. Yogur desnatado (125g), kiwi (120g), plátano (160g) y 1 biscote (16g) 3. Leche desnatada (200ml). 2 biscotes (32g), aceite de oliva (10g) y manzana (150g).							
COMIDA	Crema de lentejas con verduras. Dorada a la plancha. Pan (30g) y melocotón (150g).	Pasta con salsa de tomate natural. Pavo a la plancha. Pan (30g) y pera (125g).	Potaje de Garbanzos con merluza (80g). Pan (30g) y kiwi (120g).	Arroz con verduras. Pechuga de pollo al horno. Pan (30g) y melocotón (150g).	Crema de calabacín. Sepia a la plancha con patata al horno. Pan (30g) y manzana (150g).	Judías verdes con patata y zanahoria. Huevo a la plancha aceite de oliva (10g). Pan (30g) y plátano (160g).	Ensalada de pasta Pan (30g) y 2 mandarinas (120g)	
MERIENDA	Batido de plátano y fresas: leche desnatada (200ml), plátano (160g), fresas (60g) Bocadillo de tomate y queso fresco: pan blanco (30g), tomate (15g), jamón (20g) Syogur desnatado con cereales: yogur desnatado (125g), copos de avena (30g), pera (125g).							
CENA	Revuelto de gambas Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	Merluza al horno con espárragos. Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	Menestra verdura. Ternera (70g). Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	Tortilla de patata. Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	Lenguadina al horno con patatas y pimiento asado. Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	Sopa de pollo. Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	Salteado de verduras y jamón cocido Pan (30g) y yogur desnatado (125g).	

