



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**Lic. Enfermería**

**Materia: Nutrición Clínica I**

**Trabajos: Mapa Conceptual**

**Catedrático: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo**

**Alumna: Leslie Stephany López Martínez**

**Grado: 1er**

**Cuatrimestre: 3er cuatrimestre**

**Lugar: Tapachula, Chiapas**

**Fecha: 17/07/2020**

Dietas hospitalarias: es la alimentación con alimentos adecuados con las necesidades con los pacientes y según sus patologías.



## Tipos de dietas Hospitalarias

**Dieta normal:** una alimentación completa, adecuada, suficiente y equilibrada. Estable de acuerdo con la recomendación de energía.

**Dieta blanda:** es una alimentación con alimentos sin grasa, poca sal, alimentos cocidos a la parrilla y hervidos.

**Dieta semiblanda:** es una alimentación con alimentos hervidos, compostas, sin condimentos, sin picantes.

**Dieta hiposódica:** es una dieta con alimentos sin sal, así como alimentos que contengan sodio.

**Dieta hipograsa:** es una alimentación que consiste en eliminar el efecto negativo de las grasas.

**Dieta hiperproteica:** es una alimentación alta en proteína.

**Dieta hipercalórica:** es una alimentación que es para aumentar el aporte calórico, alimentos de fuentes de energía.

**Dieta astrigente:** son alimentos ricos en pectina que ayudan a una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal.

## Alimentos de las dietas hospitalarias

**Dieta normal:** huevo, carne queso una vez a la semana, filete de pescado máximo dos veces al mes.

**Dieta blanda:** Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, molida, majada o puré, desmechada.

**Dieta semiblanda:** Todos los alimentos tendrán consistencia de puré, compotas o licuados de carne o pollo que contengan los gramos de proteína solicitados y colado tipo miel, excepto la línea la de pastas.

**Dieta hiposódica:** aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr. El queso a ofrecer debe ser bajo en sodio tipo cuajada o campesino.

**Dieta hipograsa:** Sigue el esquema de la dieta blanda, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético o queso tipo descremado o cuajada

**Dieta hiperproteica:** Las proteínas ofrecidas deben ser de alto valor biológico (carne, pollo, huevo, queso o pescado).

**Dieta hipercalórica:** Se pueden utilizar alimentos tales como: bocadillos, mermelada, margarinas, galletas, bocadillos, panqués, tortas, mermelada, leche condensada para aumentar el aporte calórico.

## Indicaciones

**Dieta normal:** Pacientes que no requieren modificación en el patrón alimentario

**Dieta blanda:** Post operatorio, dificultad para masticar por ausencia de piezas dentales, lesiones en cavidad oral, esofagitis, gastritis, dispepsias, dolores abdominales, colecistopatías, diverticulitis, entre otras. úlceras pépticas, colitis ulcerativa, colon irritable, dificultad para masticar o deglutir.

**Dieta semiblanda:** Se usa principalmente en los postoperatorios, en las alteraciones gastrointestinales y en general en los procesos de realimentación. Previene la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuyen el peso y volumen de la materia fecal y retrasan el tránsito intestinal.

**Dieta hiposódica:** arterial Insuficiencia cardiaca congestiva Ascitis asociada a enfermedad hepática Síndrome nefrótico.

**Dieta hipograsa:** Dislipidemia, Enfermedad coronaria, Obesidad, Distensión abdominal, Cáncer hepático o pancreático, Hepatitis, colitis, colecistitis, Colón irritable, Pancreatitis en resolución, Post operatorios de cirugías gastrointestinales, que ya han tolerado dietas de transición.

**Dieta hiperproteica:** Pacientes en desnutrición leve o moderada que estén tolerando adecuadamente la vía oral. Pacientes hipercatabólicos: quemados, con leucemia, VIH positivos, con síndrome constitucional, con tuberculosis.

**Dieta hipercalórica:** Pacientes en desnutrición leve o moderada que estén tolerando adecuadamente la vía oral.

**Dieta hipoglucida:** es una alimentación mínima en azúcares y altos en fibras.

**Dieta hipocalórica:** es una alimentación de menos calorías que las requeridas, generalmente se manejan dos valores: dieta de 1500 Kcal y dieta de 1000 Kcal.

**Dieta líquida:** se proporcionan alimentos líquidos o semilíquidos. Debe cubrir la totalidad de las necesidades nutricionales de macro y micronutrientes del individuo, excepto lo que se refiere a fibra vegetal, por lo cual su uso duradero puede causar estreñimiento.

**Dieta líquida clara:** es una dieta progresiva en la cual se suministran líquidos claros no viscosos de fácil digestión y proporciona un mínimo de residuo intestinal los cuales disminuyen la sed y previenen la deshidratación. Está claro que, por ser una dieta de bajo contenido calórico, la duración será forzosamente corta: 12 a 24 horas.

**Dieta complementaria:** Se inicia a partir de los 6 meses de edad o antes según prescripción del Pediatra o Nutricionista, de forma progresiva de acuerdo al desarrollo fisiológico de menores, dado que antes de los seis meses de edad se debe brindar lactancia materna exclusiva o en su defecto fórmula láctea infantil de iniciación.

**Dieta astringente:** Tiene un mínimo contenido de residuos o fibra por exclusión de alimentos fuente de fibra insoluble. Busca disminuir el peristaltismo intestinal y a su vez el número y volumen de evacuaciones.

**Dieta hipoglucida:** debe llevar nueces, onces y refrigerios o trasnocho. En las nueces de pacientes con dietas hipoglúcidas se ofrecerá porción de fruta (80 gr.), bebidas en leche (200 c.c.) o queso, cuajada (50 gr.). En refrigerios nocturno o trasnocho se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (200 c.c.) con un acompañante: pan integral, tostada integral o galletas integrales (30 gr.).

**Dieta hipocalórica:** En las nueces de pacientes con dietas hipocalóricas se ofrecerá porción de fruta (80 gr.) o queso, cuajada (50 gr.).

**Dieta líquida:** los líquidos deben ser espesados con una mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. La bebida en leche debe tener la adición de café o té instantáneo, o productos como Choccolato, avena, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales. La sopa o crema además debe incluir la porción de proteína indicada en la minuta patrón, además un energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio.

**Dieta líquida clara:** Consomé de carne magra o de pechuga de pollo sin piel desgrasados (no debe contener micelas de grasas) **Bebida caliente:** Agua de panela, aromática o té en agua **Alimento energético:** gelatina

**Dieta astringente:** Enfermedad diarreica lleostomías o fístulas intestinales, Colon irritable cursando con periodos de diarrea.

**Dieta hipoglucida:** Diabéticos o con intolerancia a la glucosa Pacientes con hipertrigliceridemia moderadas a severas. Hipoglucemia.

**Dieta hipocalórica:** Sobrepeso y Obesidad

**Dieta líquida:** Pacientes con dificultad para masticar, deglutir o tolerar los alimentos sólidos, incluidos algunos pacientes con patologías maxilofaciales, sin alteraciones gastrointestinales, ejemplo: cáncer, traumas de cavidad oral, de esófago, fractura de mandíbula.

**Dieta líquida clara:** El objetivo de esta dieta es descargar al aparato digestivo de todo trabajo, bien sea a causa de enfermedad aguda gastrointestinal, intolerancia al alimento, vómitos repetidos o en el postoperatorio inmediato para valorar el grado de recuperación de la función digestiva y ayudar a hidratar al paciente, evitar la deshidratación, satisfacer la sed, iniciar la tolerancia digestiva del paciente.

**Dieta complementaria I:** Los alimentos se suministran sin adición de sal y azúcar, en consistencia y textura suave. Las bebidas con leche ofrecidas, se deben preparar con fórmulas lácteas de continuación (etapa 2) en polvo al 100%, No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, queso, cítricos o ácidos. Las compotas deben ser realizadas en el servicio de alimentación y con frutas no ácidas en el mismo día.

**Dieta complementaria II:** Las bebidas con leche ofrecidas, se deben preparar con fórmulas lácteas de continuación (etapa 2) en polvo al 100%. No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos y pescado La consistencia de los alimentos debe ser firme y de textura con trocitos.