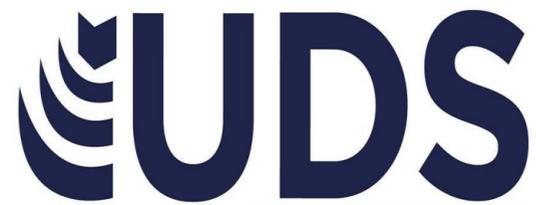


# PRESENTACIÓN



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**CARRERA:** Lic. en enfermería.

**MATERIA:** Nutrición clínica.

**TRABAJO:** Cuadro sinóptico sobre las dietas hospitalarias.

**DOCENTE:** Sánchez Gordillo Nefi Alejandro.

**ALUMNA:** Deyanira Santiago Pacheco.

**GRADO Y GRUPO:** 1° "A".

**PARCIAL:** 3er.

**MODALIDAD:** Escolarizado.

**FECHA:** 10/07/20.

# DIETAS HOSPITALARIAS

Son dietas modificadas para el tratamiento de ciertas patologías, así como menús hospitalarios que intentan acercarse lo más posible a una alimentación sana y equilibrada, como así también garantizar que el enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo

## TIPOS

### DIETA NORMAL

También llamada dieta básica, basal, adecuada o corriente. Incluye todo tipo de alimentos (proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales, esta dieta es para paciente que no necesitan modificaciones dietéticas específicas, de ella se derivan las demás dietas.

Puede alternarse entre huevo, carne y queso (1 vez a la semana). Se puede disponer de sal en sobres según su necesidad. 1 vez a la semana leguminosas secas. Diariamente mínimo 180 cc o 20 grs de leche de leche n polvo.

**Alimentos no permitidos:** embutidos, jugos de caja, enlatados, consomés de carne o pollo en vez de sopas.

### DIETA BLANDA

También se le llama dieta de protección gástrica. Todo lo alimentos de esta dieta deben de presentarse blandos, molidos o en purés, desmechada. Esta indicada para pacientes post operatorio, con dificultad para masticar por ausencia de piezas dentales, lesiones en la cavidad oral, esofagitis, gastritis, etc.

**Alimentos permitidos:** verduras cruda a solicitud de nutrición, de lo contrario todas las verduras deben someterse a un proceso de cocción, se ofrecerá té, agua de panela, aromáticas, jugo o gelatina como vista a cambio de leche. Las frutas a utilizar no deben de acidas.

**Alimentos no permitidos:** verduras cruda, embutidos, preparaciones fritas, alimentos sazonados, mayonesa, cebolla, alimentos irritantes.

### DIETA SEMIBLANDA

Se establece como una dieta progresiva, siendo el paso intermedio entre la dieta líquida total y la blanda. Es para pacientes post operatorios y con alteraciones gastrointestinales.

Todos lo alimentos tendrán consistencia de puré, compotas o licuados de carne o pollo, excepto las pastas. Debe de ser baja en grasa y condimentos. El pan será blanco y blando. Frutas no acidas, también podrán consumir. té, agua de panela, aromáticas, jugo o gelatinas

**Alimentos no permitidos:** café, chocolate, chocomilk, verduras crudas, embutidos, preparaciones fritas, salsas comerciales, mayonesa, brócoli, coliflor, repollo.

### DIETA HIPOSODICA

En este tipo de dieta se limita la sal en las preparación y los alimentos fuentes de sodio, sin modificar las preparaciones de la dieta normal. Esta dieta es para pacientes con hipertensión, insuficiencia cardíaca, ascitis asociada a enfermedad hepática, síndrome nefrótico, edema de EPOC descompensado.

**Alimentos permitidos:** huevo, queso sin sal, pan y biscochos sin sal, papas. Legumbres, tomate crudo, fruta natural (manzana, naranja, plátano).

**Alimentos no permitidos:** caldos concentrados, embutidos, cremas o sopas instantáneas, crema de leche, cranes, pescado, embutidos, frutas enlatadas.

### DIETA HIPOGRASA

En esta dieta se restringe los lípidos. Esta indicada para paciente con dislipidemia, enfermedades coronarias, obesidad, cáncer hepático pancreático, colitis, post operatorios de cirugías gastrointestinales.

**Alimentos permitidos:** alimentos cocidos a la plancha, asados, al horno, al vapor.

**Alimentos no permitidos:** leche entera, huevo, ni queso graso o doble crema, piel de pollo, ni grasa en las carnes, margarinas, manteca, yogurt, chocolate.

### DIETA HIPERPROTEICA

Esta dieta se caracteriza por el aumento del porcentaje de proteína, se emplea en pacientes hipercatabolicos (quemados, con leucemia, VIH positivos, con tuberculosis, pacientes inmunosuprimidos) o con perdida masiva de proteínas por orina.

**Alimentos permitidos:** alimentos de origen animal como vegetal, como son carnes, los pescado, huevo, quesos y lácteos.

**Alimentos no permitidos:** crema de leche, salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos.

### DIETA HIPERCALORICA

Proporciona mas calorías que las requerida, para generar un balance positivo. Esta indicada para pacientes en desnutrición leve o moderada que estén tolerando la vía oral, pacientes hipercatabolicos, quemados, con leucemia, VIH positivos, con tuberculosis, fascitis necrosante y pacientes inmunosuprimidos.

**Alimentos permitidos:** bocadillos, mermelada, margarinas, galletas, tortas, leche condensada.

**Alimentos no permitidos:** crema de leche, salsas comercializadas, grasas de origen animal, embutidos.

# DIETAS HOSPITALARIAS

Son dietas modificadas para el tratamiento de ciertas patologías, así como menús hospitalarios que intentan acercarse lo más posible a una alimentación sana y equilibrada, como así también garantizar que el enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo

## TIPOS

### DIETA ASTRINGENTE

Esta dieta se pide para aquellos pacientes que sufren una gastroenteritis o cualquier enfermedad que pueda provocarle diarrea (EDA). Es, por lo tanto una dieta sin residuos, muy pobre en fibra e irritantes intestinales y alimentos que provocan flatulencia.

**Alimentos permitidos:** guayaba cocida, pera sin miel, manzana sin piel, durazno, té negro, pollo, arroz blanco, pescado, beber suficiente agua para evitar la deshidratación, etc.

**Alimentos no permitidos:** lácteos, café, frutas ácidas (naranja, limón), salsas, frijoles, habas, lentejas, productos integrales, verduras crudas, chocolate

### DIETA HIPOGLUCIDA

Dieta modificada en carbohidratos, no se agrega azúcar, panela o miel en las preparaciones, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra. Esta indicada para pacientes diabéticos o con intolerancia a la glucosa, pacientes con hipertrigliceridemia moderada o severa, y que tienen hipoglucemia.

**Alimentos permitidos:** frutas de acuerdo con su índice glicémico, ensaladas de verduras, pan, tostadas, galletas integrales, bebidas frías con leche, caldo de pollo, carne, huevo, gelatina para diabéticos.

**Alimentos no permitidos:** frutas o jugos como: plátano, manzanas, uvas, peras, frutas en almíbar, grasas de origen animal, panes dulces, pasteles, azúcar morena, refinada, miel, panela.

### DIETA HIPOCALÓRICA

Proporciona menos calorías que las requeridas, se manejan 2 valores: dieta de 1500 kcal y dieta de 1000 kcal. Esta indicada para pacientes con sobrepeso y obesidad

**Alimentos permitidos:** leche desnatada o baja en grasa en lugar de leche entera, calabaza, claras de huevo, sopa caldosa evitando las pastillas nor-suíza.

**Alimentos no permitidos:** frutas o jugos como: plátano, manzanas, uvas, peras, frutas en almíbar, grasas de origen animal, panes dulces, pasteles, azúcar morena, refinada, miel, panela.

### DIETA LIQUIDA COMPLETA

Es una dieta progresiva, de transición alimentaria, en la cual nos proporciona alimentos líquidos o semilíquidos. Esta indicada para pacientes con dificultad para masticar, deglutir o tolerar los alimentos sólidos, pacientes con cáncer, traumas de la cavidad oral, de esófago, de fractura de mandíbula.

**Alimentos permitidos:** café con leche, té instantáneo, chocomilk, atole de avena coladas, malteadas, caldos o consomés, sopas,

**Alimentos no permitidos:** panes, galletas, cereales, arroz, espaguetis, carnes enteras o molidas

### DIETA LIQUIDA CLARA

También llamada dieta líquida a tolerancia, formada por líquidos claros (no leche), infusiones, líquidos no viscosos de fácil digestión. Esta indicada para pacientes postoperatorios o antes de ir a tener una cirugía intestinal, que tienen intolerancia al alimento, ayuda a hidratar al paciente y evitar la deshidratación, satisfacer la sed.

**Alimentos permitidos:** consomé de pechuga de pollo sin piel (no debe tener micelas de grasa), té en agua, gelatina líquida, agua y pequeñas cantidades de electrolitos.

**Alimentos no permitidos:** leche y líquidos preparados con ella, yogurt bebible, jugo de pulpa de fruta, sopas o cremas de sobre.

### DIETA COMPLEMENTARIA

Se inicia a partir de los 6 meses de edad o antes según las indicaciones del pediatra o nutricionista, de acuerdo al desarrollo fisiológico del menor, pero antes de los 6 meses de edad se debe brindar lactancia materna exclusiva o en su defecto fórmula láctea de iniciación.

#### DIETA COMPLEMENTARIA I (6 - 9 meses)

Los alimentos se consumirán sin agregar sal ni azúcar en texturas suaves, las bebidas con leche, deben ser preparadas con fórmulas lácteas (etapa 2) en polvo al 100%, no consumir clara de huevo, fresas, leche entera de vaca, queso, cítricos o ácidos, la sopa o crema debe tener una verdura amarilla, una verde y una harina como arroz o pasta y 25 gr de carne o pollo y no debe de estar muy caliente. El pescado no debe de ser utilizado.

#### DIETA COMPLEMENTARIA II (9- 12 meses)

Las bebidas con leche, deben ser preparadas con fórmulas lácteas (etapa 2) en polvo al 100%, no consumir clara de huevo, fresas, leche entera de vaca, queso, cítricos o ácidos y pescado. La textura de los alimentos debe de ser firme y en trocitos, no consumir brócoli, coliflor y repollo.