



Nombre de la alumna:

Beatriz Cahue Aranda

Nombre del profesor:

Alfredo Agustín Vázquez

Nombre del trabajo:

Super nota

Materia:

Nutrición

Grado:

3° cuatrimestre

Grupo: A

Licenciatura: Enfermería

TIPOS DE DIETAS

NORMOCALORICA:

destinadas al mantenimiento del peso

ELEMENTAL:

propone la ingestión o el uso de una sonda de alimentación gástrica o intravenosa

HIPOCARBONADA:

CONSUMO DE POCOS NUTRIENTES DE CARBONO PARA ADELGAZAR

SIN COLECISTOQUINETICOS:

en pacientes, con patologías vesiculares como colecistitis, colelitiasis y coledocolitiasis

LIQUIDOS CLAROS:

como agua, caldo y gelatina que se digieren con facilidad y no dejan residuos sin digerir en el tracto intestinal

BLANDA:

incluye alimentos fáciles de masticar y digerir, ausentes de condimentos, grasas, ácidos u otras sustancias

DASCH:

baja en sal y alta en frutas, vegetales, granos integrales, lácteos bajos en grasas y proteínas magras

POLIMERICA:

los tres nutrientes básicos (proteínas, hidratos de carbono y grasas) se encuentran en forma compleja

VEGETARIANA:

consisten en los grupos de alimentos de vegetales, frutas, granos y leguminosas

KETO:

eliminar o reducir al máximo todos los hidratos y apostar por las grasas y las proteínas

VEGANA:

solo se consumen alimentos crudos y no procesados

LIQUIDA:

se compone de líquidos y alimentos que son normalmente líquidos o se vuelven líquidos cuando están a temperatura

HIPERCALORICA:

Personas con metabolismo muy activo o sufre desnutrición

HIPERPROTEICA:

alta cantidad de alimentos ricos en proteínas de origen animal y vegetal

HIPOCALORICA:

destinada a la pérdida de peso

PARENTERAL:

suministro de nutrientes como: Carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y oligoelementos que se aportan al paciente por vía intravenosa

