



Nombre de alumnos: Salma Jacqueline Morales Santizo

**Nombre del profesor: Felipe Antonio
Morales Hernández.**

Nombre del trabajo: Dietas.

Materia: Farmacología.

Grado: 3°

Grupo: A

Es

Una dieta es la alimentación que es que es proporcionada a nuestro cuerpo en un día; sin importar si esta cubre o no nuestras necesidades.

Clasificación

Enteral

Es un plan alimenticio que permite administrar los alimentos directamente al tubo digestivo y se usa cuando un paciente no puede consumir una dieta normal.

Elemental

En este se consumen soluciones alimenticias compuestas principalmente de aminoácidos, grasas, azúcares, vitaminas y minerales.

Semienteral

Este plan alimenticio permite el consumo de alimentos sólidos en menor cantidad pero sigue siendo limitada a una dieta enteral.

Parenteral

Esta dieta es usada en casos de tener problemas con el tracto digestivo y que impida el consumo normal de alimentos; en este caso es necesario colocar una perfusión intravenosa.

Artesanal

En esta dieta se consumen alimentos ordinarios y que se encuentran disponibles en cualquier mercado.

DASH

Como lo indican sus siglas “Enfoques Alimentarios para Detener la Hipertensión” ayuda a reducir la presión arterial alta, con una ingesta baja de sal.

Mediterránea

Trata de evitar consumo de carnes y en mayor cantidad cereales, frutas, verduras, hortalizas y legumbres.

Hipolipídica

Esta dieta reduce el consumo de grasas recomendadas y aumenta la proporción de proteínas y/o carbohidratos.

Cetogénica

También conocida como dieta Keto, es una dieta baja en carbohidratos que ayuda a quemar el exceso de grasa corporal o revertir la diabetes tipo 2.

Vegana

En esta alimentación se excluyen completamente la carne animal y sus derivados de la dieta diaria.

Colecistoquinéticos

Esta se indica en pacientes con problemas con su vesícula, con alimentos bajos en grasas.

Hipocarbonada

En esta dieta se reducen los hidratos de carbono, se usa en pacientes con obesidad, problemas hepáticos o del páncreas

Vegetariana

En esta dieta es similar a la dieta vegana en la que se excluyen los alimentos de origen animal y se consumen más frutas, verduras, mientras cubran sus necesidades nutricionales.

Normocalórica

Es el consumo de calorías equivalentes a las que gastamos, para mantener nuestro peso. Según una vida con poca actividad:

- ⇒ Hombres: 2500 calorías.
- ⇒ Mujeres: 1800 calorías.

Hiperproteica

Esta dieta basa como principal fuente de energía de las proteínas, dejando a un lado los carbohidratos y grasas, pasa a aumentar la masa muscular.

Hipoproteica

Es un plan alimenticio que limita el aporte de proteínas a nuestro organismo, principalmente es recomendada en pacientes con insuficiencias renales y hepáticas.

Blanda

Es una dieta que se usa en casos de tener problemas relacionados al aparato digestivo, ya sea la boca, garganta o intestinos y se deben consumir alimentos cómodos de digerir.

Líquida

Es un plan alimenticio que se basa en alimentos no sólidos sino líquidos claros u opacos y de consistencia suave. Es usada en casos de enfermedades gastrointestinales o cirugías.

Hipocalórica

Es una dieta que se usa con el fin de bajar de peso, reduciendo la ingesta de alimentos calóricos. Usada comúnmente en casos de sobrepeso.

Hiposódica

Esta dieta limita el consumo de sodio en la alimentación principalmente en pacientes que padecen de presión arterial elevada o con problemas cardíacos.

Hiper-calórica

Este plan de alimentación al contrario de la hipocalórica ayuda a subir de peso e incrementar masa muscular; aumentando el consumo de calorías.

Astringente

Este plan alimenticio es usado en casos de:

- ⇒ Diarrea.
- ⇒ Náuseas y vómito.
- ⇒ Debilidad o falta de apetito.

Introduciendo alimentos a nuestro organismo poco a poco para que lo acepte.

Polimérica

Este plan alimenticio nos aporta proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales; es decir es bastante completa, pero compleja ya que los alimentos se encuentran en forma de polímeros o macromoléculas.

Líquidos claros

Esta dieta se compone por líquidos “claros” como.

- ⇒ Caldos.
- ⇒ Jugos o helados de frutas claros.
- ⇒ Gelatinas claras.



Bibliografía.

→ UDS universidad del sureste. 2020. Antología de Nutrición Clínica. PDF. Recuperado el 24 de julio de 2020. de las pág. 103-118