

**Nombre del alumno: Samuel May López**  
**Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez**  
**Nombre del trabajo: Super nota**  
**Materia: Nutrición Clínica**  
**Grado: 3º**  
**Grupo: A**

### Dieta calórica

Normocalórica: Las calorías del cuerpo ingeridas serán igual a las calorías que tu cuerpo va a quemar y necesitar.  
 Hipocalórica: Sirve para perder entre medio y un kilo por semana. Busca consumir menos calorías de las que necesita el cuerpo para funcionar.  
 Hipercalórica: Régimen para subir de peso. Formula para enriquecer las comidas aportando así un extra de calorías.



### Dieta polimérica

Se puede ayudar a la personas que no pueden obtener todo lo que necesita de su alimentación habitual y otras bebidas



### Dieta líquida

**Líquida:** No contiene alimentos sólidos, prescritas normalmente para enfermedades gastrointestinales o antes y después de ciertos tipos de cirugía (cirugía oral y tracto gastrointestinal)  
**Líquidos claros:** Se compone de solo líquidos claros y de alimentos que se transforman en líquidos claros cuando están a temperatura ambiente (incluye caldo claro).



### Dieta astringente

Es aquella que favorece el estreñimiento, mediante la disminución de la motilidad intestinal y de la presencia de líquidos



### Dieta hiposódica

Es aquella donde se evita la sal, los fármacos que incluyan sodio, principalmente efervescentes



### Dieta blanda

Contiene vegetales conocidos como no flatulentos, cereales refinados, carnes blancas y pescados blandos.



### Dieta Dasch

Régimen adecuado para las personas que padecen hipertensión arterial o prehipertensión, debido a que tienden a disminuirla sin necesidad de medicamentos



### Dieta artesanal

Puede prepararse combinando los alimentos de una dieta normal, o alimentos o suplementos planeados para satisfacer necesidades terapéuticas específicas



### Dieta cetogénica o keto

Alta en grasas, adecuada en proteínas y baja en carbohidratos, obtener más calorías de las proteínas y grasas que de los carbohidratos



### DIETAS ELEMENTALES

Elemental: propone la ingestión o en casos más severos, el uso de sonda de alimentación gástrica o intravenosa.  
 Semielemental: alimentación especializada para manejo dietético de pacientes metabólicamente estresados con función gastrointestinal deteriorada  
 Parenteral: es el método de alimentación que rodea el tracto gastrointestinal.  
 Enteral: técnica de soporte nutricional que consiste en administrar los nutrientes directamente en el tracto gastrointestinal mediante una sonda



### Dieta proteicas

**Hipoproteica:** Es aquella que limitan el aporte de proteínas al organismo. Determinada para enfermedades como fenilcetonuria.  
**Hiperproteica:** Basada en ingerir alta cantidad de alimentos ricos en proteínas, tanto animal como vegetal.



### Dieta sin colesticoquinéticos

Se trata de alimentos son contenido de grasa o contenido muy bajo y sin irritantes, utilizada en pacientes con patologías vesiculares.



### Dieta vegana

Además de no comer carne, incluye productos lácteos, huevos, miel y gelatina (la cual proviene de huesos y otros tejidos animales)



### Dieta mediterránea

Promueve el consumo de aceite de oliva frente a otros tipos de aceite y especialmente frente a la mantequilla



### Dieta hipolípida

Es aquella en la que se aporta una proporción de grasa menor al porcentaje recomendado



### Dieta hipocarbónica

Restringen al grupo de los carbohidratos, mientras que la cantidad de proteínas y grasas sigue siendo el mismo que una dieta normal



### Dieta vegetariana

Se enfoca en alimentos con verduras, incluyendo frutas, verduras, guisantes, y alubias

