



Nombre de alumnos: Lizbeth Pérez Méndez

Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez

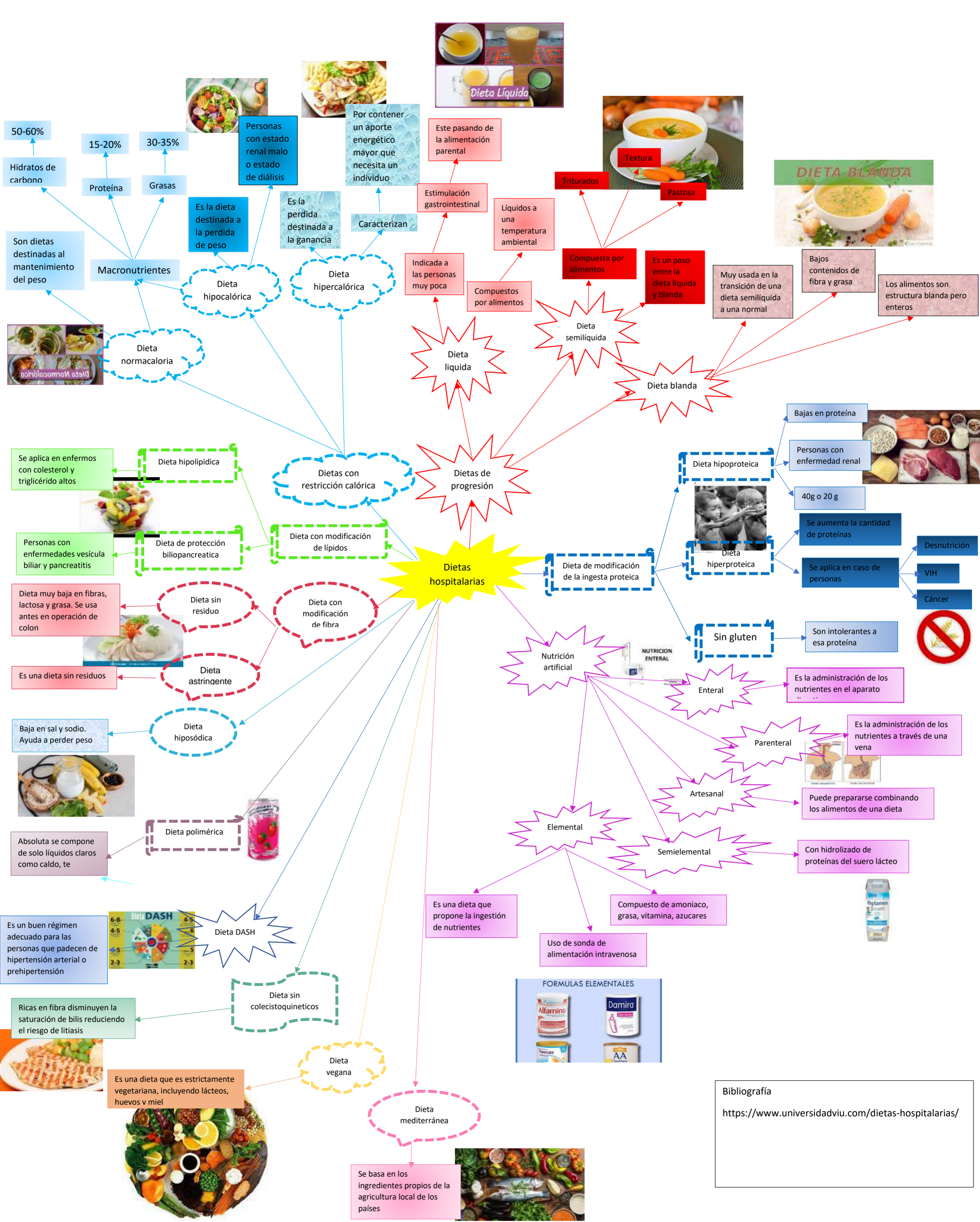
Nombre del trabajo: dietas hospitalarias

Materia: nutrición clínica

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de julio del
2020



Dietas hospitalarias

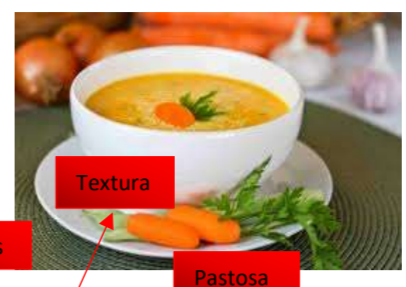
Dieta líquida

Este pasando de la alimentación parental
 Estimulación gastrointestinal
 Indicada a las personas muy poca
 Líquidos a una temperatura ambiental
 Compuestos por alimentos



Dieta semilíquida

Compuesta por alimentos
 Triturados
 Pastosa



Dieta blanda

Muy usada en la transición de una dieta semilíquida a una normal
 Bajos contenidos de fibra y grasa
 Los alimentos son estructura blanda pero enteros



Dietas de progresión

Dietas con restricción calórica

Dieta hipocalórica

Es la dieta destinada a la pérdida de peso
 Personas con estado renal malo o estado de diálisis

Dieta hipercalórica

Es la pérdida destinada a la ganancia
 Por contener un aporte energético mayor que necesita un individuo

Macronutrientes
 50-60% Hidratos de carbono
 15-20% Proteína
 30-35% Grasas
 Son dietas destinadas al mantenimiento del peso



Se aplica en enfermos con colesterol y triglicérido altos

Personas con enfermedades vesícula biliar y pancreatitis

Dieta muy baja en fibras, lactosa y grasa. Se usa antes en operación de colon

Es una dieta sin residuos

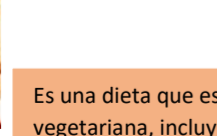
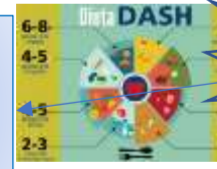
Baja en sal y sodio. Ayuda a perder peso

Absoluta se compone de solo líquidos claros como caldo, te

Es un buen régimen adecuado para las personas que padecen de hipertensión arterial o prehipertensión

Ricas en fibra disminuyen la saturación de bilis reduciendo el riesgo de litiasis

Es una dieta que es estrictamente vegetariana, incluyendo lácteos, huevos y miel



Personas con enfermedades vesícula biliar y pancreatitis

Dieta con modificación de fibra

Dieta hiposódica

Dieta polimérica

Dieta DASH

Dieta sin colestoquinéticos

Dieta vegana

Dieta mediterránea

Se basa en los ingredientes propios de la agricultura local de los países

Dieta con modificación de lípidos

Dieta sin residuo

Dieta astringente

Dieta hiposódica

Dieta polimérica

Dieta DASH

Dieta sin colestoquinéticos

Dieta vegana

Dieta mediterránea

Se basa en los ingredientes propios de la agricultura local de los países

Se basa en los ingredientes propios de la agricultura local de los países



Dieta de modificación de la ingesta proteica

Dieta hipoproteica

Dieta hiperproteica

Sin gluten

Nutrición artificial

Enteral

Parenteral

Artesanal

Elemental

Semielemental

Es una dieta que propone la ingestión de nutrientes

Compuesto de amoniaco, grasa, vitamina, azucares

Uso de sonda de alimentación intravenosa

Bajas en proteína

Personas con enfermedad renal

40g o 20g

Se aumenta la cantidad de proteínas

Se aplica en caso de personas

Desnutrición

VIH

Cáncer

Son intolerantes a esa proteína

Es la administración de los nutrientes en el aparato

Es la administración de los nutrientes a través de una vena

Puede prepararse combinando los alimentos de una dieta

Con hidrolizado de proteínas del suero lácteo



Bibliografía
<https://www.universidadviu.com/dietas-hospitalarias/>