



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen.

Nombre del trabajo: Mapa conceptual.

Materia: Planeación dietética.

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 2° Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 03 de abril de 2021.

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.1 DIETA LIQUIDA Y BLANDA

DIETA LIQUIDA

SON

Alimentos de textura liquida a temperatura ambiente.

OBJETIVO

Aportar fluidos y electrolitos a individuos que presentan una enfermedad.

AMBITO

Hospitalario y ambulatorio.

PARA

Pacientes con situaciones específicas.



DIETA SEMILÍQUIDA

SON

Alimentos de textura bastante fluida.

EJEMPLO

Flan, yogur o distintos purés.

MAS TIPICOS

Los huevos pasados por aqua y la manzana cocida.

DIETA BLANDA

DEBE SER

Alimentos de textura suave, blanda.

AMBITO

Hospitalario.

ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Vegetales crudos, cereales completos, fritos y los guisos.

ALIMENTOS LIMITADOS

Las grasas, principalmente las de origen animal.

EJEMPLOS DE MODALIDADES

Úlcera gastroduodenal, del postoperatorio no digestivo, del postoperatorio de vías biliares, etc.

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.2 DIETA HIPOCALORICA

COMPOSICION

PROTEICO

ENERGIA

FIBRA

DEBE SER

NO DEBE SER

DEBE SER

Entre el 25 y el 50%

Superior al 30%

De 10 a 30 g.

SON

Las que aporta menos de 800 kcal/día.

OBJETIVO

Maximizar los resultados de la restricción calórica.

PUEDE SER

La dieta muy grave si la duración es indefinida.

CARACTERISTICA

SON

Compensar las pérdidas nitrogenadas del cuerpo.

Presencia de glúcidos que permite ahorrar proteína.

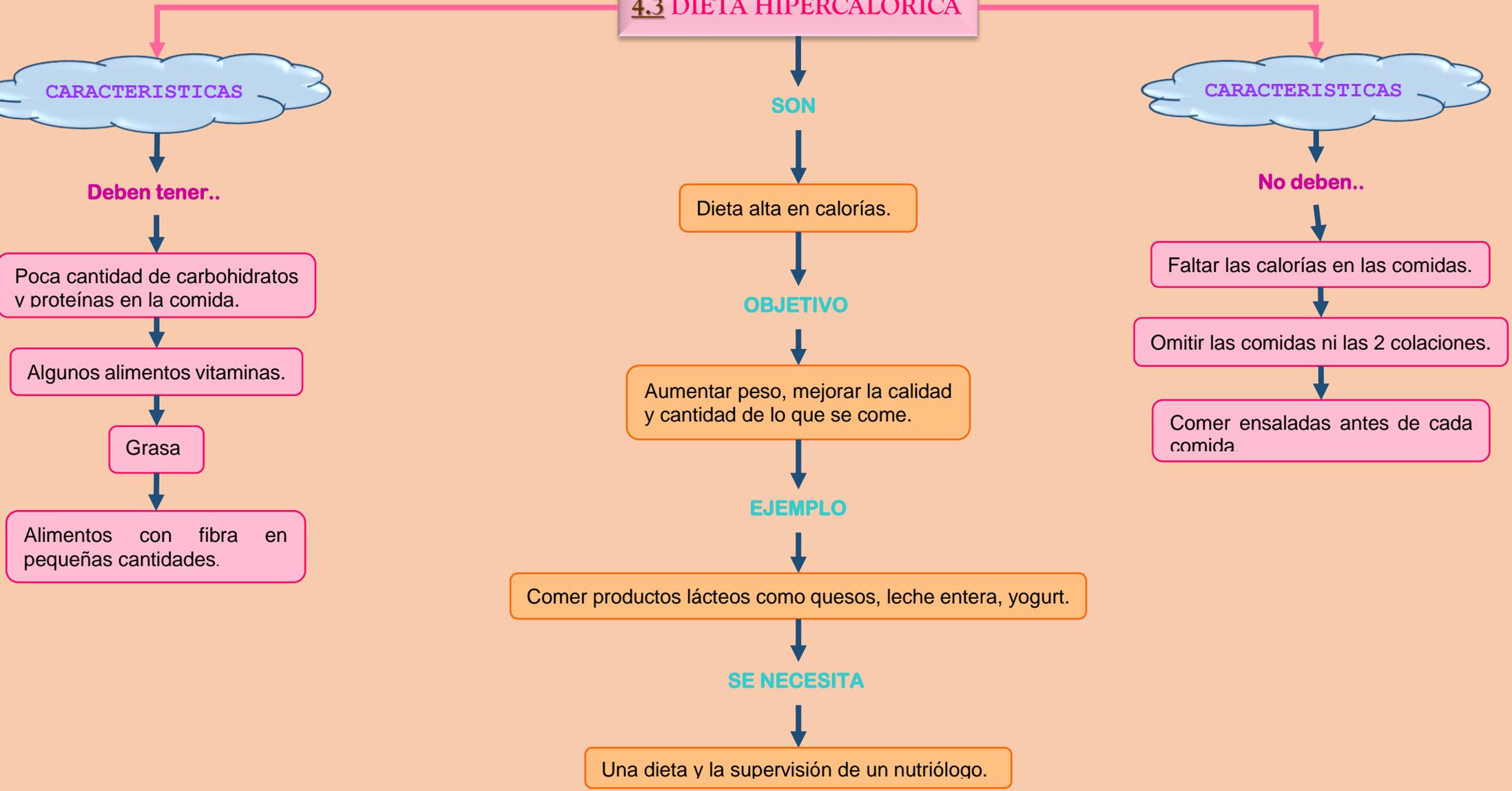
(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.3 DIETA HIPERCALORICA



(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.4 DIETA HIPOPROTEICA

Alimentos permitidos

CEREALES

VERDURAS

EJEMPLO

EJEMPLO

- ✓ Pan blanco
- ✓ Pan integral
- ✓ Harina de trigo
- ✓ Arroz

- ✓ Pepino
- ✓ Cebolla
- ✓ Rábano
- ✓ Calabaza
- ✓ Lechuga etc..

SON

Las limitantes en aporte de proteínas al organismo.

UTILIDAD

Pilar terapéutico en el tratamiento de específicas enfermedades.

EJEMPLO

Enfermedades hepáticas como cirrosis.

Valor nutricional

PROPORCIONA

1800 A 2300 kcal diarias.

DISTRIBUCION

CH= 65 A 70%
P= 10 A 15%
L= 15 A 20%

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.5 DIETA HIPERPROTEICA

Alimentos

PERMITIDOS

- Pescados
- Huevos
- Jamón
- Quesos
- Acelga
- Espinacas
- Zanahoria
- Repollo etc..

NO PERMITIDOS

- Pan
- Pasta
- Arroz
- Harina
- Papa
- Frijoles
- Refrescos
- Dulces etc..

SON LAS

Que se exceden en las recomendaciones para los requerimientos diarios de proteínas.

UTILIDAD

Ayuda a metabolizar las grasas acumuladas para prevenir enfermedades.

EJEMPLO

Paciente séptico, cáncer, quemados, desnutridos, tuberculosis.

Valor nutricional

PROPORCIONA

1800 a 2300 kcal diarias.

DISTRIBUCION

CH= 50 a 55%
P= 15 a 25%
L= 25 a 30%

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.6 DIETA HIPO SODICA

Alimentos

PERMITIDOS

NO PERMITIDOS

- Vegetales
- Frutas
- Arroz
- Frijoles
- Huevo
- Queso sin sal
- Pan sin sal
- Agua etc..

- Vegetales congelados
- Frutas y frutos no naturales
- Cereales no integrales
- Carnes en salazón
- Lácteos con sal
- Postres
- Aceites y condimentos con sal
- Bebidas carbonatadas.

SON LAS

Que controlan los niveles de sodio (sal) en las comidas.

ESPECIALMENTE

Para personas mayores.

AYUDA A

Perder peso y definir volumen en personas de retención de líquidos.

Ventaja

Reduce el riesgo de padecer hipertensión arterial, enfermedades renales y otras patologías.

Desventaja

Elevación progresiva de los valores de presión arterial.

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>

DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS

4.7 NORMAS PRACTICAS EN ALIMENTACION ENTERAL

Tipos de nutrición

FUENTES DE HIDRATOS

Sacarosa y Oligosacáridos.

FUENTES DE PROTEINAS

Carnes o pescados, leche.

FUENTES DE LIPIDOS

Aceites, de oliva o de semillas.

ALIMENTACION ARTIFICIAL

ES

Que se exceden en las recomendaciones para los requerimientos diarios de proteínas.

AMBITO

Hospitalario

Alimentos especiales

SON

Son productos en polvo o en estado líquido.

DISTRIBUCION

Glúcidos= 50%
Lípidos= 30 a 35%
Proteínas= 15%.

PARA

Algunos pacientes que pueden ingerir por boca.

EJEMPLO

Sonda nasogástrica, sondas yeyunostomía.

(UDS, 2021)

Bibliografía

UDS. (ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c3fe9dbd6d9c6853417a20dca3e5867c-LC-LNU201.pdf>