Nombre de alumno (a): Trujillo Javier Abril de los Ángeles

Nombre del profesor: Ana Daniela

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Planeación dietética

Grado: 2°

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de abril de 2021

DIETAS TERAPÉUTICAS BÁSICAS

Hídrica, líquida y blanda

No contiene

Alimentos sólidos

Su objetivo es

Aportar fluidos y electrólitos

Los alimentos permitidos son

- Agua
- Jugos de fruta
- Flan o pudín
- Helados o yogur
- Caldos de sopas

Hipocalórica

Es la que

Controla y limita calorías

Para conseguir

Máxima pérdida rápida de peso

Los alimentos permitidos son

- Leche desnatada
- Cereal rico en fibra
- Fideos
- Vegetales y frutas

Hipercalórica

Es

Alta en calorías

Los alimentos permitidos son

- Pan, arroz y cereales
- Huevos, carne y pescados

Hipoproteica

Es

Sin carbohidratos

Para

Pacientes

Con

Problema renal

Los alimentos permitidos son

Cereales, verduras, frutas, carnes, pocas grasas.

Hiperproteica

Aporta

1,5 gramos de proteína por cada kilo de peso

Los alimentos permitidos son

Carnes bajas en grasas, pescados, huevos, jamón y jamón de pavo.

Hiposódica

Es

Sodio restringido

Se utiliza para

Tratamiento sintomático de los edemas.

Los alimentos permitidos son

Carnes, aves, vísceras, embutidos sin sal.

Pescados frescos de agua dulce o de mar. Huevos, Lácteos

Alimentación enteral

Es

Técnica de soporte nutricional

Consiste en

Administrar nutrientes

Directamente en

El tracto gastrointestinal

Mediante

Sonda