



# UDSA

## Mi Universidad

Nombre del Alumno: *Cesar leonardo Aguilar Ruiz.*

Nombre del tema: *tratamiento nutricional.*

Parcial: *tercer parcial.*

Nombre de la Materia: *enfermería medico quirúrgica.*

Nombre del profesor: *maría Cecilia zamorano Rodríguez.*

Nombre de la Licenciatura: *licenciatura en enfermería y nutrición.*

Cuatrimestre: *quinto cuatrimestre.*

## Introducción.

Los tratamientos nutricionales presentan un gran desafío a en la atención hospitalaria ya que estas dietas hospitalarias tienen que ayudar a mejorar la salud del paciente y/o mantener un estatus nutricional óptimo, incurrir en la menor cantidad de costes posibles y también, cómo no, ser del agrado de la persona hospitalizada.

## Desarrollo

¿Qué son las dietas hospitalarias?

Estas son planes de alimentación en los cuales se seleccionan los mejores nutrientes para los pacientes, los cuales están destinados a ayudar a un enfermo de manera en que este mantenga, mejore o alcance un estado nutricional óptimo, estas pueden tener distintos objetivos como lo son:

- Terapéuticos
- De mantenimiento
- Preventivos

Estas dietas son procesos esenciales para la recuperación de los pacientes, ya que estas cubren parte de sus necesidades y restricciones del enfermo, es de recalcar que estas dietas indicadas son especiales para cada paciente y que se adaptan a sus necesidades.

Existen varios tipos de dietas hospitalarias estas no necesitan un régimen dietético especial debido a su nula presencia de déficits nutricionales, ni a que su enfermedad demande el control de determinados alimentos y nutrientes, en estos casos se les denomina como dieta basal o normal, estas tienen en cuenta los gustos del paciente.

### Tipos de dietas **terapéuticas**

Estas son las que conllevan la existencia de criterios nutricionales por las enfermedades, estas pueden ser las siguientes:

#### **1. Dietas de progresión.**

- **Dieta líquida:** indicada a las personas que necesitan muy poca estimulación gastrointestinal o que estén pasando de la alimentación parental a la oral.
- **Dieta semilíquida:** compuesta por alimentos de textura líquida y pastosa, como yogurt o gelatina. También por alimentos triturados.
- **Dieta blanda:** muy usada en la transición de una dieta semilíquida a una normal. Los alimentos son de textura blanda, pero enteros, con bajo contenido de fibra y grasas.

2. **Dietas con restricción calórica:** Empleadas habitualmente en personas obesas o con sobrepeso.
  - Dieta hipocalórica de 1000 kcal
  - Dieta hipocalórica de 1500 kcal
  - Dieta hipocalórica de 1800 kcal
  
3. **Dietas con restricción glucémica:** Aunque también se restringe la cantidad de calorías diarias, la restricción se hace fundamentalmente sobre la ingesta de carbohidratos.
  - Dieta diabética de 1500 kcal
  - Dieta diabética de 1000 kcal
  - Dieta diabética de 1000 kcal
4. **Dietas con modificación de la ingesta proteica**
  - Dieta hipoproteica
  - Dieta hiperproteica
  - Sin gluten
5. **Dietas con modificación de lípidos**
  - **Dieta hipolipídica:** se aplica en enfermos que tienen colesterol y triglicéridos altos.
  - **Dieta de protección biliopancreática:** recomendada para personas con enfermedades de la vesícula biliar o con pancreatitis
6. **Dietas con modificación de fibra.**
  - Dieta sin residuos: dieta muy baja en fibra, lactosa y grasas.
  - Dieta astringente: también es una dieta sin residuos
  - Dieta laxante o rica en residuos: si con las dos anteriores dietas hospitalarias se evitaba la fibra

### Conclusiones.

En conclusión las dietas hospitalarias tienen un uso especial, algunas que cuentan con los guatos de los pacientes y otras que son especiales para personas con enfermedades especiales, cabe recalcar que estas dietas ayudan a prevenir una desnutrición y ayudar a la mejoría de los pacientes y así ayudar a su pronta recuperación y también influyen o pueden influir en el estado de animo del paciente, es decir que estas dietas son muy importantes en la atención hospitalaria.

