



Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Tammara Michelle Avendaño Valderrama

Nombre del tema: Dietoterapia

Nombre de la Materia: Nutrición Clínica

Nombre del profesor: Julibeth Martínez

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería

Cuatrimestre: Tercer Cuatrimestre

Dietoterapia

Dieta normal

Que es
Indicaciones

Dieta correcta sin ninguna modificación en la preparación, y se refiere al conjunto de alimentos y platillos que se consumen a diario
Se utiliza tanto en las personas sanas, como en las personas enfermas que por su patología no requieran ninguna modificación a su dieta.

Alimentación modificado en consistencia

Dieta de liq. claros
Dieta de liq. generales
Dieta de pures
Dieta de suaves
Dieta de suaves

Que es
Indicaciones
Que es
Indicaciones
Que es
Indicaciones
Que es
Indicaciones
Que es
Indicaciones

Provee líquidos, electrolitos y energía en forma de alimentos de fácil digestión y proporciona un mínimo de residuo intestinal, deben tener una osmolalidad máxima de 250 mOsm/l
Se utiliza en el periodo posquirúrgico inmediato, en la preparación para examen de colon o cirugía de colon y en la diarrea aguda de corta duración.
Provee líquidos, energía, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, conformada de alimentos como leche, yogurt natural, jocoque, huevo, cereales cocidos no integrales, verduras cocidas y coladas, sopas crema, caldos, consomé
Transición de líquidos claros y la dieta suave en sujetos con alimentación parenteral y oral, con problemas de deglución y masticación, inflamatorios del aparato gastrointestinal
Consiste en alimentos tales como sopas, caldos, consomés, leche, yogurt, queso derretido en salsa
Pacientes con dificultad para masticar pero que sí pueden tragar, o en pacientes con problemas esofágicos que no toleran alimentos sólidos, con pérdidas de piezas dentales
Provee una alimentación completa con alimentos sólidos de consistencia suave deben evitarse son los que presentan orillas cortantes
Pacientes con cirugía de cabeza y cuello, con problemas dentales, de masticación o de deglución y en personas con vórices esofágicas
Alimentos preparados con muy pocas grasas o aceites, especias y condimentos, limita irritantes para la mucosa gástrica o estimulantes de la secreción de ácido
Periodo de transición entre el plan de consistencia líquida, la alimentación enteral, parenteral o mixta y la dieta normal; en procesos inflamatorios del aparato gastrointestinal

Alimentación modificado en contenido energético

Las dietas modificadas en energía o en otros nutrimentos específicos proveen los alimentos adecuados a la condición patológica y fisiológica del individuo por ejemplo;

Hipoenergético
Hidratos de carbono
Hiperproteico
Lípidos
Con bajo contenido de fibra

Se utiliza para producir un balance energético negativo y en consecuencia una disminución de peso
La dieta baja en HC es útil en pacientes con EPOC, diabetes mellitus y epilepsias
Se requiere lograr un balance positivo de nitrógeno en pacientes hipercatabólicos o con pérdida masiva de proteínas por orina
Se utilizan para reducir los lípidos séricos y en pacientes con hiperlipidemias y problemas cardiovasculares.
Se utiliza en padecimientos inflamatorios gastrointestinales, en la preparación de estudios clínicos y en pacientes con cirugía de colon.

Dieta y enfermedades

Cardiovasculares
Gastrointestinales

Terapia nutricional médica para la hiperlipidemia
Tratamiento de la hipertensión
Tratamiento para la dispepsia, esofagitis y hernia hiatal
Tratamiento nutricional para la enfermedad celiaca

Implica reducir la cantidad y los tipos de grasas y las calorías frecuentes en la dieta, manteniendo ordena los niveles de colesterol en sangre de 200 mg/dl, se reduce usar alimentos de origen animal.
Es una dieta baja en sodio, tal dieta se usa para aliviar el edema y la hipertensión, una restricción ligera limita el sodio a 2 gramos al día y una restricción moderada lo limita a 3 a 4 gramos al día
Comidas pequeñas y frecuentes
Evitar irritantes
Productos de jitomate
La comida condimentada/ café
Evitar alimentos que relajen el esfínter esofágico: alcohol, el ajo, la cebolla, el aceite de hierbabuena y menta, el chocolate, margarina
Dieta controlada en gluten
Evitar la cebada, la avena, el centeno y el trigo
Reducción en el contenido de fibra
Se recetan suplementos de vitaminas y minerales.



Bibliografía

Bibliografía: UDS (2022). Antología de Nutrición, Dietoterapia (68- 91 pág.) Recuperado el 30 de julio de 2022 de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cec907a4b968917deb0108e73d19d221-LC-LEN304%20NUTRICION%20CLINICA.pdf>