



**Mi Universidad**

## **Cuadro sinóptico**

***Nombre del Alumno: Tammara Michelle Avendaño Valderrama***

***Nombre del tema: Dietoterapia***

***Nombre de la Materia: Nutricion Clinica***

***Nombre del profesor: Julibeth Martinez***

***Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería***

***Cuatrimestre: Tercer Cuatrimestre***

**Dietoterapia**

**Dieta normal**

**Que es** Dieta correcta sin ninguna modificación en la preparación, y se refiere al conjunto de alimentos y platillos que se consumen a diario

**Indicaciones** 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**

**Que es** 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

**Indicaciones** 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.

**Dieta de liq. generales**

**Que es** 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

**Indicaciones** 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

**Dieta de pures**

**Que es** Consiste en alimentos tales como sopas, caldos, consomés, leche, yogurt, queso derretido en salsa

**Indicaciones** 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

**Dieta de suaves**

**Que es** Provee una alimentación completa con alimentos sólidos de consistencia suave deben evitarse son los que presentan orillas cortantes

**Indicaciones** Pacientes con cirugía de cabeza y cuello, con problemas dentales, de masticación o de deglución y en personas con vórices esofágicas

**Dieta de suaves**

**Que es** Alimentos preparados con muy pocas grasas o aceites, especias y condimentos, limita irritantes para la mucosa gástrica o estimulantes de la secreción de ácido

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

**Dieta y enfermedades**

**Cardiovasculares**

- Terapia nutricional médica para la hiperlipidemia** 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.
- Tratamiento de la hipertensión** 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

**Gastrointestinales**

- Tratamiento para la dispepsia, esofagitis y hernia hiatal**
  - 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
- Tratamiento nutricional para la enfermedad celiaca**
  - 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>**