



Nombre de alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillén

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Planeación dietética

Grado: 2° Cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a **01 de abril del 2023**

Dieta de líquidos claros

Dieta de transición, etapa intermedia entre el ayuno y la alimentación

- Pobre aporte calórico
- Fácil digestión, nada sólido, fría



Indicaciones

- Pre y post operatoria
- Pruebas de gabinete
- Etapa inicial de la transición de la alimentación parental a la enteral

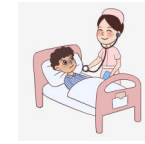


150-600 KCAL

Dieta de líquidos generales

Dieta intermedia entre líquidos claros y dieta blanda

- De acuerdo a la tolerancia del paciente
- Fácil digestión
- Puede administrarse por varias vías



Indicaciones

- Vía oral (distinción de los alimentos)
- Alteraciones patológicas

1500-1800 KCAL



Afectan principalmente : esófago, laringe y el estómago

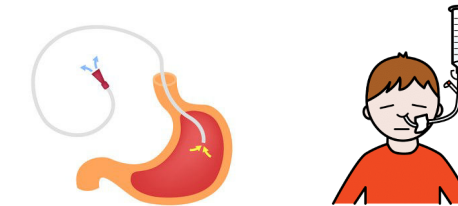


Dieta licuada o enteral

-Nutricionalmente completa



- Liberada en alguna sección del tracto digestivo
- Dispositivo enteral (sonda)



NASOGÁSTRICA

Indicaciones

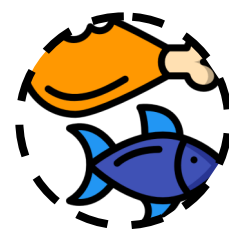
- Px que tienen imposibilitada la vía natural para el consumo de alimentos
- Apoyo nutricional
- Pacientes que no pueden utilizar la primera porción del tracto digestivo

Dieta hipocalórica

-Dieta baja en calorías

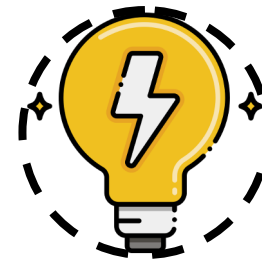


- Restricción calórica en el tratamiento del exceso ponderal
- Compensan las pérdidas nitrogenadas del cuerpo
- Pobres en lípidos



CONTENIDO ENERGÉTICO

25% y el 50% del valor energético



ENERGÍA

30%, aportando: 4,5 g/día



FIBRA

10-30 g, aportando al 100%

Dieta hipercalórica



Alta en calorías



Aumento de peso

Este es el objetivo principal



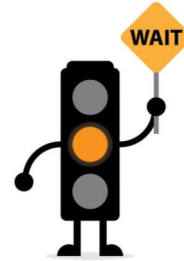
Calidad y cantidad

Son mayores las porciones pero de buena calidad



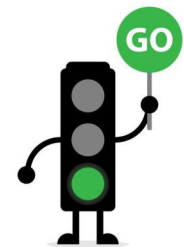
NO! Saltarse las comidas principales

Alimentos ricos en fibra

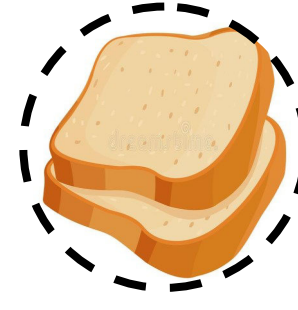


NO! Ensaladas y sopas: limitan el apetito

Suplementos alimenticios: Enriquecer las comidas



Dieta blanda



Alimentos blandos

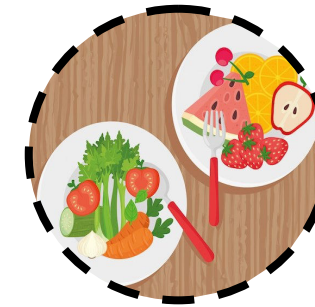
¡1800 a 2000 kcal!

Aporte aproximado



Tolerancia del paciente

Al alimento sólido



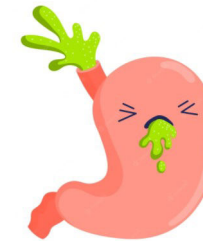
Frutas y verduras

Se incorporan gradualmente



Hortalizas

Como guarnición o postre



Paciente con problemas gastrointestinales

Paciente con incapacidad digestiva



Paciente en SENECTUD (vejez)