



**Mi Universidad**

**NOMBRE DEL ALUMNO: IZARI YISEL PEREZ CASTRO**

**TEMA: TIPOS DE DIETA HOSPITALARIA**

**PARCIAL: 2**

**MATERIA: ENFERMERÍA MEDICO QUIRÚRGICA**

**NOMBRE DEL PROFESOR: BREYDIS CÁRDENAS  
HIDALGO**

**LICENCIATURA: ENFERMERÍA**

**CUATRIMESTRE: 5ºAº**

# TIPOS FUNDAMENTALES DE DIETAS HOSPITALARIAS

## Concepto

Las dietas hospitalarias son planes de alimentación

Se debe

Tener en cuenta los gustos del paciente, pero mantener un estado de nutrición óptimo

Mediante

Los cuales se seleccionan los alimentos adecuados

Son

Son un elemento esencial del proceso de recuperación

## Dietas con restricción calórica

Empleada

Habitualmente en personas obesas o con sobrepeso

Dieta hipocalórica

1000 kcal

Dieta hipocalórica

1500 kcal

Dieta hipocalórica

1800 kcal

## Dietas con modificación de la ingesta proteica

Son

Dieta hipoproteica

40 o 20g dietas hospitalarias bajas en proteínas

Dieta hiperproteica

Esta

Aumenta la cantidad diaria de proteína que ingiere una persona

Sin gluten

Gluten es una proteína presente en muchos cereales

## Dietas de progresión

Dieta líquida

indicada

A personas que necesitan muy poca estimulación gastrointestinal

que

Estén pasando de la alimentación parental a la oral

compuestos

Alimentos líquidos a una temperatura ambiental, por ejemplo un caldo.

Dieta semilíquida

compuesto

Alimentos de textura líquida y pastosa

como

Yogurt o gelatina y también por alimentos triturados.

intermedio

Entre la dieta líquida y la blanda

Dieta blanda

los

Alimentos son de textura blanda

pero

Enteros, con bajo contenido de fibra y grasas

como

Fideos, pan de molde o puré de patatas

## Dietas con restricción glucémica

restringe

La cantidad de calorías diarias

Sobre

La ingesta de carbohidratos.

Dieta diabética

De

1500 kcal

Dieta diabética

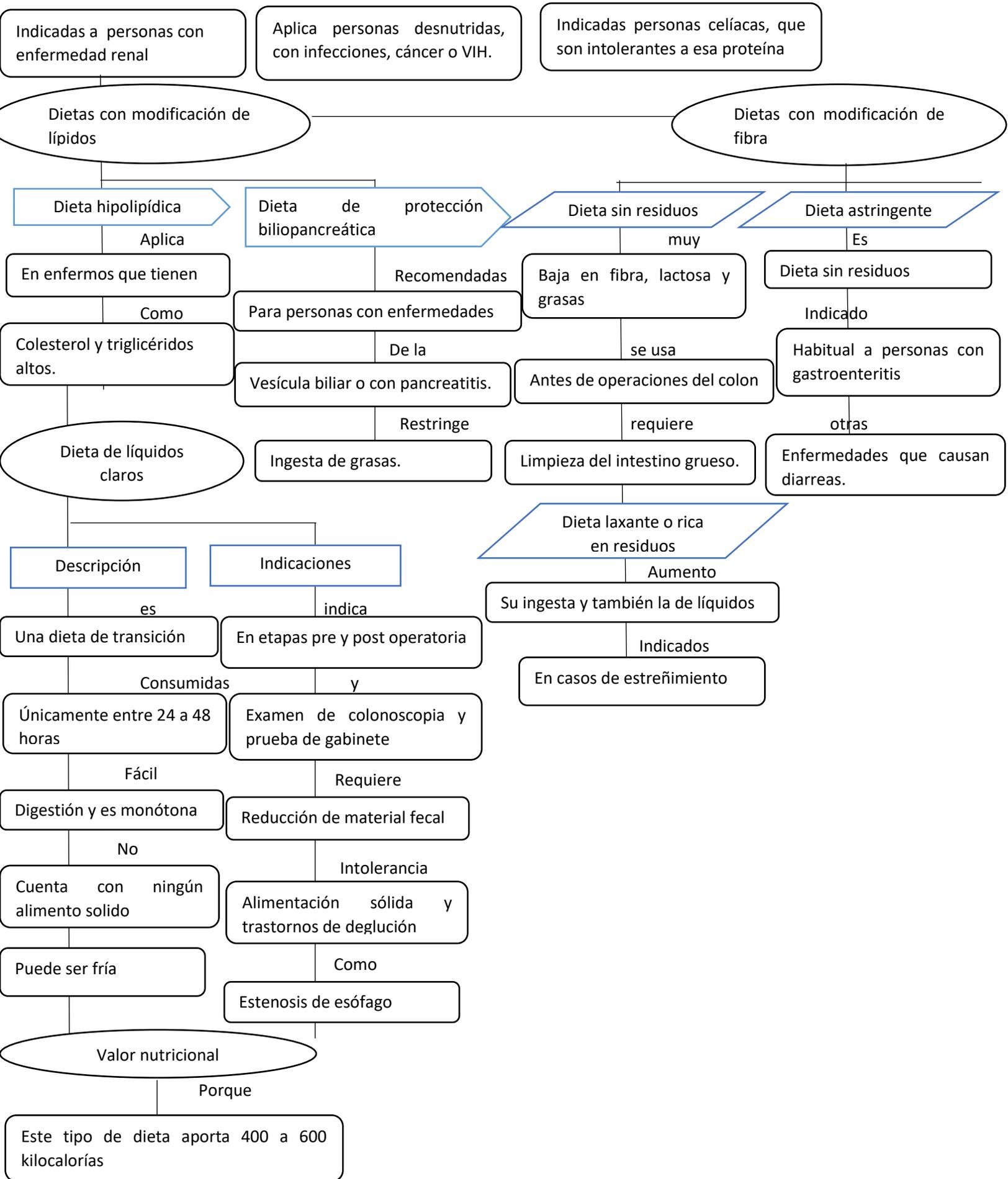
De

1000 kcal

Dieta diabética

De

1000 Kcal



## Bibliografía

ENFER. MEDICO QUIRÚRGICO (1).pdf