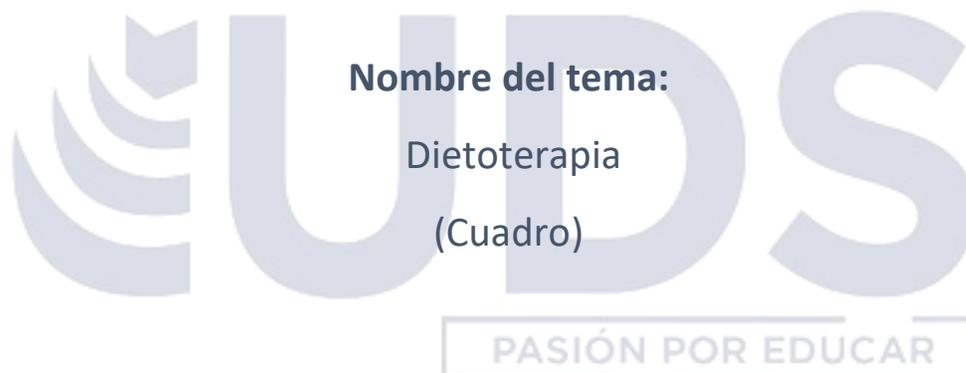




Universidad del Sureste
Campus Comitán
Medicina Humana



Nombre del tema:

Dietoterapia
(Cuadro)

Nombre del alumno:

Hugo de Jesús Monjaras Hidalgo

Materia:

Nutrición

Grado: 3

Grupo: A

Nombre del catedrático:

Lic. Daniela Monserrat Méndez Guillén

Comitán de Domínguez a 3 de junio del 2023

Dieta	Definición	Indicaciones	Alimentos permitidos y no permitidos
Líquidos claros	Provee líquidos, electrolitos y energía en forma de alimentos de fácil digestión y proporciona un mínimo de residuo intestinal	Periodo posquirúrgico inmediato	Líquidos claros, juego de fruta colados, agua, nieve y paletas de agua, gelatina, caldo o consomé
Líquidos completos	Provee líquidos, energía, proteínas, lípidos e CH en alimentos de fácil digestión	Útil en periodo de transición	Leche, yogurt, huevo, sopas, cremas, caldos, helados, gelatinas, café, Miel, Caramelos, verduras, aguas de sabor
Dieta de purés	Provee una alimentación completa, está basada en alimentos puré y papillas de diferentes consistencia.	Px con dificultad para masticar pero que si puede tragar o px con problemas esofágicos.	Sopas, caldos, yogurt, jugos, leche, hígado, huevo tibio, nieve, aceites y helado.
Dieta suave	Alimentación completa con alimentos sólidos de consistencia suave	Px con cirugía de cabeza y cuello, con problemas dentales, de masticación o deglución (o px con várices esofágicas)	Verduras y frutas al horno, hervidas o al vapor, carnes de res y puerco molida, al pescado o pollo
Dieta blanda	Alimentos preparados con muy poca grasa, aceites, especias y condimentos	Periodo de transición entre plan de consistencia líquida, enteral, parenteral o mixta	Excluir chiles, pimienta negra, menta, pimentón, curry, jitomate y especias
Hipoenergética	Realiza reducción energética del requerimiento basal del individuo, de 500 a 1000 kcal/día	Enfermedades metabólicas, sobrepeso, obesidad, HTA, Sx de Cushing, hipotiroidismo	
Hiperenergética	Contenido calórico más alto en relación al gasto energético total recomendado	Situaciones muy especiales de desgaste energético originado por enfermedades catabólicas	Se permite todo tipo de alimentos, siempre considerando las comorbilidades que pudiera padecer el px
Baja en CH	Mínimo contenido de CH aportando CH complejos, alta en fibra dietética, sacia más rápido el apetito, disminuye la glucosa en sangre y triglicéridos	A enfermedades metabólicas, diabetes tipo 1y 2, hipertrigliceridemia, obesidad, sx metabólico	
Modificada en residuos	Tipo de carbohidratos que no se puede digerir y el residuo es la parte no digerida al alimento	Px que deben de mantener el colon en reposo	Lácteos: Yogurt Animal: Pollo, jamón en pavo, queso panela Frutas: Manzana, pera, durazno cocidas y sin cascara Verduras: Zanahorias y chayote cocidas Cereales: Arroz, tapioca, pan tostado, papa, camote Leguminosas: Ninguna Aceite: Maíz, girasol, oliva, soya, canola Azucares: Ningún tipo No recomendados: Lácteos: Leche entera y descremada Animal: Cerdo, res, pescado, ternera, huevo, quesos, embutidos Frutas; Todas las demás Verduras: Todas las demás Cereales: Avena, pan, tortilla, pasteles, galletas Leguminosas: Frijol, lenteja, haba, soya, alverjón Aceites: Grasas Azucares: Azúcar, miel
BRAT o BRATY (astringente)	Contiene solo 4 alimentos de acuerdo a la letra (plátanos, arroz, manzana, pan tostado y yogurt)	Px con SIDA, diarreas graves. No mantener más de 48 hrs	Plátanos, arroz, manzana, pan tostado y yogurt

Hiperlipídica	Régimen alimenticio caracterizado por contener más del 35% de la energía en forma de grasa		Alimentos con alto contenido graso
Cetogénica	Baja en CH y resulta desequilibrada en vitaminas y minerales	Control de peso, lapsos no mayores a 6 meses Obesidad mórbida y epilepsia	Lácteos: Entera y yogurt natural Animal: Carne con grasa de res, cerdo, pollo, pescado, huevo entero, jamón, chicharrón, viseras, hígado, sesos, pata Fruta: Ninguna Verduras: Todas Cereales: Ninguna Leguminosas: Ninguna Aceites: Soya, girasol, canosa, oliva, manteca, mayonesa y crema Azúcares: Ninguna Botana: Ninguna No recomendados: Lácteos: Semidescremada y descremada, Animal: Carnes sin grasa magra Fruta: Todas Verdura: Ninguna Cereales: Todas en general Leguminosas: Todas Aceites: Ninguna Azúcares; Azúcar, miel, refrescos, jugos, a. industrializados, papas, chicharrones, botanas Botanas: Papas, chicharrones con harina
Hipoprotéica	El requerimiento para las funciones corporales para una persona adulta de proteína va de 0.8g a 1g por kilo/d	Guarda relación 60% de origen animal, 40% vegetal	
Hiperprotéica	Cuando el consumo sobrepasa a 1kg/d de proteínas, se considera que es una dieta hiperprotéica, existen estados fisiológicos que requieren un consumo mayor a los requerimientos normados	Px con sepsis, desnutrición proteica, VIH, politraumatizados, cáncer, quemados, estados fébriles, estados hipercatabólicos	
Baja en purinas	Alimentos permitidos tienen bajo contenido en purinas	Px con alto ácido úrico	
Hiposódica	Controla la ingesta de sodio, para mantener el estado de hidratación a fin de impedir la retención de líquidos	Casos de HTA	Alimentos no procesados
Hipersódica	Prioriza la cantidad elevada del consumo de alimentos altos en sodio	Px con hiponatremia	

Insuficiente malnutrición y desnutrición	Inadecuada para cubrir las necesidades del organismo, mala ingestión de nutrientes Desnutrición: Causada por la asimilación deficiente de alimentos por el organismo Malnutrición: Existe deficiencia, exceso o desbalance en la ingesta de uno o varios nutrientes necesarios (vitaminas, hierro, yodo, calorías, etc)
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bibliografía

Antología de nutrición clínica/Universidad Del Sureste.