



Nombre del alumno: Olaguez Ramírez Brenda Leticia

Nombre del profesor: Martínez Guillén Julibeth

Nombre del trabajo: Dietas progresivas

Materia: Prácticas en nutrición clínica II

Grado: 9° A

Grupo: LNU

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de Julio de 2023.

DIETAS
PROGRESIVAS

Dieta líquida

Objetivos

Reiniciar alimentación oral
Mantener equilibrio hídrico
Reducir estimulación GI

Características

Textura líquida

Infusiones
Caldos desgrasados
Zumos
Agua

Nutricionalmente incompleta
Mismo menú diario
Dieta fraccionada

Indicaciones

Preparación
Preoperatorios
Postoperatorios
Reinicio de alimentación
Transición

Pruebas exploratorias digestivas

De artificial a oral

Dieta semilíquida

Objetivos

Probar respuesta digestiva
Mantenimiento hídrico
Controlar estimulación GI
Inicio de masticación

Características

Alimentos líquidos y pastosos

Leche
Purés
Miel
Mermelada
Galletas
Sopas

Variedad de la dieta
Nutricionalmente incompleta
Baja en grasas

Indicaciones

Preparación

Pruebas exploratorias digestivas

Transición

De líquida a semiblanda

DIETAS
PROGRESIVAS

Dieta semiblanda

Objetivos

- Probar tolerancia proteica
- Fomentar masticación
- Controlar la estimulación del TG
- Cubrir energía necesaria

- Carnes
- Pescado
- Huevos
- Arroz
- Pasta
- Papa

Características

Alimentos suaves

- Hervido
- Asado
- A la plancha

Indicaciones

Técnicas culinarias

Pobre en residuos

Menor numero de tomas
Dieta completa

Dieta blanda

Objetivos

- Transición
- Inicio de alimentación completa
- Dieta comodín o de ingreso

De semilíquida a blanda

Características

- Cubrir requerimientos
- Frutas y verduras crudas
- Inclusión de legumbres
- Consta de 4 tomas

- Energía
- Nutrientes

Alimentos desaconsejados

- Tomate
- Pimiento
- Encurtidos
- Ahumados adobados

Indicaciones

- Previo a dieta basal
- Paciente hospitalario medio

DIETAS
PROGRESIVAS

Dieta basal

Objetivos

Suministrar nutrientes
Cubrir necesidades
Reducir tiempo de hospitalización

Frutas
Verduras
Cereales integrales
Legumbres
Carne
Pescado
Lácteos
Huevos

Características

Alimentos recomendados

Alimentos no permitidos

Procesados
Fritos
Rebozados

Dieta completa
Variedad en el menú
Distintos tipos de cocción
Dieta normo calórica
Debe ser personalizada

De acuerdo a la patología

Indicaciones

Pacientes ingresados
Pacientes de alta

BIBLIOGRAFÍA

Cuervo, M., Ruíz, A. (2004). Alimentación hospitalaria 2. Dietas hospitalarias. Madrid. Díaz de santos S.A. Pág.: 95-119

UDS- (Mayo-Agosto 2023). *Antología de prácticas de nutrición clínica II*. UDS. México. Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ac8d29687e2443317df1f08e254384f0-LC-LNU802%20PR%C3%81CTICAS%20EN%20%20NUTRICI%C3%93N%20CLINICAS%20I.pdf>

Jimenez, S. (s/f). Dieta basal – dieta hospitalaria. Sarajimenezh.com obtenido de <https://sarajimenezh.com/dieta-basal-hospitalaria/#:~:text=La%20dieta%20basal%20es%20aquella,de%20hospitalizaci%C3%B3n%20de%20las%20personas.>