



**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.>