



Mi Universidad

Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Laura Camila Ortega Alfonzo

Materia: Prácticas en nutrición Clínica II

Nombre del profesor: Juibeth Martinez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9vo

DIETAS PROGRESIVAS/DIETAS HOSPITALARIAS

Dieta absoluta

El paciente no ingiere nada por la boca

Porque no quiere

Porque no debe

Reposición hidrosalina por vía intravenosa

Dieta líquida

Compuesto por alimentos de naturaleza líquida

bebidos o bien ingeridos con la ayuda de una caña

Alimentos líquidos añadiendo al agua o caldo diversas harinas dextrinomalteadas

Dieta semilíquida

Compuesta por alimentos de textura líquida y pastosa

intermedia entre la líquida y la blanda

No es aconsejable mantenerla durante periodos largos de tiempo.

Dieta blanda

Blanda de postoperatorio

Es más suave y tiene menos calorías.

La blanda mecánica

Dieta de fácil digestión

Dieta completa compuesta por alimentos de textura variada

No irritan el tracto digestivo

De técnicas culinarias que facilitan la digestión.

Dieta basal

Para aquellos pacientes que no necesitan ninguna modificación en su dieta

Aproximadamente 2500 kcal

Pueden comer de todo sin ningún problema.

Bibliografía:

Revista Ocronos ISSN 2603-8358.

<https://revistamedica.com/dietas-hospitalarias/#Dieta-basal>

Antología UDS, Prácticas en nutrición clínica II. 2023.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/10cda21f2de205d2dc3aeae94db5dd77-LC->

[LNU902%20PR%C3%81CTICAS%20%20DE%20NUTRICI%C3%93N%20CL%C3%8DNICA%20II.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/10cda21f2de205d2dc3aeae94db5dd77-LC-LNU902%20PR%C3%81CTICAS%20%20DE%20NUTRICI%C3%93N%20CL%C3%8DNICA%20II.pdf)