



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno: Lesly Vázquez Mazariegos

Nombre del tema: Dietoterapia

Parcial: 4 to. parcial

Nombre de la Materia: Nutrición Clínica

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3er Cuatrimestre

Para dar inicio a esta información se aportará mucha más información suficiente y adecuada que un encargado o profesional de salud debe conocer ya que es un tema muy indispensable porque ayuda en la mejora de un paciente, la dieta es un elemento básico como lo es la dietoterapia ya que se encarga principalmente en llevar un control del tipo de alimentación ya que dependiendo del estado de salud de la persona es lo que se debe de consumir, por lo que para ello existen distintos tipos de dietas que se le pueden recomendar a un paciente como por ejemplo una dieta líquida es enfocada en consumir lo que son más líquido prácticamente consumo de más agua sin embargo también hay una limitación de algunas tipos de sustancias, por lo que es recomendable en pacientes con periodo de pos cirugía, en pacientes con diarrea aguda lo que se viene asemejando con la dieta semilíquida que es entre líquida y blanda que tenga una consistencia de papilla o alimentos triturado, en la dieta blanda como su principal función es para una buena masticación en el aspecto de que sea fácil de digerir y fácil digestión para el tracto digestivo, una dieta basal se le indica a aquellos pacientes que han sido hospitalizados ya que es una dieta que se encarga de el consumo de alimentos de que no sean de difícil digestión.

Cuando un paciente requiere de aquellos nutrimentos que se vuelven vitales en el organismo puede llegar una descompensación en el cuerpo por lo que podemos identificarlos como un aumento o una deficiencia como “hiper” de mucho e “hipo” de poco tanto en Calorías, Proteínas y Sodio, cuando se trata de estos requerimientos la dieta se vuelve más explícita ya que hay alimentos como en alto valor como en bajo, dejando lo de las dietas existe un tipo de alimentación enteral que esta ayuda a cuando un paciente esta en un centro hospitalario y tiene complicaciones para digerir los alimentos estos sean pasado mediante una sonda, estos alimentos deben de ser líquidos sin grumos, esto ayudará al paciente en su alimentación correspondiente.

Tercer cuatrimestre

DIETOTERAPIA

Nutrición Clínica

Lesly Vázquez Mazariegos

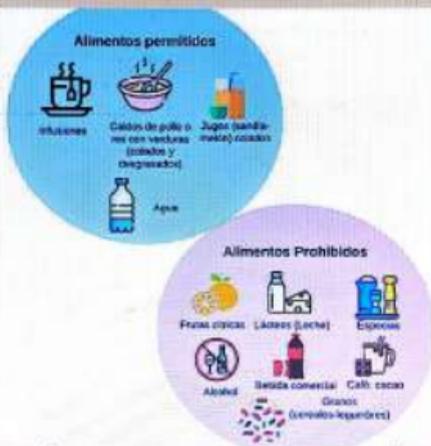
Sábado, 27 de Agosto del 2023



Dieta Líquida



Compuesta por
alimentos de textura
líquida



Pueden ser completas e
incompletas dependiendo
la cantidad de energía y
nutrientes



Aportan fluidos y
electrolitos

Dieta Semilíquida



Textura entre líquida y blanda para su fácil digestión



Su recomendación va dependiendo del tipo de padecimiento o control del paciente



En alimentos que tiene que pasar por un proceso de trituración

Dieta Blanda



Textura suave para
par una estimulación
al proceso digestivo

Alimentos Permitidos

 Leche, Yogurt, queso (ricota o untados) descremados	 Carnes de corte magro pollo y pescado (merluza, corvina), y Huevo	 Verduras blandas como el Zapallo, zanahoria, remolacha (pelada y cocidas)
 Cereales no integrales como los pastas, arroz blanco	 Frutas no cítricas y que sepan mejor cocidas de fibra como manzana, durazno, banana, pera. Se deben cortar y pelar	 Bebidas: infusiones, (manzanilla, etc.) y cedrón, jugos naturales de frutas permitidas como melón, sandía, fresas
 Aceite: aceite de oliva, girasol en pequeñas cantidades	 Condimentos aromáticos y suaves como ajo, hinojo, lavani, orégano, perejil, tomillo	

La dieta va a depender
del estado de salud del
paciente:
-Úlcera gastroduodenal
-postoperatorio no
digestivo



Lo que lleva a un
periodo de
consistencia líquida y
alimentación enteral

Dieta Basal



Limitación de
alimentos flatulentos o
difícil digestión

ALIMENTOS PERMITIDOS



LÁCTEOS Y
HUEVOS

- Leche
- Mermelada
- Miel
- Yogur
- Quesos
- Huevos



TUBERCÚLCOS

- Papa
- Yuca
- Camote
- Papaína



GRANÍFERAS

- Arroz
- Pasta
- Pan
- Maíz



GRASAS Y
ACEITES

- Aceite
- Mantequilla
- Margarina
- Miel



Pacientes
Hospitalizados

Dieta Hipocalórica



Esta dieta aporta 800 kcal/día para reducir la ingesta de calorías

RECOMENDACIONES GENERALES POR PATOLOGÍA

ENFERMEDAD	ALIMENTOS Y COMPONENTES IMPORTE SUAVES		
	PERMISOS	RESTRICCIÓN	PROHIBIDOS
PROBLEMAS DE OBESIDAD	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol
DIABETES	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol
ENFERMEDADES CARDÍACAS	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol
ENFERMEDADES RENALES	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol
ENFERMEDADES HEPÁTICAS	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol
ENFERMEDADES GÁSTRICAS	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol
ENFERMEDADES INFLAMATORIAS	Carne magra Pescado Huevo Leche desnatada Yogur desnatado Pan integral Cereales integrales	Carne magra cocinada sin grasas Huevo	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol

DR. MARIANA PATRINO TORRES



utilizada en pacientes con obesidad o sobrepeso

Dieta Hipercalórica



Dieta alta en calorías



Frutas

- Manzana
- Plátano
- Piña



Verduras

- Verduras cocidas (patata)
- Guisantes
- Espinacas



Leguminosas

- Garbanos
- Lentejas
- Soja



Tubérculos

- Patata
- Papa
- Yuca



Es importante llevar un control de calorías

Proporcionar masa muscular

Dieta Hipoproteica



Dieta baja en proteínas
dependiendo del
estado del paciente

Alimentos Permitidos

- Pães
- Fritas
- Verduras (cruas ou cozidas)
- Feijão
- Azeite de Oliva
- Arroz branco ou integral
- Suco de frutas
- Qualquer tipo de farinha



En pacientes con diálisis
es cuando se necesita de
esta reducción de
proteínas

Dieta Hiperproteica



GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROHIBIDOS	MODIFICACIONES
Lleche y derivados	Todas las preparaciones a base de leche, quesos y yogurt.	Ninguno	En este tipo de dieta se aumenta las porciones de los alimentos altos en proteínas: leche y derivados, carne de res, aves, pescado, derivados cárnicos y huevos.
Carne, huevos y derivados	Todas las carnes, huevos y derivados.	Ninguno	
Vegetales	Frescos, jugos, enlatados y congelados.	Ninguno	
Frutas	Frescas, jugos, rehidratadas, enlatadas y cocidas.	Ninguno	
Panes, cereales, raíces y tubérculos	Refinados o cocidos.	Ninguno	
Grasa	Margarina, mantequilla, crema y aceite vegetal.	Ninguno	
Misceláneos	Té, café, pimienta, ajo y sal.	Ninguno	



Se recomienda en pacientes que requieran bajar de peso

Es cuando el insumo de proteínas rebasa los límites de su consumo requerido de las porciones diarias

Dieta Hiposódica



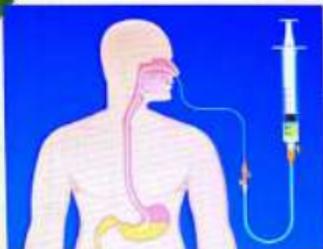
Este tipo de dieta se recomienda en pacientes mayores a 45 años de edad, diabéticos con cifras muy altas de presión arterial

DIETA HIPOSÓDICA

DIETA HIPOSÓDICA

DÍA	DIETA
DESAYUNO	1 huevo cocido duro 1 vaso de leche de soja Panqueca integral sin sal acompañado con queso limpio sin sal.
MEEDIA MAÑANA	Refresco de naranjas
ALMOERDA	Soja de triticultura. Salada a la plancha. Puré de patata y zanahoria.
MEEDIA TARDE	Margarita de queso

Alimentación Enteral



Alimentos no convencionales ya que se requiere de otra técnica de administración

Fórmulas de Nutrición Enteral

SEGÚN BALANCE NUTRICIONAL

- Normoproteicas
- Hiperproteicas
- Fórmulas Especiales.
- Fórmulas inmunomoduladoras

SEGÚN LA DENSIDAD CALÓRICA

- Estándar 1 Kcal/cc
- Concentradas
- Diluidas

SEGÚN LA OSMOLARIDAD

- Isotónicas (Entre 300 y 350 mOsm/ Kg)
- Moderadamente hipertónicas
- Hipertónicas

SEGÚN LA FORMA DE PRESENTACIÓN

- Fórmulas líquidas (sistema abierto o cerrado)
- Fórmulas en polvo (sistema abierto)

SEGÚN LA FORMA QUÍMICA DE LOS NUTRIENTES

- Fórmulas Poliméricas
- Fórmulas Oligoméricas
- Fórmulas Monoméricas o elementales
- Fórmulas Modulares



Se administra la alimentación por sonda, por este medio los alimentos deben de ser líquidos y no como normalmente los consumimos

Como base final es importante conocer sobre las medidas básicas para la alimentación en este caso complementaria como base de cuidados de un individuo y no simplemente en saber que aporte dan los alimentos si no también dar el uso correcto para cada tipo de persona en diferente tipo de padecimiento o procedimiento, cada paciente es diferente por lo tanto debemos de saber que tipo de dieta administrarle.

Una alimentación sana en la salud forma un papel importante, ya que si observamos una tasa de incrementos de enfermedades que se ven vistas por la mala alimentación, ha sido un incremento desfavorable, existentes patologías como la Diabetes, La Obesidad, Triglicéridos, que ha causa de una mala alimentación pueden ocurrir casos extremos hasta llegar a la muerte.

La alimentación enteral siento que es complicada para los pacientes ya que existe una inserción de algo que en su persona puede llegar a afectar por que por el simple hecho de saber que no puede comer correctamente sin la ayuda de una sonda y sobre todo los alimentos a su gusto ya que deben de ser alimentos líquido y con un grado de viscosidad moderado para el paso de su digestión

Bibliografía

Universidad del sureste.2023

Antología de Nutrición Clínica.PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cec907a4b968917deb0108e73d19d221-LC-LEN304%20NUTRICION%20CLINICA.pdf>