

# 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

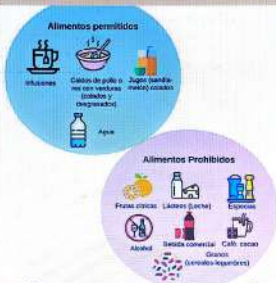
Sábado, 27 de Agosto del 2023



# 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, Yogur, queso (repta o untados) descremados	 Carnes de corte magro pollo y pescado (merluza, corvina), y Huevo	 Verduras blandas como el Zapallo, zanahoria, remolacha (pelada y cocida)
 Consumo no integradas como las pastas, arroz blanco	 Frutas no cítricas y que sepan mejor divididas de fibra como manzana, durazno, Banano, pera. Se deben cortar y pelar	 Bebidas infusiones (manzanilla, etc. y cedrón), jugos naturales de frutas permitidas como melón, sandía, fresas
 Aceite de oliva, girasol en pequeñas cantidades	 Condimentos aromáticos y suaves como ajo, hinojo, laurel, 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  
OVINOS

- Leche
- Mermelada
- Miel
- Yogur
- Quesos



TUBERCÚLCOS

- Papa
- Yuca
- Camote
- Papaína



GRANÍFERAS

- Arroz
- Pasta
- Pan
- Maíz



GRASAS Y  
ACEITES

- Aceite
- Mantequilla
- Margarina



Pacientes  
Hospitalizados

# Dieta Hipocalórica



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

RECOMENDACIONES GENERALES POR PATOLOGÍA

PATOLOGÍA	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	Carnes con grasa Mantequilla Aceite Azúcar Alcohol	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	Alimentos ricos en proteínas Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol	Alimentos ricos en proteínas 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	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol	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	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol	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	Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol	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	Alimentos ricos en proteínas Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol	Alimentos ricos en proteínas Alimentos ricos en grasas Alimentos ricos en azúcares Alimentos ricos en sal Alimentos ricos en alcohol

DR. MARIANA PATIÑO TORRES



utilizada en pacientes con obesidad o sobrepeso



# Dieta Hipercalórica



Dieta alta en calorías



Frutas

- Manzana
- Plátano
- Pera



Verduras

- Verduras cocidas (patata)
- Guisantes
- Espinacas



Leguminosas

- Lentejas
- Garbanos
- Frijoles



Tubérculos

- Patata
- Papa
- Boniato



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, arroz y tubérculos	Refinados o cocidos.	Ninguno	
Grasa	Margarina, mantequilla, crema y aceite vegetal.	Ninguno	
Misceláneos	Té, café, pimienta, ajo y sal.	Ninguno	



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

Se recomienda en pacientes que requieran bajar de peso

# Dieta Hiposódica



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

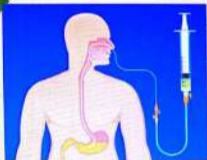
**DIETA HIPOSÓDICA**

**DIETA HIPOSÓDICA**

DÍA	DIETA
<b>DESAYUNO</b>	1 huevo cocido duro 1 vaso de leche de soja Pan de integral sin sal acompañado con queso dulce sin sal.
<b>MEIDA MAÑANA</b>	Refresco de limón
<b>ALMUERZO</b>	Soja de tricolor. Salada a la plancha. Puré de patata y zanahoria.
<b>MEIDA TARDE</b>	Margarita de queso

The infographic includes images of a plate of food, a glass of juice, a bowl of salad, and a person eating. It also features a small illustration of a person sitting at a table with a bowl of food.

# 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>