



Nombre del alumno: Yazmin Guadalupe Aguilar Aguilar.

Nombre del tema: Manual de dietas.

Nombre de la materia: Nutrición clínica.

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillén.

Nombre de la licenciatura: Licenciatura en enfermería.

Cuatrimestre: 3.



Comitán de Domínguez, Chiapas a 29 de julio de 2023.

Dieta hídrica.

Consiste en: Ingerir solamente agua y complejos de vitaminas y minerales, en esta dieta, la glucosa que necesita el cerebro será extraída del glucógeno almacenado en el hígado.

Indicaciones: Está indicada postoperatorio mediato de la mayoría de las cirugías, después de las 6, 12 o 24 horas, para valorar e grado de funcionalidad digestiva.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">+ Agua.+ Complejos de vitaminas y minerales.	<ul style="list-style-type: none">+ Comidas sólidas, líquidas, etc.+ Bebidas.+ Frutas.+ Verduras.+ Cereales.+ Leguminosas.+ Lácteos.+ Gelatinas.

Dieta líquida.

Consiste en:

Como su nombre indica, por alimentos de textura líquida a temperatura ambiente, cuyo objetivo es aportar fluidos y electrólitos a individuos que presentan una enfermedad de base que sólo les permite realizar una dieta de textura líquida o recibir una mínima estimulación gastrointestinal. Hay que valorar la tolerancia digestiva para que la dieta llegue progresivamente a la normalidad. Pero, también, pueden obtenerse alimentos líquidos añadiendo al agua o caldo diversas harinas familiarmente denominadas papillas, o preparados comerciales de proteínas en polvo, así como, alimentos infantiles homogeneizados de carne, pescado, frutas.

Indicaciones: Son dietas utilizadas en el ámbito hospitalario y ambulatorio, en pacientes con situaciones específicas que necesitan un cambio en la textura en su dieta o una mínima estimulación gastrointestinal.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">+ Agua.+ Jugos de fruta, incluso néctares y jugos con pulpa.+ Mantequilla, margarina, aceite, crema, flan y pudín.+ Helado común, yogur, helado y sorbete.+ Helados de fruta y paletas de helado.+ Azúcar, miel y jarabes.+ Caldo de sopa (caldo, consomé y sopas cremosas coladas, pero sin sólidos).+ Refrescos, como la gaseosa de jengibre (ginger ale) y Sprite.+ Gelatina (como Jell-O).+ Boost, Ensure, Resource y otros suplementos líquidos.+ Té o café con crema o leche y azúcar o miel.	<ul style="list-style-type: none">+ Queso.+ Fruta (fresca, congelada ni enlatada).+ Carne.+ Cereales.+ Verduras crudas ni cocidas.+ Helado ni otros postres helados que contengan cualquier sólido dentro o por encima, como nueces, chispas de chocolate o pedazos de galletas.+ Bebidas alcohólicas.

Dieta líquidos claros.

Consiste en:

Es una dieta de transición, se considera como una etapa intermedia entre el ayuno y el inicio de la alimentación, nutricionalmente inadecuada debido a su pobre o nulo aporte calórico.

- ❖ Debe ser consumida únicamente de 24 a 48 horas.
- ❖ Es de fácil digestión, es monótona, no cuenta con ningún alimento sólido, y puede ser fría, por lo general se fracciona de 3 a 5 tomas.

Indicaciones:

En general se indica en:

- ❖ Etapa pre post operatoria.
- ❖ En exámenes de colonoscopia y otras pruebas diagnósticas.
- ❖ En pruebas de gabinete que requieren reducción de materia fecal.
- ❖ En condiciones agudas de disturbios gastrointestinales obstructivas e inflamatorias.
- ❖ En etapa inicial de la transición de la alimentación parenteral a enteral.
- ❖ En la intolerancia a la alimentación sólida.
- ❖ En trastornos de deglución, como estenosis de esófago.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">✚ Gaseosas o sodas, Ginger Ale, y agua carbonatada (club soda).✚ Agua o agua mineral.✚ Café negro (sin crema ni leche), tè.✚ Bebidas deportivas.✚ Jugo de manzana.✚ Caldo claro (broth).✚ Miel de abeja.✚ Paletas de hielo.✚ Gelatina (NO de color rojo o morado).	<ul style="list-style-type: none">✚ Batidos o licuados.✚ Café con crema.✚ Jugo de piña o naranja.✚ Leche o bebidas lácteas.✚ Panes, granos, arroz o cereales.✚ Sopas con verduras o trozos de comida.✚ Carne.✚ Lácteos.✚ Verduras.✚ Frutas.

Dieta de líquidos generales.

Consiste en: Es una dieta intermedia entre los líquidos claros y dieta blanda. El cambio debe realizarse de acuerdo a la tolerancia del paciente, es de fácil digestión, contiene poco residuo y ningún condimento, todos los alimentos se proporcionan en consistencia líquida.

Indicaciones: Antes o después de procedimientos médicos o si tienes problemas digestivos.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">+ Jugo de papaya.+ Jugo de naranja.+ Jugo de zanahoria.+ Jugo de toronja.+ Jugo de ciruela.+ Jugo de uva.+ Jugo de manzana.+ Gelatina de agua con o sin azúcar.+ Gelatina de leche.+ Flan.+ Consomé colado.+ Cremas de verduras.+ Agua de frutas naturales.+ Leche con o sin sabor.+ Infusiones (manzanilla, limón, hierbabuena).+ Nieves y helados	<ul style="list-style-type: none">+ Quesos.+ Frutas+ Verduras.+ Carnes.+ Cereales.+ Comidas sólidas.

Dieta blanda.

Consiste en: Los alimentos deben poseer, como indica su nombre, una textura suave, blanda. Pero, además, deben estimular poco el aparato digestivo, siendo de digestión fácil.

Indicaciones: Es una dieta para pacientes con enfermedades gastrointestinales en etapa de recuperación de una cirugía o para quienes tienen dificultad para masticar y deglutir. Con ella disminuye la acidez estomacal, elimina todos aquellos alimentos que estimulan la secreción gástrica y promueve el bienestar del paciente.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">Leche y otros productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa	<ul style="list-style-type: none">Lácteos grasosos, tales como la crema batida o el helado rico en grasa.
<ul style="list-style-type: none">Verduras cocidas, enlatadas o congeladas	<ul style="list-style-type: none">Quesos fuertes, tales como el azul o el Roquefort.
<ul style="list-style-type: none">Papas	<ul style="list-style-type: none">Verduras crudas y ensaladas.
<ul style="list-style-type: none">Frutas enlatadas, así como puré de manzana, banano y melón	<ul style="list-style-type: none">Verduras que producen gases, tales como el brócoli, el repollo, la coliflor, el pepino, los pimientos verdes y el maíz.
<ul style="list-style-type: none">Jugos de frutas y de verduras (algunas personas, especialmente aquellas con ERGE, es posible que quieran evitar los cítricos y los tomates)	<ul style="list-style-type: none">Frutas deshidratadas.
<ul style="list-style-type: none">Panes, galletas y pasta elaborados con harina blanca refinada	<ul style="list-style-type: none">Cereales de salvado o integrales.
<ul style="list-style-type: none">Cereales calientes y refinados, tales como la Cream of Wheat (cereales farina)	<ul style="list-style-type: none">Galletas, pasta o panes integrales.
<ul style="list-style-type: none">Carnes tiernas y magras, tales como las de aves de corral, el pescado blanco y los mariscos, preparados al vapor, horneados o asados a la parrilla sin grasa agregada	<ul style="list-style-type: none">Encurtidos, chucrut y otros alimentos fermentados.
<ul style="list-style-type: none">Mantequilla de maní cremosa	<ul style="list-style-type: none">Especias y sazónadores fuertes, como el ají picante y el ajo.
<ul style="list-style-type: none">Budín y natillas	<ul style="list-style-type: none">Alimentos que contengan mucho azúcar.
<ul style="list-style-type: none">Galletas Graham y galletas waffle de vainilla	<ul style="list-style-type: none">Semillas y nueces.
<ul style="list-style-type: none">Paleta de hielo y gelatinas	<ul style="list-style-type: none">Pescados y carnes muy sazonados, ahumados o curados.
<ul style="list-style-type: none">Huevos	<ul style="list-style-type: none">Carnes duras, fibrosas.
<ul style="list-style-type: none">Tofu	<ul style="list-style-type: none">Alimentos fritos o grasosos.
<ul style="list-style-type: none">Sopa, especialmente caldo	<ul style="list-style-type: none">Bebidas alcohólicas y bebidas con cafeína.
<ul style="list-style-type: none">Té ligero.	

Dieta hipocalórica.

Consiste en:

Más conocida por las siglas VLCD (very low calorie diet), es aquella que aporta menos de 800 kcal/día con el objetivo de maximizar los resultados de la restricción calórica en el tratamiento del exceso ponderal.

Objetivos:

- ❖ Conseguir un buen control endocrino metabólico y disminuir la comorbilidad asociada.
- ❖ Conseguir una pérdida de peso a corto plazo previa valoración nutricional del paciente.
- ❖ Adquirir hábitos nutricionales adecuados que permitan perder peso a expensas de la masa grasa, mantener el peso adecuado y evitar ganancias en el contexto de una vida saludable.

Indicaciones: Esta dieta hipocalórica está indicada en personas con obesidad o sobrepeso cuando está asociado a factores de riesgo cardiovascular o la distribución de la grasa es central.

Grupos de alimentos.	Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
Frutas	Todas (preferir las de temporada).	Frutas en almíbar. Coco. Frutas secas (dátiles, uvas pasas...).
Verduras y hortalizas	Todas (preferir las de temporada).	Cocinadas con mucha grasa.
Lácteos	Lácteos desnatados o semidesnatados: leche, yogur, requesón, quesos bajos en grasa (<10% MG).	Lácteos enteros: leche, yogur, quesos muy grasos o extra grasos ($\geq 10\%$ de MG.), postres lácteos azucarados, nata, crema de leche.
Cereales y tubérculos	Pan, patatas, pasta, arroz, cereales de desayuno y galletas sin azúcar (preferir los integrales).	Cocinados con mucha grasa. Cereales y galletas con azúcar.
Legumbres	Todas.	Cocinadas con chorizo, tocino.
Carnes	Cortes magros: pollo y pavo sin piel, conejo, ternera y cerdo. Fiambre de pavo, jamón cocido y serrano sin grasa visible.	Cortes grasos: cordero, pato, etc. Vísceras: sesos, riñones, etc. Embutidos: salchichas, morcilla, chorizo, salchichón, etc. Tocino.
Pescados	Blancos: merluza, lenguado, gallo, rape, rodaballo, lubina. Azules: salmón, sardina, atún.	Fritos o rebozados.
Huevos	Cocidos, escalfados o en tortilla.	Fritos.
Bebidas	Agua, infusiones, café o descafeinado. Refrescos sin azúcar. Caldo vegetal o desgrasado.	Refrescos azucarados, bebidas alcohólicas, zumos comerciales.
Grasas	Aceite de oliva. Frutos secos al natural o tostados (nueces, almendras, avellanas).	Mantequilla, margarina, manteca. Aceite de coco o palma Frutos secos fritos.

Dulces	Edulcorantes: aspartamo, acesulfamo K, sacarina o estevia.	Azúcar, miel, mermelada, caramelos, chucherías, chocolate, helados.
Repostería	-	Pastelería y bollería.
Conservas	Encurtidos, conservas al natural o en escabeche.	Salazones y ahumados. Conservas en aceite.
Precocinados	-	Todos.

Dieta hipercalórica.

Consiste en: Es una dieta pensada para lograr un aumento de peso, mejorando la calidad y cantidad de lo que se come. Normalmente se utiliza para aumentar masa muscular, se necesita de una dieta de estas características, pero siempre se realiza bajo la supervisión de un profesional en nutrición que valore tus necesidades personales y la necesidad energética del individuo.

Indicaciones: Para personas que quieren subir de peso o ganar masa muscular.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">+ Quesos.+ Crema de cacao y cacahuete.+ Mantequilla.+ Cacahuates.+ Nueces.+ Azúcares y los dulces (mieles, mermeladas, dulces enriquecidos con frutos secos, pasta de almendras, etc.).+ Manteca de cerdo.+ Aceites: de oliva, de coco, de aguacate.+ Tocino.+ Semillas.+ Aguacate.+ Legumbres.+ Cereales.+ Huevo.+ Pescado.+ Pollo.+ Pasta.+ Arroz.+ Frutas y verduras que sea posible cocidas.+ Verduras.	<ul style="list-style-type: none">+ Bebidas alcohólicas.

Dieta hipoproteica.

Consiste en: Son muy duraderas en el tiempo y, controladas por un experto, no llegan a producir estragos en el organismo. Tenemos que añadir, que la dieta hipoproteica se utiliza cuando se quiere perder peso de forma rápida. Pero ¡OJO! la pérdida de peso no se produce sobre las reservas de grasas, sino que se pierde agua, proteína corporal y glucógeno, al menos en la mayoría de las situaciones en que se sigue una dieta hipoproteica. Existen muchas clases de dietas hipoproteicas. Las que son ligeras, es decir, que contienen algo de proteínas y, dichas proteínas son de un gran valor biológico, no son perjudiciales para la salud, siempre y cuando, no se prolonguen demasiado en el tiempo.

Indicaciones: La principal utilidad de las dietas hipoprotéicas radica hoy en día en ser un pilar terapéutico fundamental en el tratamiento de determinadas enfermedades como la fenilcetonuria (PKU), previniendo la acumulación de fenilalanina en el organismo y sus consiguientes efectos deletéreos sobre el mismo; la insuficiencia hepática, reduciendo la tasa de complicaciones como por ejemplo la encefalopatía hepática al reducir la tasa de acumulación de elementos nitrogenados en el Sistema Nervioso Central; la insuficiencia renal, reduciendo la progresión de la enfermedad si se aplica en fases precoces; etc.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">+ Cereales: pan blanco (trigo, centeno), pan integral, harina de trigo integral, biscotes, arroz, arroz integral.+ Verduras y hortalizas: pepino, cebolla, pimiento, rábano, tomate, lombarda, berenjena, boniato, aguacate, calabacín, calabaza, endibia, escarola, lechuga, champiñones, setas, espárragos, patata, puerro, judías verdes, alcachofas, coles de bruselas.+ Frutas: membrillo, manzana, pera, sandía, limón, níspero, mango, piña, caqui, ciruelas, melocotón, melón, pomelo, uvas, fresa, cereza, albaricoque, mandarina, naranja, frambuesa, fruta en almíbar, chirimoya, kiwi, higos, plátano, castañas, uva, pasa, dátil, ciruela seca, higos secos.+ Carnes y pescados y huevos: eliminando todos aquellos elaborados con sal: ahumados, secados, embutidos, enlatados.+ Lácteos y derivados: leche de cabra, vaca, flan, natillas, arroz con leche, batidos lácteos, nata, helados, yogur de frutas y natural.+ Grasas y aceites: aceites, margarina, mantequilla, mayonesa sin sal.+ Azúcares y dulces: azúcares, mermelada (elaboración casera), compota, miel.	<ul style="list-style-type: none">+ Si la dieta es estricta en sal, se deben restringir: zanahorias, nabos, espinacas, col rizada, remolacha y acelgas.+ Bollería Industrial.

Dieta hiperproteica.

Consiste en: Consiste en consumir principalmente alimentos ricos en proteínas, reduciendo la ingesta de azúcares y grasas. La principal ventaja de la dieta hiperprotéica es que produce una rápida pérdida de peso. Esta pérdida de peso es más rápida que la producida por dietas bajas en calorías, que son las dietas más frecuentemente utilizadas.

Indicaciones: Se recomienda a menudo a los culturistas y por especialistas en nutrición para ayudar a aumentar la masa muscular y consecuentemente a perder grasa. También:

- Malnutrición proteico-energética.
- Sepsis, estados febriles o infecciosos.
- Politraumatismos.
- Cáncer.
- Quemados.
- Infección por VIH o SIDA.
- Úlceras por decúbito.
- En caso de insuficiencia renal crónica (hemodiálisis y diálisis peritoneal) será necesario controlar el aporte proteico y modificar las características de la dieta según las circunstancias individuales de cada paciente.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">✚ Carnes bajas en grasa, pescados, huevos, jamón, jamón de pavo.✚ Leche desnatada, quesos blancos o bajos en grasas, yogur desnatado.✚ Leche de almendras o de cualquier nuez.✚ Acelga, coles, espinaca, lechuga, rúcula, berro, achicoria, zanahoria, repollo, tomate, pepino, rábano, berenjena, chayota, repollo, col de bruselas, brócoli, coliflor, alcachofa, cebolla, ajo, pimentón, espárragos.✚ Aceite de oliva o de linaza.✚ Cacahuete o maní, nueces, almendras, marañón o merey, avellana, nuez de Brasil.✚ Semillas como chía, linaza, ajonjolí, calabaza y girasol.✚ Aguacate, aceitunas y limón.	<ul style="list-style-type: none">✚ Cereales y tubérculos como el pan, pasta, arroz, harina, papa, batata, yuca.✚ Granos como los frijoles, garbanzo, maíz, guisantes, soya.✚ Azúcares y alimentos que lo contengan como las galletas, dulces, tortas, refrescos, miel, jugos pasteurizados.✚ Frutas y el agua de coco.

Dieta hiposódica.

Consiste en: Es una dieta que controla la ingestión de sodio (Na) para mantener el estado de hidratación a fin de impedir la retención de líquidos. El sodio (Na) no sólo está presente en la sal, sino también en todos los alimentos, principalmente en los procesados. Por eso, en esta dieta se conserva, ya sean dulces o salados.

La dieta pobre en sodio no es una dieta estandarizada. La restricción puede ser muy severa o, por el contrario, muy moderada, por lo que se hace necesaria una clasificación.

- Hiposódica estándar. Contiene de 1500 a 3000 mg de Na (error del 20 %). Es la que más aplicaciones tiene. Está indicada en todas las patologías que requieren una restricción de sodio y están en fase compensada (no existen edemas ni ascitis o éstos son de poca intensidad). Puede considerarse también como una dieta de mantenimiento.
- Hiposódica estricta. Contiene de 600 a 1000 mg de Na. Generalmente se utiliza cuando los edemas y la ascitis son de mayor importancia.
- Hiposódica severa). Contiene de 200 a 400 mg de Na. Se emplea solamente en medios hospitalarios en casos muy concretos, cuando el enfermo presenta edemas generalizados (anasarca).

Actualmente, está casi en desuso. Sea cual sea la dieta, debemos intentar mantener:

- Aporte suficiente de energía en función de las necesidades del paciente.
- Equilibrio entre los nutrientes, siempre que sea posible.
- Tener en cuenta posibles dietas asociadas en casos de diabetes, u otros trastornos.

Indicaciones:

Algunas indicaciones generales son;

- Hipertensión arterial
- Cardiopatías: cirugía cardíaca (postoperatorio), insuficiencia cardíaca congestiva, cardiopatía isquémica.
- Afecciones renales: síndrome nefrótico, glomerulonefritis edematógena, insuficiencia renal crónica, insuficiencia renal aguda en fase oligúrica.
- Cirrosis hepática con ascitis.
- Edema cíclico idiopático.
- Tratamientos prolongados con corticoides

Estaría contraindicada en los siguientes supuestos

- Embarazo: sólo si existía previamente una patología que precisara dieta hiposódica.
- Ileostomías.
- Terapia con litio.
- Nefropatías con pérdida de sodio.
- Situaciones con pérdida de sodio.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Carnes, aves, vísceras (lengua, riñones, hígado), embutidos sin sal. ✚ Pescados frescos de agua dulce o de mar. ✚ Huevos. ✚ Lácteos: leche, yogures, petit-suisse, cuajada, requesón, queso sin sal. ✚ Pan y biscotes sin sal, harina, pastas alimenticias, cereales. ✚ Patatas, legumbres, verduras, hortalizas. ✚ Fruta natural, en compota, zumos naturales, frutos secos sin sal. ✚ Mantequilla, margarina, nata, crema de leche, aceites vegetales, mahonesa sin sal. ✚ Azúcar, pastelería casera, helados caseros, chocolate, cacao. ✚ Condimentos: pimienta, pimentón, azafrán, canela, mostaza sin sal, hierbas aromáticas. ✚ Agua natural o minerales de baja mineralización, sifón o gaseosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Alimentos ricos en sodio: Alimentos procesados y manufacturados: aceitunas, sopas de sobre, purés instantáneos, cubitos para preparar caldo o extractos de carne, conservas en general, carnes y pescados curados con sal, ahumados, embutidos, ablandadores de carne, caviar, frutos oleaginosos salados, quesos en general, productos de repostería industrial, preparados salados para refrigerios o tentempiés (patatas chips, cortezas, pipas o frutos secos salados, palomitas, etc), salsa de tomate tipo ketchup, condimentos salados (mostazas, pepinillos, sal de ajo,etc), conservas en vinagre. ✚ Alimentos que contienen sodio en cantidades moderadas: Congelados vegetales en cuyo procesamiento se utiliza salmuera, zumos de hortalizas envasados, los mariscos, las aguas bicarbonatadas sódicas y las bebidas gaseosas en general. ✚ Pan corriente o limitación de su consumo hasta un máximo de 25 g/día: si se desea aumentar su cantidad se hará a base de pan "sin sal". ✚ Sal: No se permite el consumo de sal de adición: sal de cocina y mesa, sal marina, sal yodada, sal de apio.

Normas prácticas en alimentación enteral y parenteral.

Enteral.

Consiste en:

- ❖ La nutrición enteral consiste en la administración por vía digestiva de alimentos especiales, llamados dietas enterales, que el paciente recibe en general a través de una sonda de alimentación, aunque en ocasiones puede hacerse por vía oral.

Indicaciones:

- ❖ Pacientes con aparato digestivo anatómica y funcionalmente útil.
- ❖ Paciente con aparato digestivo anatómicamente restringido.
- ❖ Paciente con aparato digestivo funcionalmente dificultado.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">✚ Fuentes de hidratos de carbono: sacarosa, útil sólo para endulzar, ya que tiene el inconveniente de aumentar la osmolaridad de la suspensión que la contiene. Harinas dextrinomalteadas, del tipo de las que se utilizan en alimentación infantil. Oligosacáridos, compuestos de 8–10 moléculas de glucosa y que tienen la ventaja sobre las dextrinomaltosas que con el paso del tiempo no espesan el medio líquido que los contiene.✚ Fuentes de proteínas: carnes o pescados homogeneizados, tal como se encuentran en los tarritos de alimentación infantil. Leche, prefiriéndose la desnatada, que no forma grumos. Proteínas en polvo comerciales. — Fuente de lípidos: aceites, de oliva o de semillas. — Vitaminas y elementos químicos esenciales: el zumo de naranja (colado) puede ser útil, pero se emplearán preparados farmacéuticos de vitaminas y minerales en gotas (o en polvo), que se añadirán en la dosis conveniente a alguna de las tomas diarias.	<ul style="list-style-type: none">✚ Los triturados de carnes, pescados, purés de patatas o de verduras no son apropiados, ya que su textura facilitarían la obstrucción de las sondas de alimentación.

Parenteral.

Consiste en: Son productos en polvo o en estado líquido. La mayoría se presentan con una proporción de glúcidos, proteínas y lípidos de acuerdo con la alimentación equilibrada; es decir, los glúcidos proporcionan el 50 % o poco más de la energía total, los lípidos entre el 30 y el 35 %, y las proteínas el resto.

- ❖ La nutrición parenteral no usa la digestión normal en el estómago e intestinos. Es una mezcla de alimentación especial líquido que se provee a la sangre a través de un catéter (IV) intravenoso (jeringa en la vena). La mezcla contiene proteínas, carbohidratos (azúcar), grasas, vitaminas, y minerales (como el calcio).

Indicaciones:

- ❖ Tracto digestivo que no funciona.
- ❖ Pancreatitis grave o ciertas etapas de la colitis ulcerosa.
- ❖ Obstrucción intestinal.
- ❖ Algunos defectos congénitos del tracto digestivo.
- ❖ En los niños, la diarrea que dura mucho tiempo, independientemente de su causa
- ❖ Síndrome de intestino corto debido a la eliminación quirúrgica de una gran parte del intestino delgado.

Alimentos permitidos.	Alimentos no permitidos.
<ul style="list-style-type: none">✚ Los glúcidos son en su totalidad, o en gran parte, oligosacáridos, obtenidos, generalmente, a partir del hidrólisis del almidón de maíz.✚ Los lípidos proceden de aceite de semillas, por lo que son triglicéridos con ácidos grasos de cadena larga (LCT), entre los cuales se encuentra una más que suficiente proporción de ácidos grasos esenciales (AGE), ácido linoleico concretamente. A partir del aceite de coco se obtienen triglicéridos con ácidos grasos de cadena media (MCT). Algunas fórmulas comerciales de NE los contienen.✚ Como fuentes proteicas se utilizan las proteínas lácteas (caseína, lactoalbúmina) y, raramente, proteínas de otro origen (de soja, de huevo, de carne).	<ul style="list-style-type: none">✚ Comidas sólidas.✚ Frutas y verduras.✚ Cereales.✚ Carnes.✚ Leguminosas.✚ Lácteos.✚ Bebidas.