



NOMBRE DEL ALUMNO: MAYRA GRISEL MOLLINEDO NOYOLA.

NOMBRE DE DOCENTE: LIC. DANIELA MONSERRAT MENDEZ GUILLEN

NOMBRE DEL TRABAJO: MANUAL DE DIETAS

MATERIA: NUTRICIÓN

GRADO Y GRUPO: 3° "B"

CARRERA: MEDICINA HUMANA.

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 17 DE DICIEMBRE DE 2023



MANUAL DE DIETAS

MAYRA GRISEL MOLLINEDO NOYOLA

3- "B"

Indice

<i>DIETAS EN CONSISTENCIA</i>	5
<i>Dieta de líquidos claros</i>	5
¿En qué consiste?	5
Alimentos permitidos	5
Alimentos NO permitidos	5
Patologías	5
<i>Dieta de líquidos completos o líquidos generales</i>	6
¿En que consiste?	6
Alimentos permitidos	6
Alimentos NO permitidos	6
Patologías	6
Dieta de purés	7
¿En que consiste?	7
Alimentos permitidos	7
Alimentos NO permitidos	7
Patologías	7
Dieta suave	8
¿En qué consiste?	8
Alimentos recomendados.....	8
Alimentos NO recomendados.....	8
Patologías	8
Dieta blanda.....	9
¿En que consiste?	9
Alimentos recomendados.....	9
Alimentos NO recomendados.....	9
Patologías	9
DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES	10
<i>DIETA HIPOCALORICA</i>	10
¿En que consiste?	10
Alimentos permitidos	10

Alimentos NO permitidos	10
Patologías:	10
DIETA HIPOPROTEICA	11
¿En que consiste?	11
Alimentos recomendados.....	11
Alimentos NO permitidos	11
Patologías:	11
DIETA HIPERPROTEICA	12
¿En que consiste	12
Alimentos permitidos	12
Alimentos NO permitidos	12
Patologías:.....	12
DIETA HIPERCALORICA.....	13
¿En que consiste?	13
Alimentos permitidos	13
Alimentos NO permitidos	13
Patologías:.....	13
DIETA MODIFICADA EN PURINAS.....	14
¿En que consiste?	14
Alimentos permitidos	14
Alimentos NO permitidos	14
PATOLOGÍAS	14
Dieta bajo en hidratos de carbono	15
¿En que consiste?	15
Alimentos Permitidos	15
Alimentos NO Permitidos	15
PATOLOGÍAS	15
DIETA MODIFICADA EN FIBRA	16
¿En que consiste?	16
Permitidos	16
NO permitidos	16
PATOLOGÍAS	16
Dieta Brat o Braty (dieta astringente)	17

¿En qué consiste?	17
Permitidos	17
PATOLOGÍAS	17
DIETA HIPOLIPIDICA.....	18
¿EN QUE CONSISTE?.....	18
Alimentos permitidos	18
Alimentos NO permitidos	18
PATOLOGÍAS	18
DIETA HIPERLIPIDICA	19
¿EN QUE CONSISTE?.....	19
Alimentos permitidos	19
Alimentos NO permitidos	19
PATOLOGÍAS	19
DIETA CETOGENICA	20
¿EN QUE CONSISTE?.....	20
Alimentos permitidos	20
Alimentos NO permitidos	20
PATOLOGÍAS	20
DIETA MEDITERRANEA	21
EN QUE CONSISTE	21
ALIMENTOS PERMITIDOS	21
ALIMENTOS NO PERMITIDOS	21
DIETA DASH	22
¿En que consiste?	22
Alimentos permitidos	22
Alimentos no permitidos	22
Patologías	22
DIETA HIPOSODICA	23
¿En que consiste?	23
Alimentos permitidos	23
Alimentos no permitidos	23
Patologías	23
DIETA HIPERSODICA.....	24

¿En que consiste?	24
Alimentos permitidos	24
Alimentos no permitidos	24
Patologías	24
DIETA ATKINS.....	25
¿En que consiste?	25
Alimentos permitidos	25
Alimentos no permitidos	25
Patologías	25
DIETA NORMOPROTEICA	26
¿En que consiste?	26
Alimentos permitidos	26
Alimentos no permitidos	26
Patologías	26
DIETA NORMOCALORICA	27
¿En que consiste?	27
Alimentos permitidos	27
Alimentos no permitidos	27
Patologías	27

DIETAS EN CONSISTENCIA

Dieta de líquidos claros

¿En qué consiste?

Provee líquidos, electrolitos y energía en forma de alimentos de fácil digestión y proporciona un mínimo de residuo intestinal.

Los líquidos que se proveen son traslúcidos.

Alimentos permitidos	Alimentos NO permitidos
<ul style="list-style-type: none">• <i>Jugos de fruta colados</i>• <i>Agua de fruta</i>• <i>Nieve</i>• <i>Paletas heladas de agua,</i>• <i>Gelatinas,</i>• <i>Caldos y consomés (no deben tener mucha grasa)</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Jugos de fruta colados</i>• <i>Agua de fruta</i>• <i>Nieve</i>• <i>Paletas heladas de agua,</i>• <i>Gelatinas</i>• <i>Caldos y consomés (no deben tener mucha grasa)</i>

Patologías

Se utiliza en el periodo posquirúrgico inmediato, en la preparación para examen de colon o cirugía de colon y en la diarrea aguda de corta duración.

Dieta de líquidos completos o líquidos generales

¿En que consiste?

Provee líquidos, energía, proteínas, lípidos e hidratos de carbono en alimentos de fácil digestión (salvo en personas intolerantes a la lactosa) y proporciona un mínimo de residuo intestinal.

Alimentos permitidos	Alimentos NO permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Leche,• yogurt natural,• huevo,• cereales cocidos no integrales,• verduras cocidas y coladas,• sopas,• crema,• caldos,• consomé,• margarina,• helado,• gelatina,• jugos colados,• nieves y paletas de agua,• infusiones,• café,• aguas de sabor,• caramelos,• miel,• azúcar,• sal y pimienta (según la tolerancia).	<ul style="list-style-type: none">• No coma ningún tipo de queso,• fruta (fresca, congelada ni enlatada), carne,• Tampoco coma verduras crudas.• No coma helado ni otros postres helados que contengan cualquier sólido dentro o por encima, como nueces, chispas de chocolate o pedazos de galletas.

Patologías

- Antes de su cirugía o procedimiento.
- Para sus primeras comidas después de su cirugía o procedimiento.
- Si usted tiene:
 - Náuseas (una sensación de que va a vomitar).
 - Vómito.
 - Diarrea (defecaciones sueltas o aguadas).

Dieta de purés

¿En que consiste?

El plan de alimentación con consistencia de puré, que provee una alimentación completa, está basado en alimentos en purés y papillas de diferente consistencia.

Alimentos permitidos	Alimentos NO permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Sopas,• caldos,• consomés,• leche,• yogurt,• jugos y purés de verduras colados,• jugos y néctares de frutas,• cereales cocidos en puré,• leguminosas en puré,• puré de papa,• arroz o pasta,• carne o pescado,• hígado,• huevo tibio,• mantequilla,• margarina,• aceite,• nieve,• helado,• gelatina,• azúcar,• miel,• jalea,• especias y condimentos al gusto	<p>Alimentos que no puedan hervirse o que sean de una consistencia muy dura, también deben evitarse los alimentos muy grasosos, irritantes o condimentados.</p>

Patologías

Se utiliza en pacientes con dificultad para masticar pero que sí pueden tragar, o en pacientes con problemas esofágicos que no toleran alimentos sólidos, pero no tienen problemas digestivos, así como en los niños pequeños y adultos mayores que hayan perdido piezas dentales.

Dieta suave

¿En qué consiste?

La dieta suave provee una alimentación completa con alimentos sólidos de consistencia suave. Por ejemplo, plátano, mango, tortillas, etc. Y que no presentan ningún componente que pueda provocar lesión o dolor como en el caso de las tostadas.

Alimentos recomendados	Alimentos NO recomendados
<ul style="list-style-type: none">• Puede incluir los alimentos de una dieta normal preparados de manera que su consistencia sea suave.• Las verduras y frutas al horno, hervidas o al vapor, y en algunos casos sin cáscara;• las carnes de res y puerco molidas,• el pescado y el pollo son muy útiles por la consistencia.	<p>Los alimentos que deben evitarse son los que presentan orillas cortantes, como;</p> <ul style="list-style-type: none">• papas fritas,• cacahuates,• tostadas• bolillos.

Patologías

Se utiliza en pacientes con cirugía de cabeza y cuello, con problemas dentales, de masticación o de deglución, que no requieren de dietas picadas o en puré. También se emplea para personas con várices esofágicas.

Dieta blanda

¿En que consiste?

La dieta blanda, aunque no modifica la consistencia de los alimentos incluye alimentos preparados con muy pocas grasas o aceites, especias y condimentos. Además, limita o elimina el café, el café descafeinado, otras bebidas que contengan cafeína y las alcohólicas, es decir, todas aquellas que son irritantes de la mucosa gástrica o estimulantes de la secreción de ácido.

Alimentos recomendados	Alimentos NO recomendados
<ul style="list-style-type: none">• Verduras,• frutas,• pescado,• pollo o todo tipo de alimentos que puedan prepararse hervidos, al vapor, estofados, o al horno con la más mínima cantidad de grasa para poder consumirlos.	<ul style="list-style-type: none">• chiles,• pimienta negra,• menta,• pimentón,• curry,• jitomate• y las especias concentradas, si acostumbra a tomar café debe consumirse en menor cantidad y lo más diluido posible, deben evitarse completamente las bebidas alcohólicas.

Patologías

Este tipo de plan alimentario se utiliza en el periodo de transición entre el plan de consistencia líquida, la alimentación enteral, parenteral o mixta y la dieta normal; en Procesos inflamatorios del aparato gastrointestinal como: gastritis, úlcera o colitis- y cuando existe intolerancia a los lípidos

DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES

DIETA HIPOCALORICA

¿En que consiste?

Aquella a la que se le realiza una reducción energética del requerimiento basal del individuo, de 500 a 1000 kilocalorías diarias y por lo tanto, también en los porcentajes de macronutrientes.

Alimentos permitidos	Alimentos NO permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Carnes: buey, ternera, caballo, cerdo magro, carnes desgrasadas en general.• Aves: pollo, pintada, pavo, paloma.• Caza. Conejo.• Vísceras.• Pescados, moluscos, crustáceos.• Leche semidesnatada. Yogures naturales. Quesos desnatados sin azúcar.• Verduras en general.• Frutas frescas• Café. Té. Infusiones.• Aguas minerales.• Espicias. Condimentos.	<ul style="list-style-type: none">• <i>Azúcar.</i>• <i>. Miel.</i>• <i>Chocolate. Cacao.</i>• <i>Pastelería. Helados.</i>• <i>Corn-flakes. Chips.</i>• <i>Frutos secos: pasas, higos, ciruelas, orejones, etc.</i>• <i>Frutos secos grasos: almendras, avellanas, cacahuètes, nueces.</i>• <i>Aguacates. Aceitunas.</i>• <i>Carnes grasas. Charcutería.</i>• <i>Conservas de carnes.</i>• <i>Pescados en aceite y en escabeche.</i>• <i>Caldos grasos. Purés instantáneos. Sopas de sobre.</i>• <i>Manteca de cerdo. Chicharrones.</i>• <i>Quesos grasos</i>• <i>Quesos fermentados.</i>• <i>Yogur azucarado.</i>• <i>Queso fresco con frutas y azúcar, tipo petit suisse</i>• <i>. Bebidas refrescantes azucaradas. Alcohol: cerveza, licores, aperitivos, vinos, etc.</i>

Patologías:

- Sobrepeso
- Hipertensión
- Obesidad
- Síndrome Cushing
- Hipotiroidismo

DIETA HIPOPROTEICA

¿En que consiste?

El requerimiento para las funciones corporales para una persona adulta de proteína va de 0.8g a 1g por kilo/día y debe guardar una relación de 60% de origen animal, 40% origen vegetal para garantizar el consumo de aminoácidos esenciales, cuando estas cantidades no se cubren se considera hipoproteica.

Alimentos recomendados

- Patatas
- Cebolla
- Naranja
- Manzana

Estos alimentos se recomiendan en muy pocas cantidades

- Acelga
- Leche
- Garbanzos
- Carnes
- Plátano
- Judías blancas
- Pescado
- Huevos (una pieza)
- Sepia
- Gambas

Alimentos NO permitidos

- proteínas de origen vegetal
- Tapioca
- Pastas o galletas fabricadas con harinas a proteicas
- Limitación en la ingesta de agua

Patologías:

- Insuficiencia renal aguda
- Proteinuria
- Enfermedad renal estadios I al IV sin tratamiento sustitutivo

DIETA HIPERPROTEICA

¿En que consiste

Cuando el consumo sobrepasa a 1g /kg/día de proteínas, se considera que es una dieta hiperproteica, existen estados fisiológicos que requieren un consumo mayor a los requerimientos normados, debe ser muy vigilada debido a que se incrementa el trabajo del riñón

Alimentos permitidos

- leche en polvo
- claras de huevo
- frutos secos
- zumos de fruta y hortalizas
- Alimentos fríos
- Carnes hervidas
- Gelatinas
- Salsas
- Jamón
- Quesos fuertes
- Pan

Alimentos NO permitidos

- Café
- Pescado
- Fritura
- Bacón
- Col
- Coliflor
- Espárragos
- Cebolla
- Alimentos fritos

Patologías:

- Sepsis
- Desnutrición proteica
- VIH
- Cáncer
- Quemados
- Politraumatizado
- ERC en tratamiento sustitutivo
- Estados febriles-estados hipercatabólicos

DIETA HIPERCALORICA

¿En que consiste?

Esta dieta se caracteriza porque su contenido energético es más alto en kilocalorías en relación al gasto energético total recomendado.

En general se permiten todos los alimentos, siempre considerando las comorbilidades que pudiera padecer el paciente, si el paciente se encuentra encamado no proporcionar alimentos que produzcan gases o inflamación.

Alimentos permitidos

- verduras
- frutas frescas y variadas
- Tomar diariamente alimentos farináceos:
 - pan
 - pasta
 - arroz
 - Legumbres
 - Productos integrales
- Mantener buena hidratación

Alimentos NO permitidos

- Grasas
- Chucherías
- Alimentos precocinados
- Limitar el consumo de bebidas alcohólicas
- Limitar la cantidad y frecuencia de alimentos ahumados, salados y curados

Patologías:

- Desnutrición: Energético, energético-proteica

Enfermedades catabólicas:

- Cáncer
- Sida
- Quemadura
- Sepsis
- Neurológicas

DIETA MODIFICADA EN PURINAS

¿En que consiste?

Ayuda a que descienda el valor del ácido úrico en sangre

Alimentos permitidos	Alimentos NO permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Leche y derivados• Huevos• Cereales• Pastas alimentarias• Verduras y hortalizas (salvo las reseñadas)• Azúcar• Miel	<ul style="list-style-type: none">• Carnes• Pescados• Mariscos• Bebidas alcohólicas• Vísceras• Leguminosas• Espárragos• Champiñones• Coliflor

PATOLOGÍAS

- La Hiperuricemia es una enfermedad metabólica que se manifiesta en forma de gota, litiasis urinaria, nefropatía o puede ser asintomática
- Postres (escoger uno): fruta, yogur, flan, zumo de fruta.

a) Pan, café, agua y zumo

Dieta bajo en hidratos de carbono

¿En que consiste?

Se caracteriza porque el contenido de hidratos de carbono se modifica reduciéndolos a los requerimientos mínimos aportando en su mayor proporción los hidratos de carbono denominados complejos, esta dieta es alta en fibra dietética.

Alimentos Permitidos	Alimentos NO Permitidos
<p>Carnes: buey, ternera, caballo, cerdo magro, carnes desgrasadas en general.</p> <p>Aves: pollo, pintada, pavo, paloma.</p> <p>Caza. Conejo.</p> <p>Vísceras.</p> <p>Pescados, moluscos, crustáceos.</p> <p>Leche semidesnatada. Yogures naturales. Quesos desnatados sin azúcar.</p> <p>Verduras en general.</p> <p>Frutas frescas</p> <p>Café. Té. Infusiones.</p> <p>Aguas minerales.</p> <p>— Especias. Condimentos.</p>	<p>Azúcar. Confituras. Jaleas. Miel.</p> <p>Chocolate. Cacao.</p> <p>Pastelería. Helados.</p> <p>Corn-flakes. Chips.</p> <p>Frutos secos: pasas, higos, ciruelas, orejones, etc. Frutos secos grasos: almendras, avellanas, cacahuetes, nueces.</p> <p>Aguacates. Aceitunas.</p> <p>Carnes grasas. Charcutería. Conservas</p> <p>De carnes.</p> <p>Pescados en aceite y en escabeche.</p> <p>Caldos grasos. Purés instantáneos. Sopas de sobre.</p> <p>Beicon. Manteca de cerdo. Chicharrones.</p> <p>Quesos grasos. Quesos fermentados.</p> <p>Yogur azucarado. Queso fresco con frutas y azúcar, tipo petit suisse.</p> <p>Bebidas refrescantes azucaradas. Alcohol:hrveza, licores, aperitivos, vinos.</p>

PATOLÓGIAS

- Diabetes Tipo 1 y 2
- Obesidad
- Síndrome Metabólica
- Hipertrigliceridemia

DIETA MODIFICADA EN FIBRA

¿En que consiste?

La fibra dietética es un tipo de carbohidrato que no se puede digerir y el residuo es la parte no digerida del alimento, ambas sustancias forman parte de las heces fecales.

Grupo de alimentos	Permitidos	NO permitidos
Lácteos	Yogurt	Leche entera) Descremada
Alimentos de origen animal	Pollo/ Jamón de pavo/ Queso panela	Cerdo/ Res/ Pescado/ Ternera/ Huevo/ Queso/ Embutidos cómo: Chorizo, Longaniza, peperoni, vísceras, Queso grasos
Fruta	Manzana/ Pera/ Duraznos cosidos y sin cáscara	Todos los demás
Verduras	Zanahoria y Chayote cosido	Todos los demás
Cereales	Arroz/ Tapioca/ Pan tostado/ papa/ camote	Avena, pan dulce bolillo, tortilla, pasteles, galletas dulces, todo lo que sea integral
Leguminosas	Ninguna	Frijol/ lenteja/ haba/ soya
Azúcares	Ninguno	Azúcar/ Miel
Otros		Refrescos/Jugos/ mermeladas/ cajetas y alimentos industrializados (papas, chicharrones, botanas)

PATOLOGÍAS

- Diverticulitis
- Gastroparecia
- Enf. De Crohn
- Obstrucción o estenosis del intestino
- Colitis ulcerativa

Dieta Brat o Braty (dieta astringente)

¿En qué consiste?

Es una dieta que contiene solo 4 alimentos, de acuerdo a las letras que la conforman en Inglés (banana, rice, apple, toast) plátano, arroz, manzana y pan tostado (alimentos con poder astringente)

Grupo de alimentos	Permitidos
Lácteos	Solo yogurt
Alimentos origen animal	Ninguno
Frutas	Manzana y Plátano
Verduras	Ninguno
Cereales	Arroz y pan tostado
Leguminosas	Ninguno
Aceites	Ninguno
Azucares	Ninguno

PATOLOGÍAS

- Diarrea Aguda

DIETA HIPOLIPIDICA

¿EN QUE CONSISTE?

Es una dieta que contiene menos grasas de lo normal. En este caso muy específico, esta dieta está relacionada con varias patologías y además en situaciones preventivas, que responden en general a un tratamiento vinculado entre sí

Alimentos permitidos

- Aceite de oliva.
- Aguacates.
- Aceite de aguacate.
- Nueces.
- Almendras.
- Pistachos.
- Semillas de chía.
- Semillas de lino.
- Mantequilla orgánica de pastos
- Carne sin procesar
- Pescado.
- Pollo (sin piel)
- Huevos
- Champiñones
- Lentejas
- Frijoles.
- Garbanzos
- Jengibre
- Cúrcuma
- Nuez moscada.
- Canela
- Pimienta de cayena.
- Salvia
- Albahaca.

Alimentos NO permitidos

- Tortas
- Pasteles
- Sándwiches
- Waffles
- Tartas
- Patatas fritas
- Patatas al horno
- Maní tostado
- Platos preparados
- Frituras
- Helados
- Leche entera
- Yogur de leche entera
- Chocolate
- Queso fresco
- Quesos duros.
- Bebidas alcohólicas
- Cremas
- Bebidas azucaradas

PATOLOGÍAS

- Cardiovasculares
- Dislipidemias
- Metabólicas
- Enfermedad hepática obstructiva

DIETA HIPERLIPIDICA

¿EN QUE CONSISTE?

Es una dieta que contiene alimentos con alto contenido en ácidos grasos.

El incrementar los ácidos grasos mono y poliinsaturados se debe vigilar, debido a que son los nutrientes claves a elevar, para revertir los parámetros de dislipidemia. No es una dieta común, pero si es utilizable.

Alimentos permitidos	Alimentos NO permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Aceite de oliva o de semilla (maíz, soja, girasol, etc.)• Nueces• Avellanas y almendras• Pescado azul (atún, sardina, caballa, salmón, trucha, carpa, etc.)• Proteína de soja• Fibra dietética (avena, cebada, legumbres y verduras)• Cereales y frutas• Té verde• Poco vino.	<ul style="list-style-type: none">• Carne roja y carne de cerdo• Embutidos• Carne de ganso y pato• Manteca y mantequilla• Leche entera, nata y derivados• Crema y queso curado• Pasteles y dulces• Aceites de coco y palma.

PATOLOGÍAS

- Hipercolesterolemia
- Hipertrigliceridemia

DIETA CETOGENICA

¿EN QUE CONSISTE?

Es una dieta muy controvertida, por la gran cantidad de grasa que proporciona, es baja en hidratos de carbono y resulta desequilibrada en vitaminas y minerales, sin embargo, es muy utilizada para control de peso, debe utilizarse por lapsos no mayor a seis semanas.

Alimentos permitidos

- HUEVOS
- Pavo
- Pollo
- Cortes magros de carnes de res y cerdo
- Salmón
- Sardina
- Trucha
- Calamar
- Gambas
- Lechuga
- Espinaca
- Brócoli
- Coliflor
- Zanahoria
- Tomate
- Pepino

Alimentos NO permitidos

- Maíz
- Avena
- Maicena
- Harina de trigo
- Pan
- Tostadas
- Galletas
- Arroz o pastas
- Frijoles
- Garbanzos
- Lentejas
- Azúcar blanca
- Morena
- Miel

PATOLOGÍAS

- Obesidad mórbida
- Epilepsia

DIETA MEDITERRANEA

EN QUE CONSISTE

La dieta estilo mediterráneo tiene menos carnes y carbohidratos que una dieta típica de nuestra región. También tiene más alimentos a base de vegetales y grasa monoinsaturada. Las personas que viven en Italia, España y otros países en la región mediterránea han comido de esta manera durante siglos.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Tomates
- Brócoli
- Calabaza
- Manzana
- Uvas
- Berenjenas
- Pimientos
- Arroz integral
- Trigo sarraceno
- Trigo.
- Aceite de oliva.
- Frijoles
- Lentejas
- Judías
- Almendras
- Nueces
- Cacahuates
- Salmón
- Sardinas
- Atún
- Orégano
- Hongos
- Canela
- Menta
- Tomillo

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Azúcares
- Harinas refinadas
- Alimentos procesados
- Salchichas
- Salamines
- Comida chatarra
- Refrescos azucarados

PATOLOGÍAS

- Enfermedades cardiovasculares
- Diabetes tipo 2
- Alzheimer
- Cáncer
- Aterosclerosis
- Trombosis

DIETA DASH

¿En que consiste?

Tiene enfoques dietéticos para detener la hipertensión es un plan de alimentación saludable diseñado para ayudar a tratar o prevenir la presión arterial alta (hipertensión).

Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Productos lácteos sin grasa o con un bajo contenido de grasa.• Granos integrales.• Carnes magras• Aves• Frijoles• Alimentos de soya• Legumbres• Huevos y sustitutos de huevo.• Pescado.• Nueces y semillas.• Grasas saludables para el corazón (aceite de oliva y canola o aguacates).	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos con sal agregada (sodio)• Agregar sal a las comidas• Alcohol• Bebidas azucaradas.

Patologías

- Pacientes hipertensos
- Pacientes con enfermedad metabólica (diabetes o dislipidemia)
- Personas sin patologías que quieran perder peso, mejorar hábitos dietéticos malos

DIETA HIPOSODICA

¿En que consiste?

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.

Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Carnes• Pescados• Huevos• Jamón cocido bajo en sal• Legumbres• Patata• Pasta• Arroz• Guisantes• Habas• Fruta.	<ul style="list-style-type: none">• Agua mineral con gas• Sal de cocina.• Preparados comerciales: sopas de sobre, purés de patata instantáneos, caldo de cubitos.• Comidas precocinadas: lasaña, croquetas.• Salsas comerciales: mostaza, kétchup, salsa de soja.• Congelados.• Conservas en general.• Mantequilla• Margarina• Manteca.

Patologías

- Hipertensión arterial
- Insuficiencia cardíaca
- Insuficiencia hepática
- Insuficiencia renal
- Tratamiento con yodo.

DIETA HIPERSODICA

¿En que consiste?

Es una dieta rica en sodio. Es aquel régimen alimenticio que presenta un consumo excesivo de sodio. El sodio es un mineral que esta presente de forma natural en muchos alimentos, pero también se añade a diversos productos procesados como condimentos y conservantes.

Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Quesos grasos: roquefort• Burgos• Parmesano• Bola• Cheddar• Camembert• Gruyere• Manchego curado• Salami• Lomo embuchado• Pechuga de pavo• Jamón serrano• Butifarra• Chorizo• Morcilla• Salchichas• Pescados salados o ahumados: bacalao• Arenque• Salmón• Caviar• Atún• Sardinas en escabeche.	<ul style="list-style-type: none">• Caldos• Sopas• Condimentos y refrigerios sin sal o con bajo sodio• Pimienta• Hierbas• Especias• Vinagre• Limón o jugo de lima• Pastel casero• Pudín sin agregados de sal.

Patologías

- Pacientes con hiponatremia

DIETA ATKINS

¿En que consiste?

La dieta Atkins es un popular plan de alimentación con bajo contenido de carbohidratos, creado en la década de 1960 por el especialista en corazón (cardiólogo) Robert C. Atkins. Esta dieta restringe la cantidad de carbohidratos y se centra en los alimentos con aporte de proteínas y grasa.

Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Pescado• Mariscos• Carne de aves• Carne• Huevos• Queso	<ul style="list-style-type: none">• Frutas• Productos horneados azucarados• Panes• Fideos• Granos• Frutos secos• Alcohol

Patologías

- Síndrome metabólico
- Diabetes
- La presión arterial alta
- Enfermedades cardíacas.

DIETA NORMOPROTEICA

¿En que consiste?

La dieta normoproteica consiste en ingerir menos carbohidratos y menos grasas durante un periodo de tiempo

Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Leche• Mermelada• Arroz• Pollo• Melocotón• Verduras• Huevo• Lechuga• Tomate• Yogur	<ul style="list-style-type: none">• Sal de cocina• Bebidas alcohólicas• Bebidas carbonicas• Limitar el consumo de; agua, zumos, infusiones, y caldos

Patologías

- Cirrosis hepática
- Esclerosis múltiple

DIETA NORMOCALORICA

¿En que consiste?

La dieta normocalorica consiste en ingerir menos carbohidratos y menos grasas durante un tiempo.

Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
<ul style="list-style-type: none">• Leche• Mermelada• Arroz• Pollo• Melocotón• Verduras• Huevo• Lechuga• Tomate• Yogur	<ul style="list-style-type: none">• Sal de cocina• Bebidas alcohólicas• Bebidas carbonicas• Limitar el consumo de; agua, zumos, infusiones, y caldos

Patologías

- Cirrosis hepática
- Esclerosis múltiple

Bibliografía

- L. Kathleen Mahan, M. R.-S. (s.f.). *Krause Dietoterapia*.
- Pilar CERVERA, J. C. (2004). *Alimentación y Dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad)*.
- UNIVERSIDAD DEL SURESTE, U. D. (s.f.). *INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN*