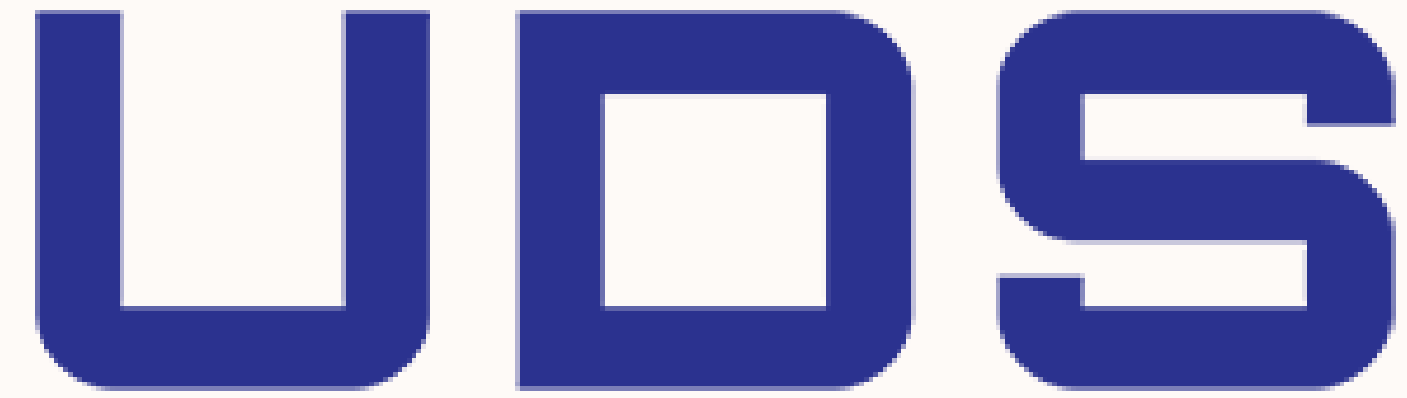




TRASTORNOS DE LA CULTURA ALIMENTARIA

Profesora: Julibeth Martínez Guillén

Alumno: Carlos Armando Torres de León

9no cuatrimestre de nutrición

(N.d.). Com.Mx. Retrieved July 4, 2025, from
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e4d49ea8ec2186cee0f54637acab7a61-LC-LNU901%20TRASTORNOS%20DE%20LA%20CULTURA%20ALIMENTARIA.pdf>



Dietas hospitalarias

DIETAS BASALES O NORMALES

Uso:
Pacientes restricciones medicas

Alimentos recomendados papillas, pures, gelatinas, sopas.

DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA

Uso:
Enfermedades crónicas o agudas específicas

Subtipos
Hiposódica: baja en sal para hiper
Hipoglucemica: control de la glucosa-para diabeticos
Hiperproteica: aumento de proteínas-para quemados, desnutridos

DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES

Subtipos: Patologías complejas

Dieta renal: control de potasio, proteínas.
Dieta hepaticia: moderación de proteínas y restricción de sodio
Dieta cetogenica: baja en grasas, baja en ch

DIETAS TERAPEUTICAS ESPECIALES

Uso:
Patologías complejas

EJ:
Dieta renal: control de potasio, proteínas.
Dieta hepaticia: moderación de proteínas y restricción de sodio
Dieta cetogenica: baja en grasas, baja en ch

DIETAS PROGRESIVAS

Uso:
Recuperación postoperatoria

Fases
Liquida clara-liquida completa-semiblanda-normal