

UJDS



Transornos en la cultura alimentaria.

Alumna: Jimena Maldonado Marín.
Profesor: Julibeth Martínez Guillen.
Unidad III.
9° cuatrimestre LNU.
Fecha: Julio 2025.



DIETAS HOSPITALARIAS

Alimentación adaptada al estado clínico del paciente

Clasificación.

1. Basales o estándar.
2. Modificadas en consistencia.
3. Especiales o terapéuticas.

1. Dieta normal, hipocalórica e hiperproteica.
2. Dieta líquidos claros, generales, blanda, de puré, astringente.
3. Con restricción calórica, modificación lipídica, de fibra y micronutrientes.

Uso o Indicaciones

Planes para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado nutricional óptimo.

- Dietas basales: para pacientes ambulatorios.
- Dietas terapéuticas: modificadas en consistencia normalmente para px postoperatorios o alguna patología (tipos: líquidos claros, completos, puré, etc).
- Dietas especiales: orientada a tratar una enfermedad, modificada en el contenido de nutrientes.

Alimentos recomendados.

Esto va a depender del tipo de dieta que se le da al paciente.

- Dieta líquidos claros: líquidos colados y sin colores fuertes.
- Líquidos completos: se incluyen más caldos y líquidos ya con colores.
- Dieta suave: alimentos de fácil masticación sin orillas cortantes.
- Blanda: todo alimento sin irritantes y libres de condimentos.

Alimentos recomendados.

Esto va a depender del tipo de dieta que se le da al paciente.

- Con restricción calórica: se restringe la cantidad de calorías.
- Modificación de ingesta proteica: debe ser libre de gluten para pacientes con celiaquía.
- Mod en fibra: dieta sin residuos, astringente.

Bibliografía

Universidad Del Sureste (UDS), apuntes de la clase de transornos de la cultura alimentaria (2025).