



Alumna: Miriam Alejandra García Alfonzo.

Maestro: Julibeth Martínez Guillén.

Materia: Trastornos de la cultura alimentaria.

Trabajo: Cuadro sinoptico.

Grado: LN 9°

Grupo: A

Comitán de Domínguez, Chiapas, a 05 de Julio del 2025

DIETAS HOSPITALARIAS

Tipos

Dietas basales

Características

De 2000 a 3000 kcal

Para px de mantenimiento o ambulatorio

Dietas terapéuticas

Características

Orientadas para una enfermedad

Modificadas en consistencia

Tipos

Líquidos claros

Líquidos translúcidos que provee energía, vitaminas, minerales y HC de fácil digestión

No condimentos comerciales, no lactosa, sin residuos

En pre o postoperatorios o disfagia a sólidos

Líquidos generales

Alimentos líquidos, colados. Aporta energía, vitaminas, minerales, Lp, Pt e HC de fácil digestión

No condimentos, lactosa a tolerancia

En px pre o postoperatorios o disfagia a sólidos

Dieta de purés

Alimentos en puré, provee energía, minerales, vit, Lp, Pt, HC simples y complejos

En px postoperatorios, disfagia a sólidos y líquidos, edentulismo o úlceras

Dieta suave

Alimentos de fácil masticación, sin orillas cortantes. Aporta energía, min, vit, Lp, Pt e HC compels y complejos

En px pre o postoperatorios, disfagia a líquidos, edentulismo, úlceras orales, estreñimiento, aerofagia, caquexia

Dieta blanda

Todo alimento sin irritantes de la mucosa gástrica, libre de condimentos comerciales, bajas en grasas, no alcohol.

En px postoperatorios, sx de colon irritable, gastritis

Dietas especiales

Características

Se coloca alta en o baja en, de acuerdo al nutriente modificado

Tipos

Con restricción calorífica

Restricción de kcal sin descuidar miro o macronutrientes

Hipocalórica de 1,000 kcal

Hipocalórica de 1,500 kcal

Hipocalórica de 1,800 kcal

Con restricción glucémica

También se restringe kcal diarias

Dieta diabética de 1,500 kcal

Dieta diabética de 1,000 kcal

Dieta hipoglucídica

Modificación proteica

D. Hipoproteica

En px con enfermedad renal

Dieta hipoproteica

En desnutrición, infecciones, cancer o VIH

Sin gluten

Pacientes celíacos

Modificación lipídica

Hipolipídica

En px con C-LDL y tg altos o hipoalfalipoproteína

De protección biliopancreática

En enfermedad de vesícula biliar o pancreatitis

Restricción de ingesta de grasas, sin alimentos inflamatorios

Modificación de fibra

Sin residuos

Baja en fibra, lactosa

Preoperación de Colón

Astringente

Sin residuos, para px con gastroenteritis o enfermedades que causan diarreas

Laxante o rica en residuos

Se aumenta ingesta de alimentos y líquidos

En estreñimiento

Modificación en micronutrientes