



Alumna:

María Daniela Gordillo Pinto

Nombre del profesor:

Julibeth Martínez Guillen

Nombre del trabajo:

Cuadro sinóptico Unidad III

Materia:

Trastornos de la cultura alimentaria

Grado:

8° cuatrimestre

Grupo:

Único

Comitán de Domínguez Chiapas a 1 de julio de 2025.

DIETAS HOSPITALARIAS

DIETAS BASALES

2000 - 3000 kcal
Pacientes ambulatorios

Basales Pediátricas

Igual a basal en adultos pero se restringe azúcar y sodio en menores de 5 años

DIETAS TERAPÉUTICAS

Orientadas a tratar una enfermedad, modificada en consistencia

Líquidos claros

Líquidos translúcidos, provee energía, electrolitos, minerales, vitaminas e HC de fácil digestión. No condimentos comerciales (salsa de soya, cubitos). Px pre o postoperatorio, disfagia a sólidos.

Líquidos generales

todo alimento en presentación líquida y colada, provee energía, electrolitos, minerales, vitaminas, lípidos, proteínas e hc de fácil digestión. No condimentos comerciales, puede incluir lácteos a tolerancia. Px pre o postoperatorios, disfagia a sólidos.

Dieta de purés

todo alimento en presentación de purés de consistencia líquida, provee energía, minerales, vitaminas, lípidos, proteínas e hc simples y complejos. Px pre o postoperatorio, disfagia a sólidos y líquidos, edentulismo o úlceras orales, mientras no sean esofágicas graves.

Dieta suave

todo alimento de fácil masticación, que no produzca orillas cortantes, provee energía, minerales, vitaminas, lípidos, proteínas e hc simples y complejos. 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. Baja en grasas. Px postoperatorios, sx de colon irritable, gastritis.

Con restricción calórica

- Se restringe la cantidad de kcal sin descuidar el aporte de macro y micronutrientes.
- Hipocalórica de 1000 kcal
- Dieta hipocalórica de 1500 kcal
- Dieta hipocalórica de 1900 kcal

Con restricción glucémica

- Se restringe la cantidad de calorías diarias, la restricción se hace fundamentalmente sobre la ingesta de carbohidratos.
- Dieta diabética de 1500 kcal
- Dieta diabética de 1000 kcal
- Dieta hipoglucida

DIETAS ESPECIALES

Adquieren el nombre en particular del nutriente que esté siendo modificado

Modificados de la ingesta proteica

- Dieta hipoproteica (de 40g o 20g); suelen prescribir a personas con enfermedad renal.
- Dieta hiperproteica: se aplica en caso de personas desnutridas, con infecciones, cáncer o VIH.
- Sin gluten: se prescribe en px con celiaquía

Modificación de la ingesta lipídica

- Dieta hipolipídica: se aplica en enfermos que tienen colesterol y triglicéridos altos.
- Dieta de protección biliopancreática: recomendada para px con enfermedades de la vesícula biliar o pancreatitis. Se restringe significativamente la ingesta de grasas.

Modificación de fibra

- Dieta sin residuos: baja en fibra, lactosa y grasas. Se usa antes de operaciones de colon.
- Dieta astringente: dieta sin residuos, orientada de forma habitual a personas con gastroenteritis o con otras enfermedades que causan diarreas.
- Dieta de laxante o rica en residuos: se aumenta la ingesta y también los líquidos. Uso en casos de estreñimiento.

REFERENCIAS

Universidad Del Sureste (UDS). (2025). Antología de Trastornos de la conducta alimentaria. PDF.