



CUADRO SINOPTICO

*Nombre del Alumno: Brayan
Velasco Hernandez*

Parcial: 3er

*Nombre de la Materia:
TRASTORNOS DE LA CULTURA
ALIMENTARIA*

*Nombre del profesor: Julibeth
Martínez Guillén*

*Nombre de la Licenciatura:
Nutricion*

Cuatrimestre: 9no

DIETAS HOSPITALARIAS

Dietas según consistencia

Líquida clara

Uso: Postoperatorio inmediato, diarreas severas, vómitos

Alimentos recomendados:
Agua, té, caldos colados, gelatinas claras, jugos filtrados

Líquida completa

Uso: Transición de dieta líquida clara a blanda

Alimentos recomendados:
Leche, yogur líquido, sopas licuadas, atoles

Blanda o de fácil masticación

Uso: Pacientes con dificultades para masticar o en recuperación

Alimentos recomendados:
Purés, verduras cocidas, carnes blandas, pan suave

Normal o basal

Uso: Pacientes sin restricciones dietéticas

Alimentos recomendados:
Todos los grupos alimenticios de manera equilibrada

DIETAS HOSPITALARIAS

Dietas
terapéuticas
(según patología)

Hiposódica (baja en sal)

Uso: Hipertensión,
insuficiencia renal, edemas

Alimentos recomendados:
Frutas y verduras frescas,
carnes magras sin sal añadida,
arroz, avena

Diabética (control de carbohidratos)

Uso: Diabetes mellitus

Alimentos recomendados:
Verduras, proteínas
magras, cereales
integrales, edulcorantes
no calóricos

Hiperproteica

Uso: Desnutrición, caquexia,
postcirugía

Alimentos recomendados:
Carnes magras, huevos,
leguminosas, lácteos bajos
en grasa

Hipocalórica

Uso: Obesidad, sobrepeso

Alimentos recomendados:
Verduras, frutas con bajo
índice glucémico, proteínas
magras

BIBLIOGRAFÍA

VELASCO,HERNANDEZ, BRAYAN (05/07/2025).

ANTOLOGIA,UDS.MEXICO

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/E4D49EA8EC2186CEE0F54637ACAB7A61-LC-LNU901%20TRASTORNOS%20DE%20LA%20CULTURA%20ALIMENTARIA.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/E4D49EA8EC2186CEE0F54637ACAB7A61-LC-LNU901%20TRASTORNOS%20DE%20LA%20CULTURA%20ALIMENTARIA.PDF)

