



Mi Universidad

CUADRO SINOPTICO

Nombre del Alumno: Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz

Nombre del tema: Dietas hospitalarias

Parcial: III

Nombre de la Materia: Transtornos en la conducta alimentaria

Nombre del profesor: Julibeth Martinez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Octavo

DIETAS HOSPITALARIAS

¿Qué son?

Partes de la alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos mas adecuados, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición optimo

Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo

Clasificación

Dietas basales

2000-3000 kcal
Px ambulatorio

*Basales
pediatricas*

Restringir alimentos con
azucares, grasas saturadas y
trans, sodio, alimentos
procesados

Importancia de la restricción
Prevenir enfermedades cronicas
Promover un crecimiento y desarrollo saludables
Mejora la salud en general

*Dietas
terapéuticas*

Orientada a tratar
una enfermedad

Líquidas

*Líquidos
claros/absoluta*

- ❑ Líquidos translucidos, provee energía, electrolitos, minerales, vitaminas e hidratos de carbono de fácil digestión
- ❑ No condimentos comerciales

*Líquidos claros /
absoluta*

- ❑ Px pre o postoperatorio, disfagia a solidos
- ✓ Líquidos traslúcidos, provee energía, electrolitos, minerales, vitaminas e HC de fácil de digestión
- ✓ No condimentos comerciales
- ✓ Px pre o postoperatorios, disfagia a sólidos
- ✓ Líquidos generales / completos
- ✓ Todo alimento en presentación liquida y colada, provee energía, electrolitos, minerales, vitaminas, lípidos, proteínas e hidratos de carbono de fácil digestión
- ✓ No condimentos comerciales
- ✓ Puede incluir lácteos, eliminar por intolerancia

Suaves

*Dieta de purés /
semilíquida*

- ❖ Todo alimento en presentación de purés de consistencia liquida, provee energía, minerales vitaminas, lípidos, proteínas e hidratos de carbono simples y complejos
- ❖ Px pre o postoperatorios, disfagia a sólidos y líquidos, edentulismo a úlceras orales

*Dieta suave /
fácil
masticación*

- Todo alimento de fácil masticación, que no produzca orillas cortantes, provee energía, minerales, vitaminas, lípidos, proteínas e hidratos de carbono simples y complejos.
- Px pre o postoperatorios, disfagia a líquidos, edentulismo, ulceras orales, estreñimiento, aerofagia, caquexia

DIETAS HOSPITALARIAS

Dieta terapéuticas

Orientado a tratar
una enfermedad

Dieta blanda

- Todo alimento sin irritantes de la mucosa gástrica libre de condimentos comerciales, baja en grasas.
- Px postoperatorios, sx de colon irritable, gastritis.

Dietas especiales

Adquieren el
nombre en
particular del
nutriente que
está siendo
modificado o en
su defecto la
cantidad
calórica que
posee.

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 1800 kcal

Con restricción glucémica

- También 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 hipoglucídica

Modificación proteica

- Dieta hipoproteica (de 40g o 20 g): Suelen prescribirse a personas con enfermedad renal.
- Dieta hiperproteica: Se aplica en caso de personas desnutridas, con infecciones, cáncer o VIH.
- Sin gluten: Se prescriben en px con celiaquía.

Modificación lipídica

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

Modificación de fibra

- 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 en micronut

- Dieta sin residuos: dieta muy baja en fibra, lactosa, y grasa. Se usa antes de operaciones de colon.
- Dieta astringente: dieta sin residuos, orientada de forma habitual a persona
- Dietas laxantes o rica en residuos: se aumenta la ingesta y también los líquidos. Uso en casos de estreñimiento.

Referencias bibliográficas

Apuntes unidad III Practicas en Nutición Clínica. Antología Pag. 64-81

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/769acb24b5a29e5b76b91d2c4611397a-LC-LNU803%20SOBREPESO%20Y%20OBESIDAD.pdf>