



Cuarto Semestre

Dietoterapia

Unidad 2

Dietas progresivas
hospitalarias

Programa desarrollado





Dietas progresivas hospitalarias



Preparación de la dieta hospitalaria, IMSS



Índice

Presentación	4
Competencia específica	6
Logros	6
2. Dietas progresivas hospitalarias	7
2.1 Dieta de líquidos claros	7
2.2 Dieta de líquidos generales.....	9
2.3 Dieta licuada o enteral	12
2.4. Dieta semisólida (papilla)	15
2.5. Dieta blanda	18
2.6. Dieta normal	21
Cierre de la unidad	24
Para saber más	25
Actividades	26
Fuentes de consulta	27



Presentación

“Cuando la alimentación es mala, la medicina no funciona;
cuando la alimentación es buena, la medicina no es necesaria”
(Anónimo)

La unidad presentará de manera sencilla y ordenada la utilidad de la Dietoterapia, como una aplicación de la recién desarrollada ciencia de la nutrición, argumentando que la alimentación científica de la que se encarga el nutriólogo(a), cumple con el objetivo de coadyuvar a mejorar la salud del individuo.

Cuando un individuo ha perdido la salud, debe ser atendido por un equipo de expertos que integre a un nutriólogo, con conocimientos actualizados en Dietoterapia, quien oriente al régimen de alimentación acorde con las necesidades del afectado. Con la intervención de éste profesional se espera mejorar la calidad de vida y disminuir la morbilidad y mortalidad.

Una adecuada Dietoterapia es parte indispensable en el tratamiento integral, de los hospitales. La evolución o progresión hacia una dieta completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada es el seguimiento fundamental para la consecución de un óptimo estado de salud; por eso los enfermos deben ser atendidos no sólo desde el punto de vista médico, sino también del enfoque dietoterapéutico, desde la mirada de la nutrición.

A lo largo de la unidad conocerás la progresión de dietas, generalmente utilizadas en el medio hospitalario, las cuales cuentan con la siguiente organización:

Descripción: Son las características de la dieta, como; consistencia, textura, temporalidad y vía de ministración, lo que te ayudará a diferenciar las dietas progresivas. Indicación: es el uso o utilidad, de la dieta, según el tipo de paciente.

Valor nutrimental: Es un ejemplo de la distribución de los nutrimentos (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) en porcentaje, gramos y kilocalorías.

Fórmula dietosintética: Es el total de gramos, kilocalorías y el porcentaje, de hidratos de carbono, proteínas y lípidos, que cada uno de ellos aporta a las kilocalorías totales de la dieta.

Guía de alimentos: Encontrarás por cada grupo de alimentos, sólo los alimentos permitidos, para el tipo de dieta que estas revisando.



Prescripción: Es como la prescribe o solicita el médico.

Ejemplo de menú. El cual te ayudará a que identifiques preparaciones que puedes utilizar.

La Unidad 2 *Dietas progresivas hospitalarias*, está organizada de la siguiente manera, como lo muestra la el siguiente organizador gráfico.

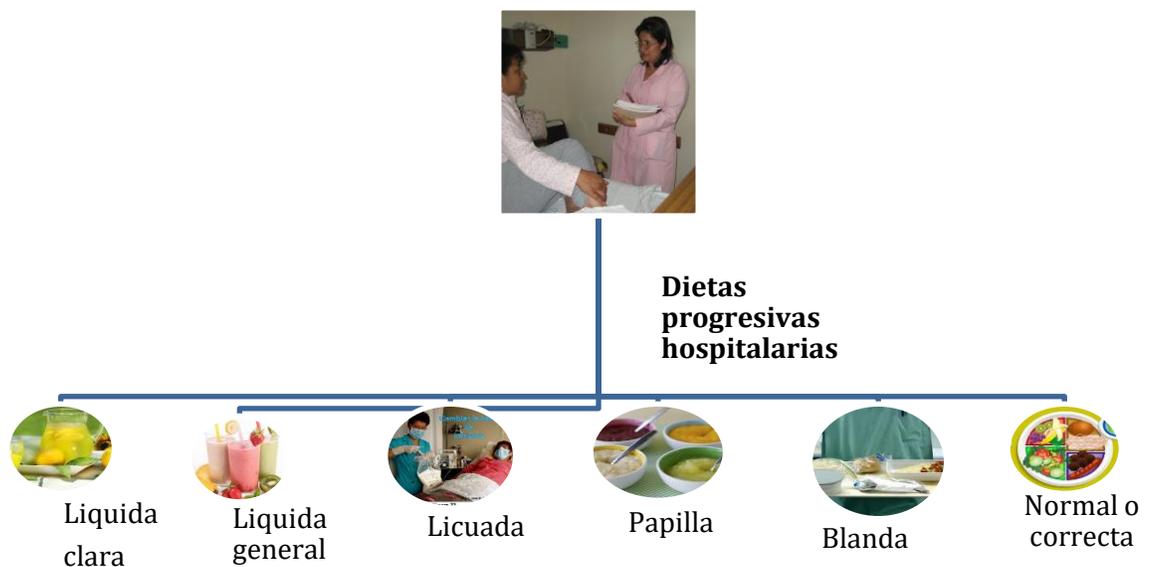


Figura. Estructura de la unidad 2. Dietas progresivas hospitalarias



Competencia específica

Analiza las dietas progresivas hospitalarias para distinguir que tipo de dieta necesita un paciente, según la patología que presenta, mediante la revisión de sus características de cada una de ellas.

Logros

Identifica el concepto de dietas progresivas hospitalarias

Distingue el tipo de dieta progresiva hospitalaria según las diferentes patologías.

Determina un menú por cada tipo de dieta progresiva hospitalaria



2. Dietas progresivas hospitalarias

2.1 Dieta de líquidos claros

Descripción

Es una dieta de transición, se considera como una etapa intermedia entre el ayuno y el inicio de la alimentación, nutricionalmente inadecuada debido a su pobre o nulo aporte calórico, debe ser consumida únicamente entre 24 a 48 horas, es de fácil digestión, es monótona, no cuenta con ningún alimento sólido, y puede ser fría, por lo general se fracciona de 3 a 5 tomas.



Figura 1. Ejemplos de dieta de líquidos claros.

Indicaciones

En general se indica en:

- En etapa pre y post operatoria.
- En exámenes de colonoscopia y otras pruebas diagnósticas.
- En pruebas de gabinete que requieren reducción de materia fecal.
- En condiciones agudas de disturbios gastrointestinales obstructivas e inflamatorias.
- En etapa inicial de la transición de la alimentación parenteral a enteral.
- En intolerancia a la alimentación sólida.
- En trastornos de deglución, como estenosis de esófago.

Valor nutricional

Este tipo de dieta aporta aproximadamente de 400 a 600 Kilocalorías, con una distribución de:



Tabla 1. Dieta líquidos claros. Fórmula dietosintética

Dieta líquidos claros			
Fórmula dietosintética			
Nutrimento	%	Gramos	Kilocalorías
Hidratos de carbono	91	100	400
Proteínas	9	10	40
Lípidos	0	0	0
Total	100	110	440

Guía de alimentos

En esta dieta únicamente se permiten los siguientes alimentos, no incluir ningún otro. Té, agua, gelatina de agua, jugo de manzana o uva, nieve de limón, atole con agua, *ginger ale*, consomé desgrasado.

Prescripción de la dieta

La prescripción es: Dieta de líquidos claros.

Ejemplo de menú

Tabla 2. Menú de dieta líquidos claros

Menú de dieta líquidos claros	
Preparación /servicio	Cantidad
Desayuno	
Té de manzanilla	1 taza (240ml)
Gelatina de agua	1 pieza (100ml)
Comida	
Consomé desgrasado	1 tazón (200ml)
Gelatina de agua	1 pieza (100ml)
Agua de limón	1 vaso (200ml)
Cena	
Atole de con maicena con agua	1 taza (240ml)
Jugo de manzana	1 vaso (200ml)



La voz del experto

Para que la planeación de un menú cumpla su objetivo debes asegurarte de conocer los alimentos permitidos, identificar las cantidades de alimentos y así como las técnicas de preparación.

- Una de las funciones del nutriólogo (a) es vigilar la tolerancia de la dieta, es decir, que no provoque náusea o vómito, también dar seguimiento a el tiempo de ministración, esta dieta sólo debe durar máximo de 4 a 24 horas, salvo alguna contraindicación médica.

(Por ejemplo, mantener en reposo el tracto gastrointestinal para la realización de un estudio). En cirugía de amígdalas suelen solicitar alimentos fríos como la nieve de limón.

Figura 2. Recomendaciones al nutriólogo, para la dieta de líquidos claros.

2.2 Dieta de líquidos generales

Descripción

Es la dieta intermedia entre los líquidos claros y dieta blanda, el cambio debe realizarse de acuerdo a la tolerancia del paciente, es de fácil digestión, contiene poco residuo y ningún condimento, todos los alimentos se proporcionan en consistencia líquida. Puede cubrir los requerimientos nutricionales del paciente si se planea adecuadamente por lo que puede ministrarse por varios días.

Indicaciones

En general se indica para progresar a la siguiente dieta:

Cuando el paciente ya ha tolerado la dieta líquida clara, se puede iniciar la líquida general, **esta dieta es por vía oral**, por lo que el paciente puede paladear el sabor de los alimentos, es la diferencia fundamental de la dieta licuada o enteral, por lo que es de suma importancia verificar buen sabor de los mismos.

Es muy útil en alteraciones o patologías que afecten el esófago, laringe y estómago.

Valor nutricional

La dieta aporta aproximadamente un valor de entre 1500 a 1800 Kilocalorías, con una distribución de:



Tabla 3. Dieta líquida general. Fórmula dietosintética

Dieta líquida general. Fórmula dietosintética			
Nutrimento	%	Gramos	Kilocalorías
Hidratos de carbono	55	247.5	990
Proteínas	15	67.5	270
Lípidos	30	60	540
Total	100		1800

Guía de alimentos

La siguiente guía te ayudará a identificar los alimentos que debes de utilizar, ya están probados y son los adecuados para la consistencia y tolerancia.

Tabla 4. Alimentos permitidos en la dieta líquidos generales

Grupo de alimentos	Alimentos Permitidos
Lácteos	Bebidas a base de leche, yogurt
Alimentos de origen animal*	Pollo y huevo. Nota: Para cubrir proteínas se puede utilizar caseinato de calcio (proteína industrializada, la presentación es en polvo), el cual proporciona, mejor consistencia y sabor a las preparaciones
Verduras	Zanahoria, chayote cocidos y licuados
Frutas	Papaya, plátano licuados
Cereales y tubérculos	Avena, arroz, maicena
Aceites y grasas	Aceites: canola, maíz, oliva, maíz
Azúcares	Miel, gelatina de agua

Prescripción

El médico la solicita como dieta líquida general.



Ejemplo de menú

Tabla 5. Ejemplos menú para dieta de líquidos generales

Menú para dieta líquidos generales	
Preparación /servicio	Cantidad
Desayuno	
Atole de maicena	1 taza (240ml)
Licuada de papaya con leche	1 vaso (200ml)
Yogurt para beber	1 vaso (200ml)
Comida	
Sopa crema de zanahoria	1 tazón (200ml)
Crema de pollo	1 tazón (200ml)
Licuada de cereal de avena con leche	1 vaso (200ml)
Cena	
Licuada de plátano	1 vaso (200ml)
Atole de arroz	1 pza (100ml)

La voz del experto

Esta dieta es utilizada cuando el paciente tiene problemas de masticación, por lo que no debe consumir los alimentos sólidos, un ejemplo es cuando un paciente ha sufrido trauma en mandíbula, como tratamiento médico inmovilizan con amarres, para aprontar la recuperación, por lo que el paciente sólo podrá consumir alimentos en forma de licuado.



Figura 3. Recomendaciones al nutriólogo, para la dieta de líquidos generales.



2.3 Dieta licuada o enteral

Descripción

La dieta licuada también identificada como alimentación enteral es aquella nutricionalmente completa (proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibra, vitaminas, minerales y agua) y que es liberada en alguna sección del tracto digestivo, puede ser estomago o intestino (duodeno y yeyuno) y que pasa a través de un dispositivo enteral (sonda), las fórmulas que se utilizan para este tipo de alimentación puede ser: Fórmula industrializada (dieta polimérica) o fórmula artesanal (con alimentos).



Figura 4. Preparación de dieta licuada artesanal (con alimentos).



Figura 5. Dieta industrializada (polimérica).

Indicaciones

Está indicada en pacientes que requieren apoyo nutricional, por no alcanzar su requerimiento nutricional por vía oral, o tienen imposibilitada la vía natural para el consumo de alimentos, en general son pacientes que no pueden o no deben utilizar la primera porción del tracto digestivo, puede ministrarse durante tiempos prolongados, incluso meses.



Valor nutrimental

El valor nutrimental puede cubrir en la totalidad las necesidades nutricionales del paciente en una distribución normal de nutrientes.

Tabla 6. Dieta licuada artesanal (preparada con alimentos). Fórmula dietosintética

Dieta licuada artesanal (preparada con alimentos) Fórmula dietosintética			
Nutrimento	%	Gramos	Kilocalorías
Hidratos de carbono	55	316.25	1265
Proteínas	15	86.25	345
Lípidos	30	76.66	690
Total	100		2300

Guía de alimentos (formulas industrializadas)

Existen fórmulas industrializadas conocidas como mezclas poliméricas diseñadas para diferentes patologías, en la siguiente tabla encontraras su especificaciones.

Tabla 7. Dietas industrializadas especializadas por patología. Fuente: Pasquetti, 1988

Tabla 5 Dietas industrializadas especializadas por patología Aporte por cada 1000 kilocalorías				
	Kilocalorías	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Lípidos (g)
Estándar	1000	30	157	28
Mala absorción intestinal	1000	45	160	20
Neumopatías	1000	45	95	50
Hepatopatías y nefropatías	1000	20	185	20
Hepatopatías con Sangrados de tubo digestivos	1000	0	205	20
Hepatopatías con encefalopatía y sin sangrado de tubo digestivo	1000	15	190	10

Guía de alimentos

Es importante que identifiques los alimentos para este tipo de dieta, los cuales son aquellos que sean fáciles de licuar, para ayudar a pasar por la sonda y que no fermenten rápidamente.



Tabla 8. Alimentos permitidos en la dieta Licuada o enteral (artesanal)

Grupo de alimentos	Alimentos Permitidos
Lácteos	Leche, yogurt
Alimentos de origen animal	Pechuga e hígado de pollo, huevo (También puede utilizarse proteína industrializada en polvo)
Verduras	Zanahoria, chayote
Frutas	Manzana, pera
Cereales y tubérculos	Arroz precocido, avena, tapioca, atole de maicena, galletas marías
Aceites y grasas	Aceites de canola, maíz, oliva
Azúcares	Miel de abeja o de maíz

Prescripción de la dieta

El médico generalmente la solicita como:

- Dieta licuada por sonda nasogástrica.
- Dieta polimérica estándar.
- Puede ser solicitada para alguna patología, ejemplo:
- Dieta licuada para paciente neumópata de 1500 kilocalorías.

Ejemplo de menú

Tabla 9. Ejemplo de menú para dieta licuado o enteral artesanal

Menú para dieta licuado o enteral artesanal	
Alimento/para ser dividida en 4 tomas	Cantidad total (ml)
Pechuga de pollo desmenuzada	1500
Atole de arroz o avena	1/2 de pieza (250g)
Zanahoria cocida y picada	4 tazas (960ml)
Manzana cocida y picada	2 piezas (200g)
Chayote cocido y picado	2 piezas (400g)
Aceite de oliva	1 pieza (100g)
Miel	½ taza (120ml)
	½ taza (120ml)



La voz del experto

En general este tipo de dietas se prescribe en los servicios de terapia intensiva, neurología, neurocirugía y cirugía, los pacientes necesitan el soporte nutricional, debido a la imposibilidad de alimentarse por la vía natural.

Como ya sabes existen dos alternativas para ministrar la dieta licuada o enteral que puede ser artesanal o fórmula industrializada la decisión de cuál de las dos utilizar, depende muchas veces del nutriólogo, basado en la determinación de la mejor opción para el paciente y/o de la disponibilidad de dietas especializadas en los servicio de nutrición.

Generalmente la dieta total se divide en tomas y se proporciona cada 6 o cada 8 horas. En general es una excelente opción para el paciente.

Figura 6. Recomendaciones al nutriólogo, para la dieta licuada o enteral

2.4. Dieta semisólida (papilla)

Descripción

Este tipo de dieta es completa en cuanto a que logra cubrir los requerimientos nutricionales del enfermo, únicamente que la textura esta modificada, pues los alimentos se procesan o muelen, para que quede una consistencia en puré. Es normal en fibra, no se evitan los condimentos a menos que el paciente no los tolere. Puede ser fraccionada en tres tiempos de comida. Se considera nutricionalmente adecuada. Puede ministrarse por tiempos prolongados o indefinidamente.

Indicaciones

Se indica para pacientes con:



- Parálisis cerebral infantil (sin mayor dificultad para deglutir).
- En presencia de enfermedades o problemas dentales.
- Acalasia (problema de esófago)
- Post operatorio de laringe, esófago.
- Post operaciones estéticas de cuello y cara.
- Carcinoma de esófago.
- Accidente cerebro vascular (sin mayor dificultad para deglutir).
- Y todas aquellas condiciones que afecten la masticación y deglución.

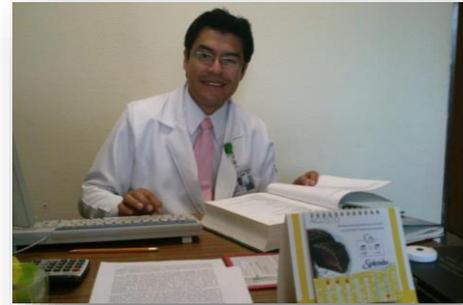


Figura 7. Indicaciones médicas

Valor nutricional

El valor puede cubrir en la totalidad las necesidades del paciente en una distribución normal de nutrientes solo cambia la consistencia.

Tabla 10. Dieta semisólida (papilla)

Dieta semisólida (papilla) Fórmula dietosintética			
Nutrimento	%	Gramos	Kilocalorías
Hidratos de carbono	55	261.25	1045
Proteínas	15	71.25	285
Lípidos	30	63.3	570
Total	100		1900

Guía de alimentos

La guía de alimentos va encaminada a los alimentos que ya están probados, son fácil de licuar y tienen mejor sabor aun cuando la consistencia es poco apetecible



Tabla 8. Alimentos permitidos en la dieta semisólida (papillas)

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos
Lácteos	Entera, descremada, semidescremada, o yogurt
Alimentos de origen animal	Pollo, res, ternera, pescado, huevo
Fruta	Todas naturales y en conserva
Verduras	Todas
Cereales y tubérculos	Arroz, avena, tapioca, papa, camote
Aceites y grasas	Maíz, girasol, oliva, soya
Azúcares	Azúcar, miel, gelatina en polvo
Bebidas	Jugos y néctares industrializados

Prescripción de la dieta

La dieta generalmente el médico la solicita o prescribe como: Dieta en papilla

Ejemplo de menú

Tabla 11. Menú dieta semisólida (papilla)

Menú dieta semisólida (papilla)	
Preparación/servicio	Cantidad
Desayuno	
Atole de chocolate	1 taza (240ml)
Puré de papa	1 tazón(200ml)
Huevo tibio	1 pieza (50g)
Puré de manzana	1 tazón (200ml)
Comida	
Sopa puré de frijol	1 tazón (200ml)
Puré de pollo con zanahoria	1 taza (240ml)
Puré de camote con miel y leche	1 taza (240ml)
Gelatina de leche	½ taza (120ml)
Cena	
Atole de arroz	1 taza (240ml)
Yogurt	1 vaso (200ml)
Puré de papaya	1 tazón (200ml)
Puré de chayote	1 tazón (200ml)



La voz del experto

Esta dieta es muy solicitada en servicios de medicina interna, donde hay una alta población de ancianos o servicios pediátricos o servicios de traumatología, así como pacientes quemados es muy importante cuidar el buen sabor de las papillas para lograr su aceptación y adaptarlas en casos especiales como pacientes con diabetes mellitus (verificar cantidad de azúcares).



Figura 8. Recomendaciones al nutriólogo, para la dieta semisólida (papilla)

2.5. Dieta blanda

Descripción

Es la dieta de transición entre la papilla y el paso final a la normal o correcta, es una dieta muy poco condimentada, es pobre en fibra, por los alimentos que se permiten, todos deben ser cocidos y no se permiten alimentos crudos, es de fácil digestión por su bajo contenido de grasa e irritantes y puede prescribirse por tiempo prolongado hasta la total recuperación del paciente.

Indicaciones

Puede indicarse:

- Como paso intermedio en regímenes post operatorio.
- Enfermedades gastrointestinales: Síndrome de intestino irritable, colitis, gastritis, úlceras gástricas.
- Como paso intermedio en el manejo de las diarreas.
- En personas con dificultad de deglución como consecuencia de enfermedades neurológicas.
- En personas adultas mayores, con intolerancias gástricas.



Valor nutricional de la dieta



El valor cubre en la totalidad las necesidades del paciente en una distribución normal de nutrientes.

Tabla 12. Tabla 9 Dieta blanda.

Dieta blanda			
Fórmula dietosintética			
Nutrimento	%	Gramos	Kilocalorías
Hidratos de carbono	60	270	1080
Proteínas	15	67.5	270
Lípidos	25	50	450
Total	100		1800

Guía de alimentos de la dieta

Esta guía la debes de tener bien presente pues la dieta blanda es de la más utilizada en el medio hospitalario y debe de ir en congruencia con las comorbilidades del paciente.

Tabla 13. Alimentos permitidos en la dieta blanda

Alimento	Tipo
Lácteos	entera, descremada, semidescremada, o yogurt , queso panela
Alimentos de origen animal	pollo, res, ternera, pescado, huevo, jamón de pavo (todo cocido, sin frituras)
Fruta	Todas cocidas, no se permiten crudas
Verduras	Todas cocidas, no se permiten crudas
Cereales y tubérculos	Pan de caja arroz , avena, tapioca, papa, camote
Aceites y grasas	Maíz, girasol, oliva, soya (no debe utilizarse para frituras)
Azúcares	Azúcar, miel, gelatina
Bebidas	Jugo o néctar industrializado

Prescripción de la dieta

La solicitud de la dieta es: dieta blanda.

Ejemplo de menú



Tabla 14. Menú para la dieta blanda

Menú para dieta blanda	
Preparación /servicio	Cantidad
Desayuno	
Leche sola	1 vaso (200ml)
Queso panela	50g
Zanahorias cocidas	1 taza (240ml)
Pera cocida	1 pieza (120g)
Pan de caja	2 rebanadas (80g)
Comida	
Consomé desgrasado con verduras	1 tazón (200ml)
Pollo al horno	1 pieza (150g)
Papa al horno	1 pieza (50g)
Pan de caja	2 rebanadas (80g)
Durazno en almíbar	2 mitades (100g)
Cena	
Yogurt para beber	1 vaso (200ml)
Rollitos de jamón	2 rollitos (60g)
Chayotes cocidos	1 taza (100g)
Pan de caja	2 rebanadas (80g)
Mermelada de fresa	1 cucharada cafetera (5g)



La voz del experto

Es la dieta más utilizada en los hospitales y en diversos servicios, por su característica de fácil digestión, cuando el paciente ya ha tolerado la dieta líquida clara y presenta una evolución estable, no es necesario pasar por la líquida general, en muchos de los casos la progresión es, de dieta líquida clara a dieta blanda.

Figura 9. Recomendaciones al nutriólogo, para la dieta blanda



2.6. Dieta normal

Descripción de la dieta

Conocida también como correcta, es aquella que cumple con las leyes de alimentación de ser completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada, y adecuada (NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012), aporta las kilocalorías y nutrientes que el organismo necesita para el buen funcionamiento del cuerpo humano.

Indicaciones

Se usa en personas que no ameritan cambios en su nutrición, sirve de base para algunas dietas terapéuticas.

Valor nutrimental

En general proporciona de 1800 a 2300 Kilocalorías al día, con una distribución normal de macronutrientes de:

Tabla 15. Dieta normal

Dieta normal Fórmula dietosintética			
Nutrimento	%	Gramos	Kilocalorías
Hidratos de carbono	55	343.75	1375
Proteínas	15	93.75	375
Lípidos	30	83.3	750
Total	100		2500

Guía de alimentos

Como puedes observar esta dieta solo debe cumplir con las leyes de la alimentación e indica que el paciente ha tenido una buena evolución en su enfermedad.



Tabla 12 Alimentos permitidos en la dieta normal

Grupo de alimentos	Alimento
Lácteos	Entera, descremada, semidescremada, o yogurt y todos los quesos
Alimentos de origen animal	pollo, res, ternera, pescado, cerdo huevo y embutidos como jamón, salchichas
Fruta	Todas
Verduras	Todas
Cereales y tubérculos	Arroz , avena, tapioca, papa, camote, bolillo, tortilla, pan dulce y pan de caja
Aceites y grasas	Maíz, girasol, oliva, soya
Azúcares	Azúcar, miel , gelatina
Bebidas	Jugos y néctares industrializados

Prescripción de la dieta

El médico la solicita como: dieta normal.

Ejemplo de menú

Tabla 16. Menú de dieta normal

Menú dieta normal	
Preparación /servicio	Cantidad
Desayuno	
Leche con café	1 taza (240ml)
Huevos rancheros	2 piezas (100g)
Jugo de naranja	1 vaso (200ml)
Pan dulce	1 pieza (70g)
Comida	
Arroz rojo	½ tazón (90g)
Pescado frito	1 filete (150g)
Ensalada de lechuga y jitomate	1 taza (240ml)
Tortillas	4 piezas (120g)
Sandía picada	1 taza (100g)
Agua de limón	1 vaso (200ml)
Cena	
Leche con café	1 taza (240ml)
Sándwich club	1 pieza (200g)
Melón	1 taza (100g)



La voz del experto

Esta dieta es la base para realizar ajustes a todas las demás, generalmente se utiliza para pacientes que no tienen comprometido algún órgano, por ejemplo fractura de tobillo, o cirugía de oftalmología, debe vigilarse su buen sazón y presentación



Figura 10. Recomendaciones para la dieta normal.



Cierre de la unidad

¡Felicidades!, ahora ya conoces la progresión de las dietas hospitalarias y puedes distinguir la descripción de cada una, en qué casos se indican y ubicar los alimentos permitidos en cada una de ellas.

En esta unidad has estudiado las bases del manejo de progresión de dietas en hospital. La Dietoterapia no es un tratamiento aislado, se sujeta fuertemente de la evaluación nutricional, que a partir del diagnóstico nutricional, va a indicar si el sujeto necesita un apoyo especial en la modificación de energía o de algún nutriente y también va de la mano con dietocálculo, que va a direccionar el establecimiento de las cantidades adecuadas de alimento.

Cabe mencionar que, los pacientes son únicos y no hay casos idénticos por lo que los puntos descritos en esta unidad son de carácter general, que pueden guiar al nutriólogo(a) de la mano en la vigilancia del paciente, sin embargo, no existe un curso único de conducta en la Dietoterapia, por lo que las recomendaciones aquí establecidas pueden variar con un fundamento clínico, de acuerdo a la evolución del paciente en particular en la aceptación y tolerancia individual.



Para saber más



Material de estudio_DIE_U2. Disponible en:

<https://acortar.link/PDMKpb>



Actividades

La elaboración de las actividades estará guiada por tu docente en línea, mismo que te indicará, a través de la *Planificación de actividades*, la dinámica que tú y tus compañeros (as) llevarán a cabo, así como los envíos que tendrán que realizar.

Indique a los estudiantes la nomenclatura para nombrar de sus tareas y evidencias de aprendizaje. **DIE_U2_A#_XXYZ**, donde:

DIE corresponde a las siglas de la asignatura,

U2 es la unidad de conocimiento,

A es el tipo de tarea puede ser **A#**=Actividad 1 o 2 según corresponda; **EA**=Evidencia de Aprendizaje y **ATR**=Autorreflexiones; **ACD**=Asignación a cargo del docente, el cual debes sustituir considerando la actividad que se realice.

XX son las primeras letras de tu nombre,

Y la primera letra de tu apellido paterno y

Z la primera letra de tu apellido materno.



Fuentes de consulta

Básicas

- AMMFEN. (2014). *Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano*. México: McGraw Hill.
- Braun CA, Anderson CM. (2012) *Fisiopatología: un enfoque clínico*. 2ª ed. Barcelona: Lippincott Williams Wilkins
- Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y Dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad)*. Madrid: McGraw-Hill.
- Gil Hernández, A. (2010). *Tratado de Nutrición (4 tomos)*. Madrid: Panamericana.
- Mahan, K. y Escott- Stump, S. (2009). *Krause. Dietoterapia (12ª ed.)*. Barcelona: Elsevier.
- Ministerio de Salud. Vice ministerio de Políticas de Salud. Dirección de Regulación y Legislación en Salud. Unidad de Nutrición. (2014). *Lineamientos técnicos para la prescripción de dietas hospitalarias* RIISS. El Salvador: Ministerio de Salud
- Rodríguez Arias OD, Hodelín Hodelín MC, González Ortiz M, Flores Bolívar F. Dietas en las instituciones hospitalarias. MEDISAN 2012; 16: 1600-10.
- Rodríguez Arias OD, Hodelín Hodelín MC, González Ortiz M, Flores Bolívar F. Dietas en las instituciones hospitalarias. MEDISAN 2012; 16: 1600-10.
- Savino P. Desnutrición hospitalaria: grupos de soporte metabólico y nutricional. Segunda parte. Rev Colomb Cir 2012;27:146-57.
- Waitzberg DL, Ravacci GR, Ralsan M. Desnutrición hospitalaria. Nutr Hosp 2011;26:254-64.
- Briones, E. (Ed.) (2000). *Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y Dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad)*. Madrid: McGraw-Hill.
- Esquivel Hernández, R. I., Martínez Correa, S. M., y Martínez Correa, J. L. (2005). *Nutrición y Salud*. Distrito Federal: Manual Moderno.
- Mataix Verdú, J. (2001). *Tratado de Alimentación y Nutrición*. Madrid: Ergon.
- Gil, A. (Ed.) (2010). *Tratado de nutrición. Nutrición clínica (t. 4, 2ª ed.)*. México: Panamericana
- Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M, Pérez-Lizaur, A. y Arroyo, P. (2008). *Nutriología médica (3ª ed.)* México: Panamericana / Fundación Mexicana para la Salud.
- Ornelas Aguirre, J. (2013) *El expediente clínico*. México: Manual Moderno.



Complementaria

- Adams M. (s.f) *Dieta baja en fibra/baja en residuos*. Disponible en: URL: <http://app1.parknicollet.com/HGWeb/?chunkiid=205731>
- Anaya PR, Bolio GA, Ruy-Díaz RJA, Arenas MH, Carrasco RJA, Tapia JJ, et al. Consenso Mexicano sobre Nutrición Perioperatoria. Grupo Cancún. *Rev Latinoam Cir* 2012;2:26-33.
- Rhode Island Hospital. What is a low fiber, low residue diet? Greenwich Hospital website. Disponible en: http://www.greenhosp.org/pe_pdf/diet_lowfiber.pdf Accedido mayo 6, 2007.
- Secretaria de Salud. *NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. Disponible en: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013