



Nombre del Alumno

Meyling Yusin Nucamendi Velázquez

Nombre del tema

Ensayo de nutrición clínica

Parcia

3er parcial

Nombre de la Materia

Nutrición clínica

Nombre del profesor

DANIELA MONSERRAT MENDEZ GUILLEN

Nombre de la Licenciatura

Enfermería General

Cuatrimestre

3er cuatrimestre

Lugar y Fecha de elaboración: Comitán de Domínguez Chiapas, 05/08/23

**ENSAYO DE
NUTRICION
CLINICA**

En este ensayo se hablará de todo lo que se vio en el cuatrimestre, acerca de la nutrición clínica, todo lo que se debe saber acerca del tema.

El primer día de clases se vio acerca de la lengua y sus sabores, la lengua tiene 5 tipos de sabores

✚ **Amargo**

✚ **Acido**

✚ **Umami**

✚ **Salado**

✚ **Dulce**

Y acerca de los conceptos básicos de la nutrición que son las siguientes

Nutrición: es la ciencia que estudia los alimentos, nutrimentos y otras sustancias conexas, su acción, interacción y equilibrio respecto a la salud y o la enfermedad.

Energía: capacidad de efectuar un trabajo.

Nutrientes: sustancias químicas integrantes de los distintos alimentos, útiles para el metabolismo orgánico.

Alimento: sustancias o productos de cualquier naturaleza solidas o liquidas.

Alimentación: proceso por el cual tomamos los alimentos

Dieta: conjunto de hábitos y comportamientos alimenticios.

Dietética: ciencia que estudia los regímenes alimenticios en la salud.

Dieta terapia: arte de generar una dieta terapéutica.

Ración: cantidad medida o determinada de un alimento o bebida

Menú: elaboración de un plan alimenticio personalizado

Calorías: la termodinámica define la caloría como la cantidad de energía requerida

Cuidado nutricional: proceso tendiente a satisfacer las necesidades nutricionales

Macronutrientes: el organismo los procesa en grandes cantidades

Micronutrientes: casi no aportan energía, pero son necesarias para el metabolismo

Recomendaciones: sugerencias adecuadas de los nutrientes

Requerimiento: cantidad mínima que un individuo necesita consumir

En la segunda clase se vio, acerca de las partes del sistema digestivo

Intestino delgado: se lleva acabo la absorción, tiene 3 porciones

✚ Duodeno

✚ Yeyuno

✚ Íleon: se conecta con el ciego

Pilis: encargado de la absorción de nutrientes hidrolizados, HC, LIP, PED, VIT, AGUA

Píloro: une el estomago con el i. delgado

Intestino grueso: absorción de agua, minerales, forma heces, sus partes son el apéndice con función inmunológica.

Apéndice, colon, ano, colon sigmoides, ciego, recto, colon descendente.

Hígado: produce bilis

Páncreas: endocrina y exocrina

Bolo: pasta que se forma en la boca se compone de alimento y saliva

Se hacen mapas conceptuales de nutrientes, micronutrientes y entre otros, alimentos, macronutrientes, básicamente se realizan mapas conceptuales de conceptos básicos de la nutrición.

En la tercera clase se vio acerca de las proteínas su composición, acerca de vitaminas que las conforman y como consumirlas de liposolubles como se dividen los minerales, fibras dietéticas sus tipos y funciones.

Se realizo mapa conceptual del plato del buen comer, sus clasificaciones

- + Origen animal
- + Frutas y verduras
- + Leguminosas
- + Cereales

Como se compone cada una de ellas.

También acerca del ABCD de la nutrición, estados que evalúa, sus métodos, entre otro.

En la cuarta clases e hablo de electrolitos y el agua

Sus funciones, que es esencial para el proceso digestivo

De igual forma se realizó un mapa conceptual de

"alimentos en las diferentes etapas de la vida "

- + Embarazo
- + Lactancia
- + En la infancia
- + En la adolescencia
- + Edad escolar

En la cuarta clase se vio bioquímica, sus indicadores evalúan

- + Reservas de nutrimentos
- + Concentraciones plasmáticas
- + Excreción de nutrimentos o de metabolismo

Pruebas funcionales

Se realizaron manuales de nutrición, de manera especificada y detallada de cada una de las dietas, también se realizaron trípticos para personas adultas

Se realiza cuestionario de 52 preguntas sobre lo que se vio en las clases de nutrición clínica.