

# PRESENTACIÓN



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**CARRERA:** Lic. en enfermería.

**MATERIA:** Nutrición clínica.

**TRABAJO:** Cuadro sinóptico sobre la tabla de composición de alimentos.

**DOCENTE:** Sánchez Gordillo Nefi Alejandro.

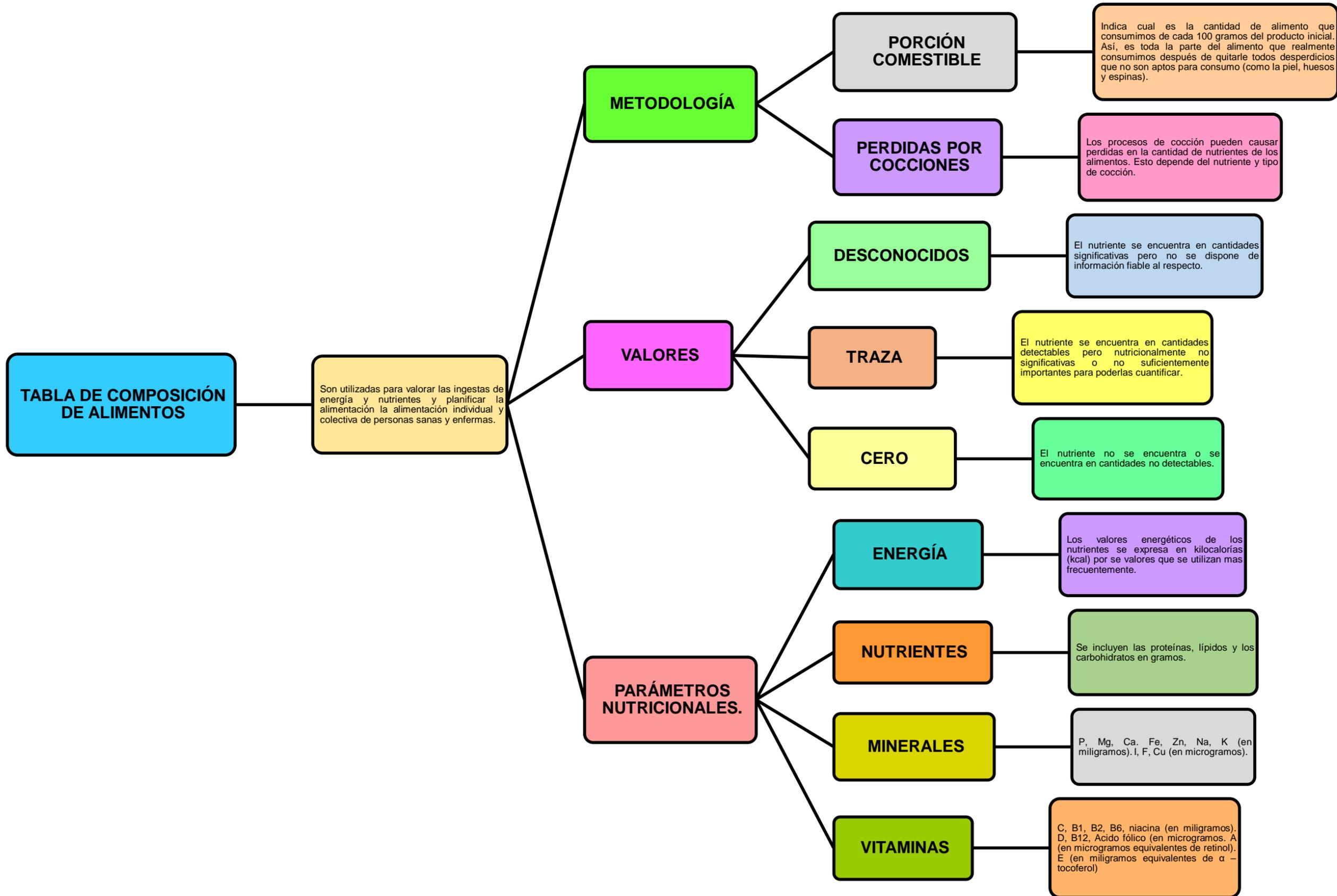
**ALUMNA:** Deyanira Santiago Pacheco.

**GRADO Y GRUPO:** 1° "A".

**PARCIAL:** 2do.

**MODALIDAD:** Escolarizado.

**FECHA:** 03/06/20.



**TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS**

Son utilizadas para valorar las ingestas de energía y nutrientes y planificar la alimentación la alimentación individual y colectiva de personas sanas y enfermas.

**METODOLOGÍA**

**PORCIÓN COMESTIBLE**

Indica cual es la cantidad de alimento que consumimos de cada 100 gramos del producto inicial. Así, es toda la parte del alimento que realmente consumimos después de quitarle todos desperdicios que no son aptos para consumo (como la piel, huesos y espinas).

**PERDIDAS POR COCCIONES**

Los procesos de cocción pueden causar pérdidas en la cantidad de nutrientes de los alimentos. Esto depende del nutriente y tipo de cocción.

**DESCONOCIDOS**

El nutriente se encuentra en cantidades significativas pero no se dispone de información fiable al respecto.

**VALORES**

**TRAZA**

El nutriente se encuentra en cantidades detectables pero nutricionalmente no significativas o no suficientemente importantes para poderlas cuantificar.

**CERO**

El nutriente no se encuentra o se encuentra en cantidades no detectables.

**PARÁMETROS NUTRICIONALES.**

**ENERGÍA**

Los valores energéticos de los nutrientes se expresa en kilocalorías (kcal) por se valores que se utilizan mas frecuentemente.

**NUTRIENTES**

Se incluyen las proteínas, lípidos y los carbohidratos en gramos.

**MINERALES**

P, Mg, Ca, Fe, Zn, Na, K (en miligramos). I, F, Cu (en microgramos).

**VITAMINAS**

C, B1, B2, B6, niacina (en miligramos). D, B12, Acido fólico (en microgramos. A (en microgramos equivalentes de retinol). E (en miligramos equivalentes de α - tocoferol)

