

Fecha: 11/Junio/ 2021

# NUTRICIÓN CLÍNICA

Nombre del Alumno: Ingrid Del Rosario García Calderón

Nombre del Profesor: Daniela Monserrat Mendez Guillen

Materia: Nutrición Clínica

Actividad: Mapa Conceptual

Grado: 3<sup>o</sup>

Grupo: "B"

# Nutrición Clínica

La nutrición clínica es la parte de la medicina que se ocupa de atender a aquellos pacientes que padecen enfermedades en las que una alimentación adecuada forma parte de su tratamiento.

el alimento es:

Toda aquella sustancia sólida o líquida que puede ser ingerida, digerida y excretada.

Patrón de alimentación

Grupos de alimentos

Se define como las cantidades, proporciones, variedad de combinaciones de los diferentes alimentos, bebidas y nutrientes en la dieta, considerando la frecuencia con la que habitualmente se consumen.

Es la forma de clasificar los alimentos según su composición nutricional.

Los grupos de alimentos son:

Grupo 1: Leche y derivados.

Grupo 2: Carnes, pescados y huevos.

Grupo 3: Patatas, legumbres, frutos secos.

Grupo 4: Verduras y Hortalizas.

Grupo 5: Frutas

Grupo 6: Cereales y derivados, azúcar y dulces.

Grupo 7: Grasas, aceite y mantequilla.

Su función:

Su función:

Su función:

Su función:

Su función:

Su función:

Su función:

Su Función es plástica: Participan en la formación y mantenimiento de las distintas estructuras del organismo, son alimentos proteicos y su poder energético depende de la grasa que acompaña a las proteínas.

Su Función es plástica: Son alimentos que incorporan proteínas de alto poder biológico, hierro y vitaminas del grupo B.

Su Función es plástica y energética: Energética es por que aportan energía gracias al contenido en hidratos de carbono. y en las legumbres aportan proteínas de origen vegetal de alto contenido biológico y fibra. Los frutos secos aportan ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, y vitaminas del grupo B.

Su Función es reguladora: Aportan grandes cantidades de vitaminas, minerales y oligoelementos, fibra (especialmente soluble), además de un alto porcentaje de agua y pocas calorías de su baja proporción en hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Su Función es reguladora: Su importancia en la dieta es similar a la del grupo 4, verduras y hortalizas, además son ricas en azúcares del tipo de la sacarosa, fructosa y glucosa pero con un aporte calórico bajo.

Su Función es energética: Aportan calorías de sus carbohidratos (los de los cereales más densos y nutritivos que otras fuentes de hidratos de carbono). Importante también la aportación de vitaminas del grupo B.

Su Función es energética: El aporte calórico debe proceder tanto de este grupo como del anterior, por la diferencia de elementos que tiene cada uno, este grupo es rico en vitaminas liposolubles.

Se pueden clasificar como:

Origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan, entre otros .

los alimentos están compuestos de:

Glúcidos (que predominan los hidratos de carbono), Proteicos ( que predominan las proteínas) y Lipídicos ( que predominan los lípidos).

Factores causantes de la alteración.

Organismos que lo alteran

Serían: bacterias, mohos y levaduras, estos pueden atacar prácticamente todos los constituyentes de los alimentos, llegando a alterar las características organolépticas (aparición general, color, olor, sabor y textura) de los alimentos.

Su clasificación

Se pueden clasificar en: físicos, químicos y biológicos , por lo tanto estos factores normalmente actúan de forma simultánea para alterar un alimento.

