



**Nombre de alumnos: Fátima de Jesús alvarado rivera**  
**Nombre del profesor: Lic. Joanna casanova Ortiz**

**Nombre del trabajo: mapa conceptuales**  
**Materia: nutrición clínica**  
**Grado: 3er cuatrimestres Lic. En enfermería**  
**Grupo: A**



## Alimentos

es cualquier sustancia normalmente utilizada por seres vivos con fines nutricionales, sociales, físicos, salud y psicológicos, Nutricionales: Proporciona materia y energía para el anabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como el calentamiento corporal ya que es cualquier sustancia (sólida o líquida) que es ingerida por los seres vivos para reponer lo que se ha perdido por la actividad del cuerpo

a mi punto de vista un alimento es una sustancia que nos puede dar un determinado organismo como los nutrientes y la energía que necesitamos para hacer las actividades diarias de nuestra vida



## Alimentos, grupos de alimentos, tablas de composición de alimentos

### grupos de alimentos

Grupo 1: leche y sus derivados (queso, yogurt, suero, nata);

Grupo 2: carne, huevos y pescados;

Grupo 3: legumbres, tubérculos y frutos secos;

Grupo 4: hortalizas y verduras;

Grupo 5: frutas;

Grupo 6: pan, cereales, pasta y azúcar;

Grupo 7: grasas, aceite y mantequillas

a mi punto de vista los alimentos responden a la necesidad de clasificar los alimentos que por separado no proporcionan todos los nutrientes que nuestro organismo necesita

## tablas de composición de alimentos

Los nutrientes energéticos se usan como combustible celular y prácticamente coinciden con el grupo de los macronutrientes. Los nutrientes plásticos son los que utilizamos para para construir y regenerar nuestro propio cuerpo y son principalmente las proteínas. Los nutrientes que tienen funciones de regulación, facilitan y controlan las reacciones bioquímicas que tienen lugar en el interior de los seres vivos. Este grupo está constituido por las vitaminas y los minerales ya que se puede hacer una primera distinción entre los componentes de cualquier alimento: los macronutrientes, entre los que se encuentran las proteínas, hidratos de carbono y lípidos; y los llamados micronutrientes que solo están presentes en muy pequeñas cantidades. Entre estos se encuentran las vitaminas y los minerales

a mi punto de vista las tablas de composición de alimentos pueden utilizarse para comparar el contenido en nutrientes de diferentes alimentos, ya que para elaborar dietas equilibradas, para seleccionar aquellos alimentos ricos en determinados nutrientes

# Tecnología alimentaria y valor nutritivo

Ya que los nutrientes esenciales son aquellos que nuestro organismo no puede sintetizar o que si lo hace es en cantidades muy pequeñas ya que por lo tanto lo que principalmente nos debe de aportar un alimento son nutrientes esenciales

Ya que la tecnología de los alimentos es la ciencia que se encarga de estudiar y garantizar la calidad microbiológica, física y química de los productos alimenticios en todas las partes del proceso de elaboración (proceso, empaque y embarque), así como durante la fase de cocción

Tratamientos térmicos -  
Tratamientos por baja temperatura - Eliminación del agua - Tratamientos físicos no térmicos - Tratamientos biológicos - Acidificación ya que la tecnología de los alimentos es la ciencia que se encarga de estudiar y garantizar la calidad microbiológica, física y química de los productos alimenticios en todas las partes del proceso de elaboración (proceso, empaque y embarque), así como durante la fase de cocción

La industria alimentaria aplica procesos tecnológicos por cuatro razones

- Eliminar el riesgo de transmisión de **enfermedades** asociado a la presencia de microorganismos en los productos crudos.
- Hacerlos agradables al paladar y facilitar su consumo y digestibilidad.
- Eliminar determinados factores presentes en las materias primas que actúan como agentes anti nutritivos,
- Aumentar su vida útil

¿Cómo influyen los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos?

Influyen en ciertos alimentos que se deterioran más rápido que otros, como la leche, la carne, el pescado, las verduras y las frutas

Y se debe a que estos alimentos tienen mayor cantidad de agua

Ya que los procesos tecnológicos aplicados a los alimentos pueden modificar el valor nutritivo de los mismos, descubre cuáles son y cómo se modifican



Valoración del estado nutricional. en el cual abordaran el ABCD de la evaluación nutricional

El ABCD de la evaluación del estado de nutrición variará tan sólo en los datos que se deben recolectar dependiendo del lugar donde se realice

**métodos dietéticos.** Incluyen la evaluación del consumo de alimentos, así como la composición y adecuación de la ingesta de alimentos y nutrientes, patrones de consumo de alimentos (considerando en ello los aspectos ambientales involucrados), tolerancia o intolerancia a diferentes alimentos y nutrientes, modificaciones alimentarias o nutricias y por otra parte deberá determinarse la habilidad del sujeto para lograr de manera adecuada, tanto desde un punto de vista funcional como económico, la selección, compra y preparación de los alimentos que consume

**C: métodos clínicos.** La examinación física centrada en aspectos nutricios permite estimar la composición corporal del individuo, así como determinar la presencia de síndromes de mala nutrición

**A: antropometría.**

Representa la medición tanto de la composición corporal como de las dimensiones físicas de la persona, permitiendo por ello establecerla presencia de desequilibrios crónicos en proteína y energía; por esta razón proporciona datos confiables sobre la historia nutricia pasada del sujeto

**B: métodos bioquímicos.**

La presencia de malnutrición en sus diferentes etapas puede ser detectada partir de la evaluación bioquímica o de laboratorio, utilizando para ello diferentes pruebas o mediciones del nutrimento involucrado, ya sea a partir de su medición directa o a partir de la determinación de la funcionalidad orgánica relacionada con el nutrimento en cuestión, debido a que en la mala nutrición, sea primaria o secundaria, la deficiencia de un nutrimento resultará en la disminución de sus concentraciones o en la disminución de sus productos metabólicos, o en la actividad de algunas funciones o síntesis enzimáticas que dependen de algún nutrimento específico ya que estas condiciones