



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del Alumno: Yaneth Beatriz Álvarez Santiz.
Parcial: 1er.

Nombre del tema: nutriología como ciencia

Nombre de la Materia: nutrición clínica

Nombre del profesor: Julibeth Martines Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3er.

Lugar y fecha: plan de Ayala, 19 de mayo de 2022

NUTRICIÓN CLÍNICA

La nutrición es la ciencia que estudia los alimentos, nutrimentos y otras sustancias conexas; su acción, interacción y equilibrio respecto a la salud y a la enfermedad; así también es el proceso mediante el cual un organismo ingiere, digiere, absorbe, transporta, utiliza y elimina sustancias

MACRO NUTRIENTES

Biomoléculas que se necesitan en mayor cantidad, y nos proporcionan energía.

HIDRATOS DE CARBONO

1er. fuente de energía, formada por C,H,O, sintetizado por las plantas.



CLASIFICACIÓN

Monosacáridos

Los monosacáridos más importantes de la dieta humana son: glucosa, galactosa y fructosa

Disacáridos

Los tres disacáridos más importantes en nutrición humana son sacarosa, lactosa y maltosa

Polisacáridos

Son hidratos de carbono con más de 10 unidades monosacáridicas.

LIPIDOS

2da fuente de energía, constituyen aproximadamente el 34% de la energía de la dieta humana



CLASIFICACIÓN

SAPONIFICABLES

Se clasifican en simples: que son los líquidos y sólidos, y complejos: que es la unión de una molécula más un lípido

NO SAPONIFICABLES

2da. fuente de energía, constituyen aproximadamente el 34% de la energía de la dieta humana

PROTEINAS

3er. fuente de energía, las principales funciones da estructura corporal de los seres humanos y de los animales, están formadas por aminoácidos unidos entre sí por enlaces peptídicos.



CLASIFICACIÓN

ESTRUCTURA

Primaria: moléculas simple
Secundaria: complejas
Terciaria: mas complejas
Cuaternaria: es la combinación de todas ellas.

ORIGEN

Vegetal: que son los de bajo valor biológico
Animal: de alto nivel biológico.

QUIMICO

Fibrosa
Globular

MICRO NUTRIENTES

Biomoléculas que se necesitan en menor cantidad, y no nos proporciona energía, solo es para el funcionamiento.

VITAMINAS

Hace que el cuerpo sintetice correctamente, esencial en cantidades muy pequeñas, para un funcionamiento fisiológico normal (mantenimiento, crecimiento, desarrollo, y reproducción)



CLASIFICACIÓN

VITAMINAS LIPOSOLUBLES

Requieren lípidos para su absorción, y suele secretarse por las heces mediante la circulación enterohepática.



VITAMINAS HIDROSOLUBLES

Se metaboliza en el intestino delgado, y se excreta mediante la orina, sudor

VITAMINAS LIPOSOLUBLES

A: retinol
 D: calciferol
 E: tocoferol
 K: filoquinona



VITAMINAS HIDROSOLUBLES

B O B1: tiamina
 B2: rifloflavina
 B3: niacina
 B5: ácido pantoténico
 B6: ácido piridoxal
 B8: biotina
 B9: ácido fólico
 B12: cabalamina
 C: ácido ascórbico

MINERALES

Representan aproximadamente el 4% a 5% del peso corporal, o 2,8 a 3,5 kg en mujeres y varones adultos, respectivamente.

MINERALES



calcio



magnesio



potasio



hierro



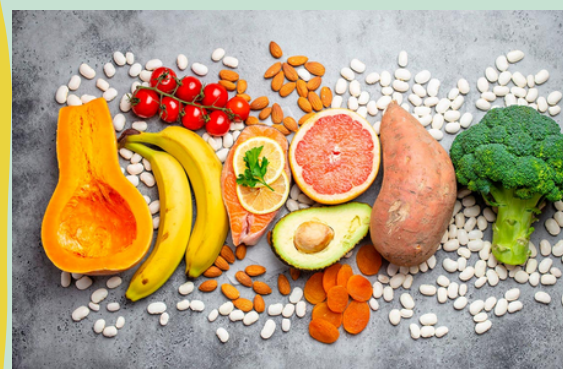
zinc

CLASIFICACIÓN

- Macrominerales
- Microminerales o u oligoelemento
- Ultraoligoelemento

MAS IMPORTANTES

Calcio- sistema oseo
Hierro- oxigenación sanguínea
Yodo- sintetiza las hormonas tiroideas



FIBRAS

Tienen funciones fisiológicas beneficiosas en el tubo digestivo y reducen el riesgo de algunas enfermedades



FIBRA DIETÉTICA

Se refiere a los componente intactos de las plantas que no son digeribles por las enzimas digestivas

FIBRA FUNCIONAL

Se refiere a los hidratos de carbono no digeribles que se han extraído o fabricado a partir de las plantas



FIBRA SOLUBLE

Atrae el agua y se convierte en gel durante la digestión, hace las heces mas solidas, y reduce la velocidad de vaciado

FIBRAS INSOLUBLES

Le aporta volumen a las heces y ayuda a que los alimentos pasen mas rápido a través del estomago y los intestino, aumenta la velocidad de vaciado, vuelve las heces mas liquidas

AGUA

Es el componente único más importante del cuerpo. es esencial para los procesos de digestión, absorción y excreción.



FUNCIÓN

El agua mantiene la constancia física y química de los líquidos intracelulares y extracelulares y tiene una participación directa en el mantenimiento de la temperatura corporal.



DISTRIBUCIÓN

El agua intracelular es contenida dentro de las células y representa dos tercios del agua corporal total. El agua extracelular del plasma, la linfa, las secreciones y el líquido raquídeo equivale a una tercera parte del agua corporal total o un 20% del peso corporal.

La deshidratación celular y la disminución del volumen de líquido extracelular intervienen en la estimulación de la sed.



El aumento del volumen del líquido intracelular hace que las células, particularmente las del encéfalo, se hinchen, produciendo cefalea, náuseas, ceguera, vómitos, calambres musculares y convulsiones, con estupor inminente.

Cuando la ingesta de agua es insuficiente o la pérdida de agua es excesiva, los riñones sanos compensan conservando agua y excretando una orina más concentrada.

PLATO DEL BIEN COMER

Es una guía de alimentación que forma parte de la Norma Oficial Mexicana (NOM), para la promoción y educación para la salud en materia alimentaria

La imagen es un círculo dividido en tres partes iguales de tres colores: verde, amarillo y rojo, conforman el grupo 1; verduras y frutas, el grupo 2; cereales, leguminosas y alimentos de origen animal, el grupo 3. El círculo tiene una base interior dividida por los mismos colores,



BIBLIOGRÁFICA

UDS. (s.f.). antologia de nutricion clinica .
Obtenido de
file:///C:/Users/yaneth/Downloads/nutricion%20cli
nica.pdf