



Brian Eduardo Hernández Roblero

UNIDAD 1. El plato del buen comer

El ABCD de la nutrición

Nutrición clínica

Julibeth Martínez Guillen

Lic. Enfermería General

Tercer cuatrimestre

- Presentes en la misma porción
- Proveen agua, fibra, vitamina C, vitamina K y ácido fólico



- Muestra los que se puede elaborar a partir de ellos
- Requieren ser cocinados para mayor digestibilidad proporciona proteínas, nutrimentos inorgánicos y fibra

- Subdivididos en leguminosas que se debe de aumentar el consumo
- Los ADA se debe de consumir en menor cantidad por contenido de grasas y colesterol



A

#### **EVALUACION ANTROPOMETRICA**

- Mide las dimensiones físicas del cuerpo humano
- Índice de masa corporal
- Índice de cintura y cadera
- Talla, forma del cuerpo y carne magra

B

#### **EVALUACIÓN BIOQUIMICA**

- Evalúan nutrientes, albumina, diabetes, enfermedades vasculares
- Biometría hemática, química sanguínea o electrolitos séricos

C

#### **EVALUACIÓN CLINICA**

- Examen que se lleva a cabo para conocer antecedentes personales, datos socioeconómicos y medicamentos
- Valoración cefalocaudal del paciente

D

#### **EVALUACION DIETETICA**

- Conocer los hábitos alimentarios del paciente
- Estimar la cantidad y calidad de los alimentos
- Estimar el consumo de nutrientes y compararlo

## **Bibliografía**

UDS antología 2021. Recuperado 11/07/22

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cec907a4b968917deb0108e73d19d221-LC-LEN304%20NUTRICION%20CLINICA.pdf>