



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Matilde Gómez González

Nombre del tema: Nutrición como ciencia, ABCD de la nutrición

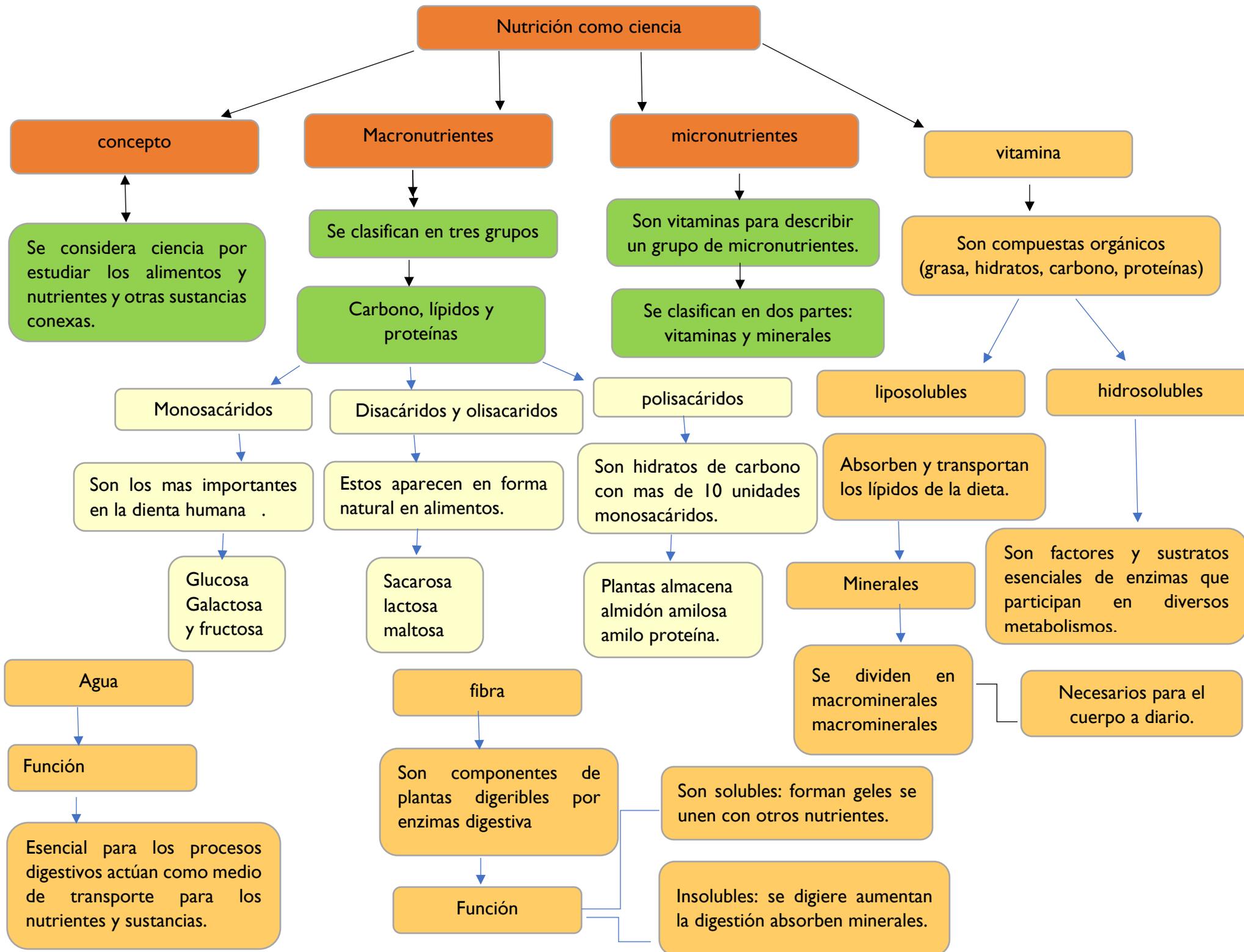
Parcial: I

Nombre de la Materia: Nutrición clínica

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3er.



Nutrición como ciencia

concepto

Se considera ciencia por estudiar los alimentos y nutrientes y otras sustancias conexas.

Macronutrientes

Se clasifican en tres grupos

Carbono, lípidos y proteínas

Monosacáridos

Son los más importantes en la dieta humana .

Glucosa
Galactosa
y fructosa

Disacáridos y oligosacáridos

Estos aparecen en forma natural en alimentos.

Sacarosa
lactosa
maltosa

polisacáridos

Son hidratos de carbono con más de 10 unidades monosacáridos.

Plantas almacena almidón, amilosa, amilo, proteína.

micronutrientes

Son vitaminas para describir un grupo de micronutrientes.

Se clasifican en dos partes: vitaminas y minerales

Minerales

Se dividen en macrominerales, macrominerales

Necesarios para el cuerpo a diario.

vitamina

Son compuestos orgánicos (grasa, hidratos, carbono, proteínas)

liposolubles

Absorben y transportan los lípidos de la dieta.

hidrosolubles

Son factores y sustratos esenciales de enzimas que participan en diversos metabolismos.

Agua

Función

Esencial para los procesos digestivos actúan como medio de transporte para los nutrientes y sustancias.

fibra

Son componentes de plantas digeribles por enzimas digestiva

Función

Son solubles: forman geles se unen con otros nutrientes.

Insolubles: se digiere aumentan la digestión absorben minerales.

El ABCD DE LA NUTRICION

Concepto

Comprende aspectos antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.

Evalúa el estado de nutrición

- Conocer el estado de nutrición.
- Agentes que lo causan
- Deficiencia o exceso
- Medir los alimentos.

Evaluación antropométrica

Se ocupa de medir las dimensiones físicas (tamaño corporal. Talla forma del cuerpo, grasa y masa)

El imc: establece un diagnóstico de delgadez, desnutrición, normalidad o sobrepeso

Evolución bioquímica

Detecta deficiencias o excesos nutrimentos que se vean reflejado en indicadores antropométricos o clínicos.

Evalúa

- ✓ Reservas de nutrimentos
- ✓ Concentración plasmática
- ✓ Excreción de nutrimentos
- ✓ Pruebas funcionales inmunológicas

Bioquímica se dividen en dos

Prueba estática
Pruebas funcionales

La estática: mide la concentración de tasa excreción metabólico.

La funcional: estudia el desarrollo de un estado de nutrición inadecuado.

Evaluación clínica

Evalúa la historia nutricia.

Para evaluar son 4 elementos para el examen físico.

- ✓ Examen general
- ✓ Relación con la ingestación de sodio.
- ✓ Dimensiones físicas y composición corporal
- ✓ Signos en dirección céfalo-caudal

Evaluación dietética

Conocer el hábito alimenticio. Cantidad y calidad de alimentos, consumos de nutrientes.

Se divide en dos partes cualitativa y cuantitativa.

Cualitativa evalúa si la dieta es: completa, variada, inocua.

Cuantitativa: evalúa las características equilibrada o suficiente

BIBLIOGRAFIA

Sacada de la antología nutrición clínica UNIDAD I NUTRIOLOGÍA COMO CIENCIA. UNIDAD II
EL ABCD DE LA NUTRICIÓN

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