



Nombre del Alumno: Amparo Jazmín Torrez Trejo

Nombre del tema: Mapa conceptual “NUTRICIÓN Y ABCD”

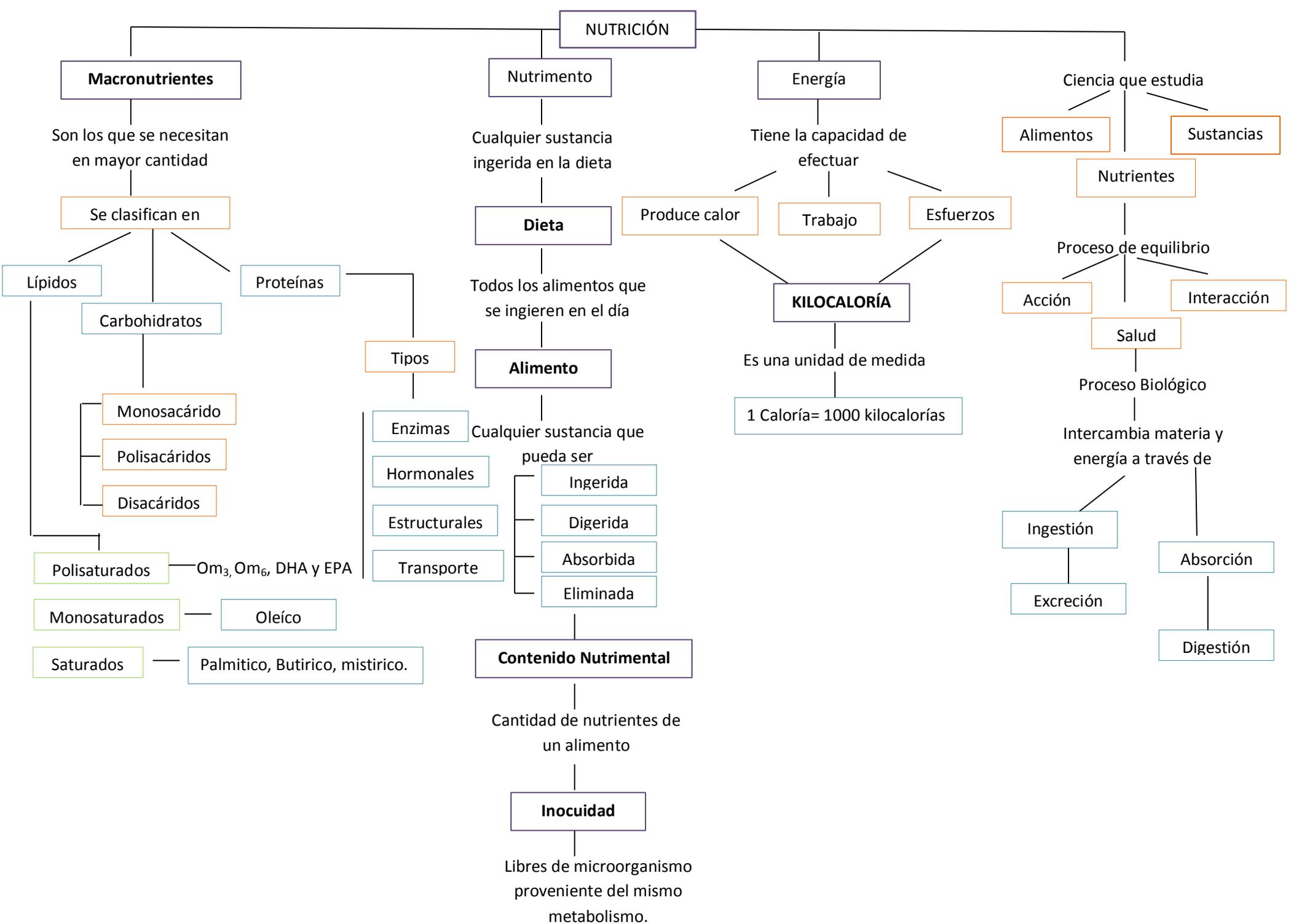
Parcial: Unidad I y II

Nombre de la Materia: Nutrición Clínica

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Mendez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3°



NUTRICIÓN

Electrolitos

Son sustancias que disocian en iones

Carga + Carga -

Cationes Aniones

Cuando se disuelven en agua

TIPOS

- Calcio
- Manganeso
- Potasio
- Sodio
- Fosforo

Agua

Componente más importante del cuerpo

Es esencial para procesos de

- Digestión
- Excreción
- Absorción

Aumenta el volumen fecal

Además de cumplir con funciones como

Medio de transporte de nutrientes

Y

Mantenimiento de la Temp. Corporal

Fibra

Es de origen vegetal

TIPOS

Insolubles

Aumenta las deposiciones
Retienen agua

Solubles

Absorben grasa

Colesterol, Minerales

Forman geles

Aumentan la digestión

Micronutrientes

Son los que se necesitan en menor cantidad

Clasificación

Minerales

Son de origen inorgánico

TIPOS

- Ca
- Cl
- Mn
- Na
- Se
- Fe
- Mg
- K
- F
- Si

Vitaminas

Compuestos orgánicos con función fisiológica

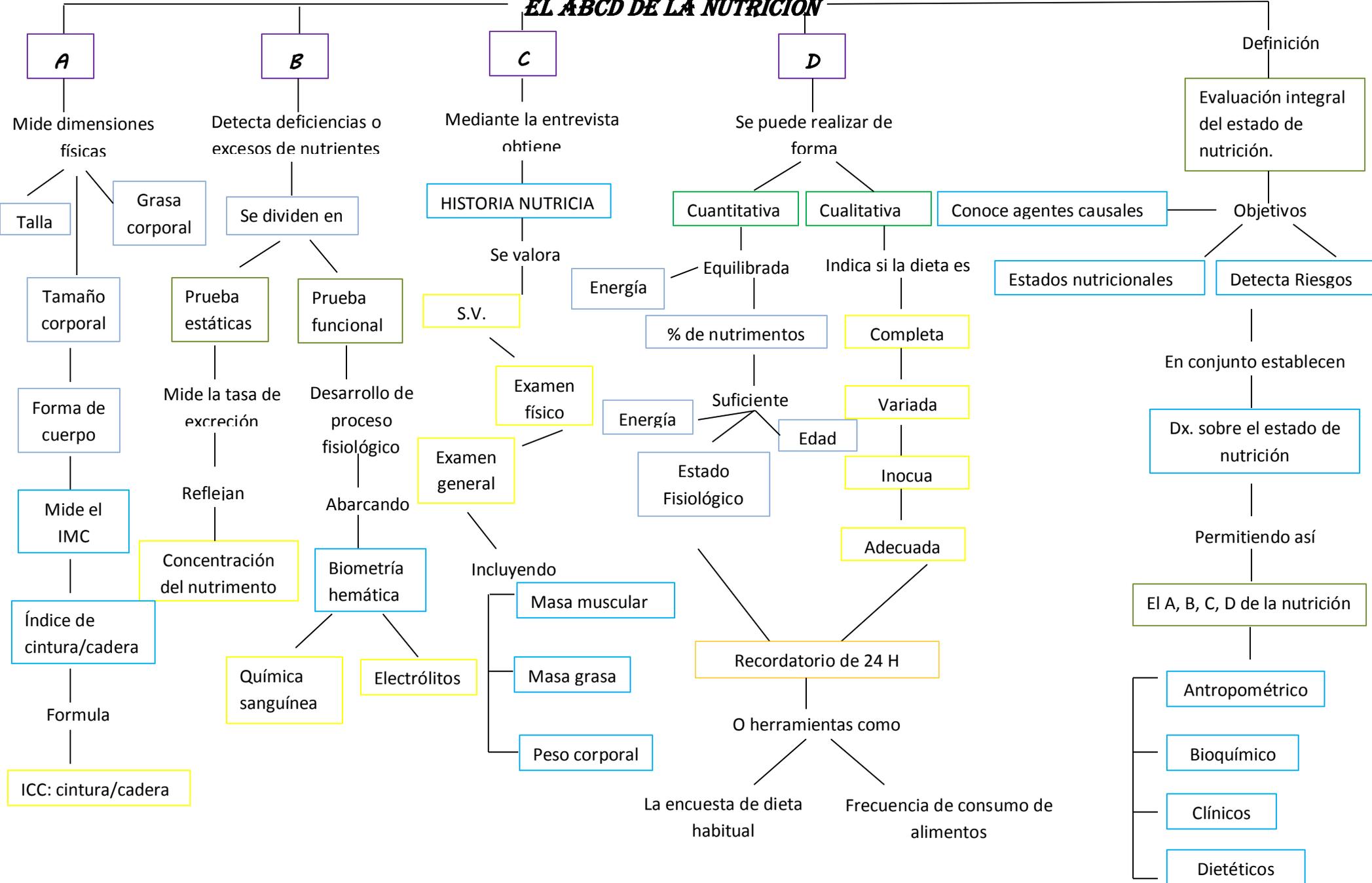
Hidrosolubles

- C
- B1
- B2
- B3
- B5
- B6

Liposolubles

- A
- D
- E
- K

EL ABCD DE LA NUTRICIÓN



BIBLIOGRAFÍA

- ▽ <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LLEN/cec907a4b968917deb0108e73d19d221-LC-LLEN304%20NUTRICION%20CLINICA.pdf>