



Mi Universidad

Nombre del Alumno: José Andrés cantoral acuña

Nombre del tema: ABCD DE LA EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN

Parcial: 2

Nombre de la Materia: nutrición clínica

Nombre del profesor: JOANNA JUDITH CASANOVA ORTIZ

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: III

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICION

Se divide en:

objetivos

Conocer del estado nutricional del individuo.

Conocer los agentes causales del estado de nutrición.

Detectar los individuos en riesgo de deficiencias y/o excesos

Medir el impacto que tienen los alimentos en el estado nutricional, como factor determinante.

elementos para su aplicación:

Obtención de datos e información por parte del individuo evaluado

La realización de una serie de pruebas y mediciones.

Los Indicadores son:

Antropométricos

Bioquímicos

Clínicos

Dietéticos



EL ABCD DE LA NUTRICIÓN

comprende aspectos antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos. Medir el impacto que tienen los alimentos en el estado nutricional, como factor determinante



indicadores

Se divide en:

Los objetivos son:

Evaluación antropométrica

EVALUACIÓN BIOQUÍMICA

EVALUACIÓN CLÍNICA

EVALUACIÓN DIETÉTICA

No sólo sirve para obtener un diagnóstico estático

Se define como:

permite detectar deficiencias o excesos de ciertos nutrientes

Se realiza a través de una entrevista con la finalidad de obtener una "historia nutricional"

SE DIVIDE EN:

para conocer los agentes causales de ese estado y detectar riesgos de deficiencias o excesos.

es la técnica que se ocupa de medir las dimensiones físicas

incluyen pruebas físicas, bioquímicas, moleculares, microscópicas y de laboratorio

se detectan signos relacionados con deficiencias de nutrientes

CUALITATIVA

Conocer del estado nutricional del individuo.

monitorear el impacto de una intervención nutricional

Sus técnicas son:

Sus técnicas son:

Completa: porque incluya los tres grupos de alimentos en cada tiempo de comida
Variada: porque hay selección de diferentes alimentos dentro de cada grupo y uso de diferentes métodos de cocción para un mismo alimento.
Inocua: porque no implica riesgos para la salud.
Adecuada: a la edad, al presupuesto, al clima, a la temporada, etc.

Conocer los agentes causales del estado de nutrición.

Sus técnicas son:

Determinación de la ingestión de nutrientes.
Determinación de la estructura y composición corporal.
Evaluación bioquímica del estado nutricional.
Evaluación clínica del estado nutricional.

Recordatorio de 24 horas
La frecuencia del consumo
Diario de registro de alimentos y bebidas
Historia dietética

cuantitativa

Detectar los individuos en riesgo de deficiencias y/o excesos.

- Peso
- Talla
- Diámetros
- Perímetros
- Pliegues

Equilibrada: perfil o distribución energética, porcentaje de nutrientes.
Suficiente: en energía para la edad, el estado fisiológico, la actividad física, etc.

Medir el impacto que tienen los alimentos en el estado nutricional, como factor determinante

SUS TÉCNICAS SON

- Inspección
- Palpación
- Percusión
- Auscultación

bibliografía

Kaufer, M., (2015), Nutriología Médica, Medica panamericana