Cuadro Sinóptico

Nombre del Alumno: Briana Jacqueline García Lujano

Nombre del tema: ABCD de la nutrición

Parcial: 2do

Nombre de la Materia: Nutrición Clinica

Nombre del profesor: Joanna Judith Casanova

Nombre de la Licenciatura: Lic. Enfermería

Cuatrimestre: 3ro

ABCD De La Nutrición

- **Estado de nutrición**
  - Condición resultante de la ingestión de los alimentos, digestión y utilización de estos.
- **Evaluación del estado de nutrición**
  - Interpretación de la información obtenida de estudios clínicos, dietéticos, bioquímicos y antropométricos.
  - **Antropométricos**
    - Evalúan la composición corporal.
      - Mediciones, técnicas y equipos
        - Peso, estatura, longitud (niños), anchura del codo, circunferencia de muñeca, pliegues cutáneos (tricipital, bicipital, subescapular, suprailiaco), circunferencia del brazo, circunferencia de cintura, de abdomen y cadera.
        - Métodos
          - Las dimensiones deben compararse con las tablas de clasificación, pero el estado nutricional de tu paciente es el conjunto de todas ellas. Por lo tanto, es muy importante para el(la) **nutricionista** evaluar y comparar todos los parámetros antes de hacer un diagnóstico o proponer un plan de tratamiento.
  - **Bioquímicos**
    - Evalúan la utilización de nutrimentos.
      - Incluyen pruebas físicas, bioquímicas, moleculares, microscópicas y de laboratorio, proporcionan información objetiva y cuantitativa del estado de nutrición.
        - Las muestras para realizar las pruebas pueden obtenerse de tejidos, células, fluidos y desechos corporales. (suero y plasma sanguíneo, liquido amniótico, leche materna, eritrocitos, leucocitos, orina, heces fecales, biopsias, cabello, uñas, saliva, sudor, semen y células de mucosa bucal)
  - **Clínicos**
    - Manifestaciones físicas de excesos y deficiencias.
      - Se lleva acabo de manera sistemática de pies a cabeza, mediante cuatro técnicas
        - Inspección: observación para evaluar color, forma, textura y tamaño
        - Palpación: tacto evalúa textura, tamaño, temperatura y movilidad. (superficial y profunda).
        - Percusión: golpes rápidos con los dedos y las manos, para con los sonidos identificar si un órgano es sólido o está lleno de líquido o gas.
        - Auscultación: escuchar ruidos del organismo.
          - Las características que se debe inspeccionar son las siguientes
            - Examen general (aspecto general: orientación, expresión verbal, movilidad y forma del cuerpo), signos de perdida de masa muscular, masa grasa y peso corporal total.
            - Signos vitales: tensión arterial, pulso, temperatura y frecuencia.
            - Dimensiones físicas y composición corporal: evaluación visual de las condiciones del individuo.
            - Identificación de signos: de cabeza a pies.
  - **Dietético**
    - Evalúan consumo de alimentos, hábitos, entre otros.
      - Dos puntos de vista: cualitativa y cuantitativa.
        - cualitativa indica si la dieta es: completa, variada, inocua y adecuada
        - Cuantitativa: equilibrada y suficiente
          - HERRAMIENTAS:
            - el recordatorio de 24 horas: Recopilación de datos o sobre el consumo de alimentos y bebidas del día anterior
            - la frecuencia de consumo de alimentos: listado de alimentos y opciones de respuesta de frecuencia con que se consume el alimento.
            - *Diario de registro de alimentos y bebidas: registro de lo consumido por el sujeto en un periodo determinado.
              *Diario o registro de pesos y medidas: registro del peso y las cantidades de alimentos y bebidas que consumió el sujeto en un periodo determinado.
              *Historia dietética