



Nombre del Alumno: Yureni Vanessa Cruz Mendez

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Nutrición

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Mendez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3

EL ABCD DE LA NUTRICIÓN

Definición

Aspectos antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos (A, B, C, D).

ESTADO DE NUTRICION

Es la condición resultante de la ingestión, digestión y utilización de los nutrimentos, es por lo tanto, un proceso dinámico

TIPOS DE EVALUACIONES

EVALUACIÓN ANTROPOMÉTRICA

Evalúan la composición corporal.

Se utiliza como una herramienta para monitorear el impacto de una intervención nutricia

Permiten evaluar al individuo y establecer correlaciones con la satisfacción de sus requerimientos nutrimentales

2 compartimentos

Masa grama

Grasa corporal

Clasificación:

Ginecoide

Androide

Hombres: <1.0
Mujeres: <0.8

Hombres: >1.0
Mujeres: >0.8

la masa magra es la suma de todos los tejidos diferentes a la grasa

- Masa celular corporal: músculo 3570 y vísceras 10%.
- Proteínas plasmáticas: 5%.
- Líquido extracelular: 20%.
- Esqueleto: 10%

EVALUACIÓN BIOQUÍMICA

Permite detectar deficiencias o excesos de ciertos nutrimentos, así como alteraciones, mucho antes de que se vean reflejados en los indicadores

Indicadores bioquímicos

Evalúan:

- Reservas de nutrimentos.
- Concentraciones plasmáticas de los mismos

- Excreción de nutrimentos o de metabolitos por orina o heces.
- Pruebas funcionales

Se divide

Pruebas estáticas

Pruebas funcionales

Miden la concentración o la tasa de excreción de algún nutrimento o metabolito

Estudian el adecuado desarrollo de un proceso fisiológico específico dependiente del nutrimento evaluado, de modo que la alteración o ausencia de la función estudiada será reflejo de un estado de nutrición inadecuado

EVALUACIÓN CLÍNICA

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

Evalúan 4 elementos

Examen general

Observar el aspecto general del paciente

Detectar los signos de pérdida de masa muscular

Masa grasa y peso corporal

Completa

Variada

Inocua

Porque incluya los tres grupos de alimentos en cada tiempo de comida

Porque hay selección de diferentes alimentos dentro de cada grupo y uso de diferentes métodos de cocción para un mismo alimento

No implica riesgos para la salud. .
Adecuada: a la edad, al presupuesto, al clima, a la temporada...

EVALUACIÓN DIETÉTICA

Su objetivo es:

Conocer los hábitos alimentarios del paciente

Estimar la cantidad y la calidad de los alimentos de la dieta de un individuo

Estimar el consumo de nutrimentos y compararlo con las recomendaciones específicas al grupo de edad, al sexo y al estado fisiopatológico

2 puntos de vista:

Cualitativa

Cuantitativa

Equilibrada

Suficiente

Perfil o distribución energética, porcentaje de nutrimentos

En energía para la edad, el estado fisiológico, la actividad física, etc.