



Mi Universidad

Nombre del Alumno Darío Antonio Hernandez Meza

Nombre del tema

Parcial; I

Nombre de la materia; nutrición clínica

Nombre del profesor; Julibeth Martinez Guillen

Nombre de la Licenciatura enfermería

Cuatrimestre 3

NUTRICIÓN





CONCEPTOS GENERALES

Nutrición:

La nutrición es la ciencia que estudia los alimentos, nutrimentos y otras sustancias conexas; su acción, interacción y equilibrio respecto a la salud y a la enfermedad

Energía:

El ser humano utiliza la energía que proviene de los alimentos



MACRONUTRIENTES

Los hidratos de carbono son sintetizados por las plantas y son una importante fuente de energía en la dieta, en la que suponen aproximadamente la mitad de las calorías totales.



Recomendaciones:

Las sugerencias adecuadas de los nutrimentos son la cantidad de éstos que las autoridades en materia de nutrición de un país recomiendan ingerir para cubrirlos en forma suficiente.



Monosacáridos: Los monosacáridos normalmente no aparecen como moléculas libres en la naturaleza, sino como componentes básicos de los disacáridos y polisacáridos

La fructosa es muy dulce, económico y se fabrica enzimáticamente mediante la transformación de la glucosa del almidón del maíz en fructosa



La galactosa y la fructosa se metabolizan en el hígado merced a su incorporación a las vías de la glucosa, si bien la fructosa evita una importante enzima de control de la vía glucolítica. La galactosa se produce a partir de la lactosa por hidrólisis durante la digestión



Disacáridos y oligosacáridos: }

Aunque en la naturaleza existe una amplia variedad de disacáridos, los tres disacáridos más importantes en nutrición humana son sacarosa, lactosa y maltosa

