



Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno: Diana Paola Perez Briones

Nombre del tema: Nutrición clínica

Parcial: 1^{er}

Nombre de la Materia: Nutrición clínica

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3^{er}



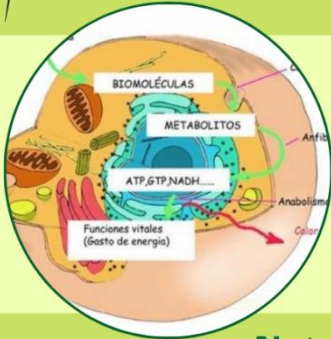
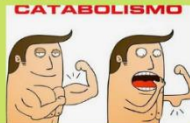
NUTRICION CLINICA



Catabolismo

Fase del proceso del metabolismo en la cual se destruye la sustancia de los seres vivos. La separación de la glucosa y fructosa.

Complejo → Simple



Anabolismo

Conjunto de procesos metabólicos en los cuales se produce la síntesis de moléculas a partir de otras simples. La unión de la glucosa y fructosa.

Simple → Complejo



Nutrición

COMO CIENCIA: Estudio de los procesos biológicos alimentarios del humano.

COMO PROCESO BIOLOGICO: Todos los procesos de ingestión, absorción, asimilación, metabolismo, digestión y excreción de nutrientes.



Alimentación

Proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer.



Dieta

Todo alimento ingerido en un lapso de 24 horas.



Nutriente

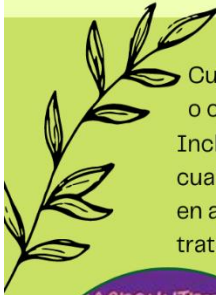
Sustancias químicas contenidas en los alimentos que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo.

Los principales son: Proteína, hidratos de carbono, lípidos, minerales y vitaminas.





NUTRICION CLINICA



Alimento

Cualquier sustancia procesada, semiprocesada o cruda que se utilice para el consumo humano.

Incluye bebidas y gomas de mascar y cualquier sustancia que se ha utilizado en al producción, preparación o tratamientos de alimentos.



Macronutrientes

- Son necesarios en cantidades mayores en el organismo.
- Nos dan energía.
- Compuestos de carbono.

Nutrientes

Contiene: Hidratos de carbono, lípidos y proteínas.



Micronutrientes

Son necesarios en muy pequeñas cantidades (miligramos o microgramos).



Biomoléculas de estructura pequeña que se necesitan en menor cantidad que los macronutrientes.



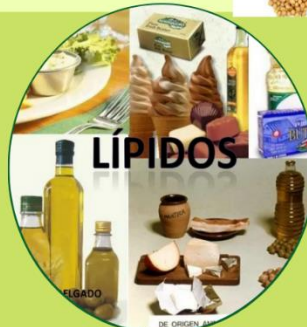
Hidratos de carbono

Principales fuentes de energía, formadas principalmente de C, H, O, Generalmente son sintetizados por las plantas, representan la mitad del contenido energético total de la dieta.



Lípidos

Son grasas, se relaciona con grasa y aceite, formadas por C, H, O, N, P, S, representan la parte del contenido energético total de la dieta, de origen animal y vegetal y es la segunda fuente de energía



Proteínas

Crecimiento y desarrollo de los músculos, están formados por cadenas de aminoácidos, formados por C, H, O, N, P, S, de origen animal y vegetal y es la tercer fuente de energía.

https://www.canva.com/design/DAFjKAoUpsA/eBFayCkL3G4uk7NaY9PO3A/edit?utm_content=DAFjKAoUpsA&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Bibliografía

[LEN304 NUTRICION CLINICA.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](#)