



**Mi Universidad**

**Super nota**

*Nombre del Alumno: Diana Paola Perez Briones*

*Nombre del tema: Nutrición clínica*

*Parcial: 1<sup>er</sup>*

*Nombre de la Materia: Nutrición clínica*

*Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: 3<sup>er</sup>*



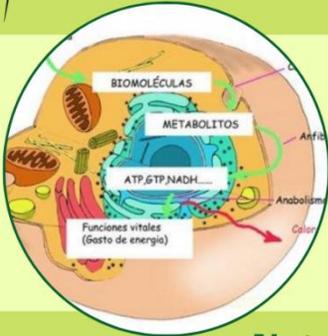
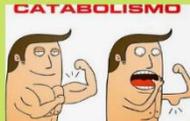
# NUTRICION CLINICA



## 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.

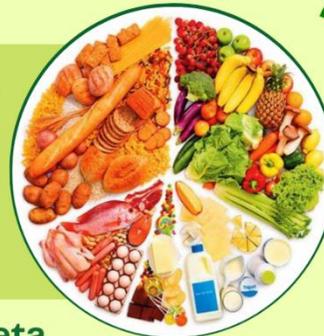
Simple → Complejo



## 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.



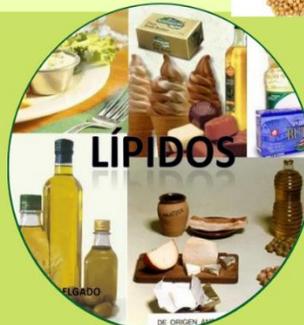
## Hidratos de carbono

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](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 \(plataformaeducativauds.com.mx\)](#)