



**Mi Universidad**

## **MAPA CONCEPTUAL**

*Nombre del Alumno: Karla Sofia Tovar Albores*

*Nombre del tema: El ABCD de la nutrición*

*Parcial: 2do*

*Nombre de la Materia: Nutrición clínica*

*Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: 3ro "B"*

*Comitán de Domínguez a 10 de junio 2023*

# EL ABCD DE LA NUTRICIÓN

es

Un método para evaluar el estado de nutrición

## EVALUACIÓN ANTROPOMÉTRICA

Se utiliza

Para medir las dimensiones físicas del cuerpo humano

como

- Altura
- Tamaño corporal
- Forma del cuerpo
- Porcentaje de grasa corporal

Porcentaje de grasa magna

permite

establecer correlaciones con la satisfacción de sus requerimientos nutrimentales.

La composición corporal se divide en 2:

- Masa magra
- Grasa del cuerpo

Representa el 80% del peso corporal en un adulto

mujeres

hombres

- 22-25% de grasa corporal
- 15-18% de grasa corporal

## EVALUACIÓN BIOQUÍMICA

detecta

deficiencias o excesos de ciertos nutrimentos y alteraciones

Los indicadores bioquímicos

- Pruebas moleculares
- Pruebas bioquímicas
- Pruebas físicas
- Pruebas de laboratorio
- Pruebas microscópicas

Proporcionan información objetiva y cuantitativa del estado de nutrición

Se dividen en 2

- Pruebas estáticas
- Pruebas funcionales

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

Se utilizan

para evaluar proteínas, vitaminas, nutrimentos inorgánicos

Refleja

indirectamente el estado de nutrición respecto de las proteínas

## EVALUACIÓN CLÍNICA

Se realiza

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

mediante

el examen físico como se detectan signos relacionados con deficiencias de nutrimentos

Elementos que se evalúan en el examen físico

- observar el aspecto general del paciente
- signos de pérdida de masa muscular
- signos de pérdida de masa grasa
- signos de pérdida de peso corporal

## EVALUACIÓN DIETÉTICA

objetivos

Conocer los hábitos

Estimar el consumo de nutrimentos

Estimar la cantidad y la calidad de los alimentos

Se puede hacer desde 2 puntos de vista

cualitativa

cuantitativa

Indica si la dieta es

completa

variada

inocua

equilibrada

suficiente

Se realiza utilizando diversas herramientas

Historia dietética

Recordatorio de 24 horas

Encuesta de dieta habitual

Frecuencia de consumo de alimentos