



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: Karla Sofía Tovar Albores

Nombre del tema: Nutrición

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Nutrición clínica

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3

Introducción

La nutrición clínica es una rama de la nutrición que se centra en el estudio y la aplicación de conocimientos nutricionales en el campo de la medicina, su objetivo principal es utilizar la alimentación y los nutrientes de manera terapéutica para prevenir, tratar y controlar diversas enfermedades y trastornos relacionados con la nutrición. La nutrición clínica se basa en la comprensión de cómo los nutrientes interactúan con el organismo y cómo pueden afectar la salud de los individuos, los profesionales de la nutrición clínica, como los dietistas-nutricionistas y los médicos especializados en nutrición, evalúan el estado nutricional de los pacientes y diseñan planes de alimentación específicos para abordar sus necesidades médicas.

Desarrollo

En este cuatrimestre en la materia de nutrición clínica vimos diferentes temas bastantes importantes y de gran importancia para el área de salud, en nuestro primer parcial del cuatrimestre vimos conceptos generales de la nutrición clínica, como **nutrición**, lo vimos desde el punto de vista de la ciencia que dice que la nutrición es el estudio de los procesos biológicos-alimentarios del humano, y desde el punto de vista como proceso biológico que dice que la nutrición es todos los procesos de ingestión, absorción, asimilación, metabolismo, digestión y excreción de nutrientes; también vimos el concepto de **dieta**, que es todo alimento ingerido en un lapso de 24h, **Alimentación** que según FAO es un proceso consistente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer, **Nutrientes** que según la FAO son sustancias químicas contenidas en los alimentos que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo, los principales son: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales y vitaminas.

En este primer parcial también vimos el tema de macronutrientes en el cual vimos los hidratos de carbono, junto con las grasas y las proteínas, los carbohidratos son uno de los tres macronutrientes en la dieta y su función principal es proporcionar energía al cuerpo. Aparecen en muchas formas diferentes, como azúcares y fibra dietética, y en muchos alimentos diferentes, como granos enteros, frutas y verduras.

Los lípidos son un grupo muy heterogéneo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno principalmente, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo. En los alimentos existen fundamentalmente tres tipos de lípidos: Grasas o aceites.

Las proteínas son moléculas grandes y complejas que desempeñan muchas funciones críticas en el cuerpo. Realizan la mayor parte del trabajo en las células y son necesarias para la estructura, función y regulación de los tejidos y órganos del cuerpo.

En el segundo parcial vimos temas como el plato del buen comer que es una guía de alimentación que forma parte de la Norma Oficial Mexicana (NOM), para la promoción y educación para la salud en materia alimentaria, la cual establece criterios para la orientación nutritiva en México; ilustra cada uno de los grupos de alimentos, otro tema que abarcamos fueron las fibras solubles que son aquellas que atraen el agua y se convierten en gel durante la digestión y las fibras insolubles que se encuentran en alimentos como el salvado de trigo, las verduras y los granos integrales.

En el segundo y tercer parcial vimos el ABCD de la nutrición que es el estado de evaluación nutricional es una condición resultante de la ingesta y utilización de los nutrientes, es un proceso dinámico, refleja el grado en que las necesidades fisiológicas de nutrientes han sido cubiertos.

A-Antropometría

B-Bioquímicos

C-Clínicos

D-Dietéticos

Uno de los temas tomados del tercer parcial fueron el embarazo que es el período que transcurre entre la implantación del cigoto en el útero, hasta el momento del parto y gestación que es el proceso fisiológico de crecimiento y desarrollo del feto en el interior del útero materno, vimos la importancia de la alimentación en el embarazo y alimentos no recomendados como por ejemplo: Té, café, alcohol, chocolate, pescados exóticos, tabaco, y energéticos y como últimos temas visto del cuarto parcial fue la nutrición enteral que es la alimentación por sonda, proporciona nutrición en forma de líquido o fórmula mediante una sonda colocada en el estómago o intestino.

La dietoterapia fue de los últimos temas visto y todos los tipos de dieta como, la dieta de líquidos claros, líquidos generales, dieta blanda, la dieta de puré, y dietas suaves

Conclusion

El tema que más me llamó la atención fue el ABCD de la nutrición porque se me facilitó el comprender el tema y porque era un tema bastante entendible.

Bibliografía

sureste, U. d. (2023). Nutricion clinica pdf. .