MAPA CONCEPTUAL

Nombre del Alumno: Manuel Alfaro Zamorano

Nombre del tema: El ABCD de la nutrición

Parcial: II

Nombre de la Materia: Nutrición clínica

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 3° "B"

Comitán de Domínguez a 10 de junio 2023

EL ABCD DE LA NUTRICION

EVALUACION ANTROPOMÉTRICA

es

La técnica que se ocupa de medir las dimensiones físicas

Se utiliza

como una herramienta para monitorear el impacto de una intervención nutricia

Se considera

el método de elección para evaluar la composición corporal

utiliza mediciones que permiten

- una serie de mediciones que permiten evaluar al individuo
- establecer correlaciones con la satisfacción de sus requerimientos nutrimentales.

Para la interpretación resulta esencial

la construcción de índices, que son las combinaciones de mediciones o características del individuo.

EVALUACION BIOQUIMICA

permite

detectar deficiencias o excesos de ciertos nutrimentos, así como alteraciones.

Indicadores

incluyen pruebas físicas, bioquímicas, moleculares, microscópicas y de laboratorio

Implica

conocer adecuadamente la prueba o examen solicitado, así como los factores nutricios y no nutricios

Evalúan

- Pruebas funcionales
- Reserva de nutrimentos
- Excreción de nutrimentos o de metabolitos por orina o heces
- Concentraciones plasmáticas de los mismos

Se dividen en dos

- Pruebas estáticas
- Pruebas funcionales

EVALUACION CLINICA

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

Evaluación nutricia

es fundamental evaluar la tensión arterial

La elevación de la tensión arterial

es un proceso de fundamento bioquímico metabólico que obedece a múltiples causas

EVALUACION DIETETICA

se puede hacer desde dos puntos de vista

- cualitativa
  - Indica si la dieta es
    - completa
      - incluya los tres grupos de alimentos
    - variada
      - hay selección de diferentes alimentos dentro de cada grupo
    - inocua
      - porque no implica riesgos para la salud
- cuantitativa
  - Evalúa las características
    - equilibrada
      - perfil o distribución energética, porcentaje de nutrimentos
    - suficiente
      - en energía para la edad, el estado fisiológico, la actividad física, etc