



Mi Universidad

Nombre del Alumno JENNIFER LOPEZ VELAZQUEZ

Nombre del tema UNIDAD I Y UNIDAD II

Parcial 2

Nombre de la Materia NUTRICION CLINICA

Nombre del profesor DANIELA MONCERATH MENDEZ GUILLEN

LICENCIATURA EN ENFERMERIA

3 Cuatrimestre

nutricion COMO ciencia

conceptos generales

el conocimiento de la nutricion ha crecido de forma acelerada y las personas se interesan cada ves mas en saber como los alimentos ayudan a la salud.

- * **nutrición**
- * **energía**
- * **kilocaloría**
- * **alimento**

macronutrientes

hidratos de carbono son sintetizados por las plantas y son una importante de energia en la dieta, e

los monosacaridos normalmente no aparecen como moleculas libres en la naturaleza

micronutrientes: vitaminas y minerales

vitaminas, se introduce el termino vitaminas para describir un grupo de micronutrientes eseciales

los nutrientes minerales se dividen tradicionalmente en macrominerales y macrominerales u oligoelementos.

nutricion COMO CIENCIA

FIBRA

se refiere a los componentes intactos de las plantas que no son digeribles por las enzimas digestivas, mientras que fibra funcional se refiere a los hidratos de carbono.

funciones de la fibra: en el tubo digestivo depende de su solubilidad. los oligosacáridos y las fibras no absorbibles tiene un efecto significativo en la fisiología humana

AGUA

es el componente unico mas importate del cuerpo. en el momento del naciminto el agua supone aproximadamente el 75% al 85% del peso corporal total

función: el agua hace que los solutos estén disponibles para las reacciones celulares.

ELECTROLOTOS

son sustancias que se disocian en iones de carga positiva y negativa (cationes y aniones) cuando se disuelven en agua.

el potacion, el magnesio y el fosforo son los principales electrolitos intracelulares

nutricion COMO ciencia

alimentacion saludable

la relacion entre la dieta y la salud o la enfermedad es indiscutible. por una parte, para estar sano es indispensable alimentarse bien

aun que la alimentacion es solo entre numerosos determinante, es claro que algunas se asocian con menor prevalencia de las enfermedades

clasificación de los alimentos

los alimentos se clasifican de acuerdo al numero de nutrientes que contienen y su origen.

- * hongos
- * algas
- * leche humana
- * leche de otras especies

plato del buen comer

es la forma de clasificar los alimentos de acuerdo a su composicion, oficialmente validada en la norma oficial mexicana



nutricion
COMO
ciencia

alimentos
funcionales

dada la prevalencia de enfermedades nutricionales crónicas, como la obesidad, aterosclerosis y enfermedades cardiovasculares.

- * las condiciones que debe cumplir todo alimento
- * denominado funcional
- * incluye la demostración científica de los efectos
- * beneficiosos en todo los miembros de una población.

unidad II
el abcd de la
nutrición

EVALUACION DEL
ESTADO
NUTRICIONAL

la evaluación integral del estado de nutrición comprende aspectos antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos (A, B, C, D).

EVALUACION
ANTROPOMETRICA

es la técnica que se ocupa de medir las dimensiones físicas, del ser humano en diferentes edades y estados físicos.

EVALUACION
BIOQUIMICA

permite detectar deficiencias o excesos de ciertos nutrientes, así como alteraciones, mucho antes de que se vean reflejados en los indicadores antropométricos y clínicos.

EVALUACION
CLINICO

se realiza a través de una entrevista con la finalidad de obtener una "historia nutricia" que debe tener puntos,

abcd de la
nutrición

EVALUACION DIETETICA

conocer los hábitos alimentarios del
paciente

estimar la cantidad y la calidad de los
alimentos de la dieta de un individuo.

estimar el consumo de nutrientes y
compararlo con las recomendaciones
específicas al grupo de edad, el sexo y al
estado fisiopatológico.