

# UNIVERSIDAD

## Mi Universidad CUADRO SINOPTICO

**Nombre del Alumno: Jorge Adrián López Aguilar.**

**Nombre del tema: Nutriología como ciencia.**

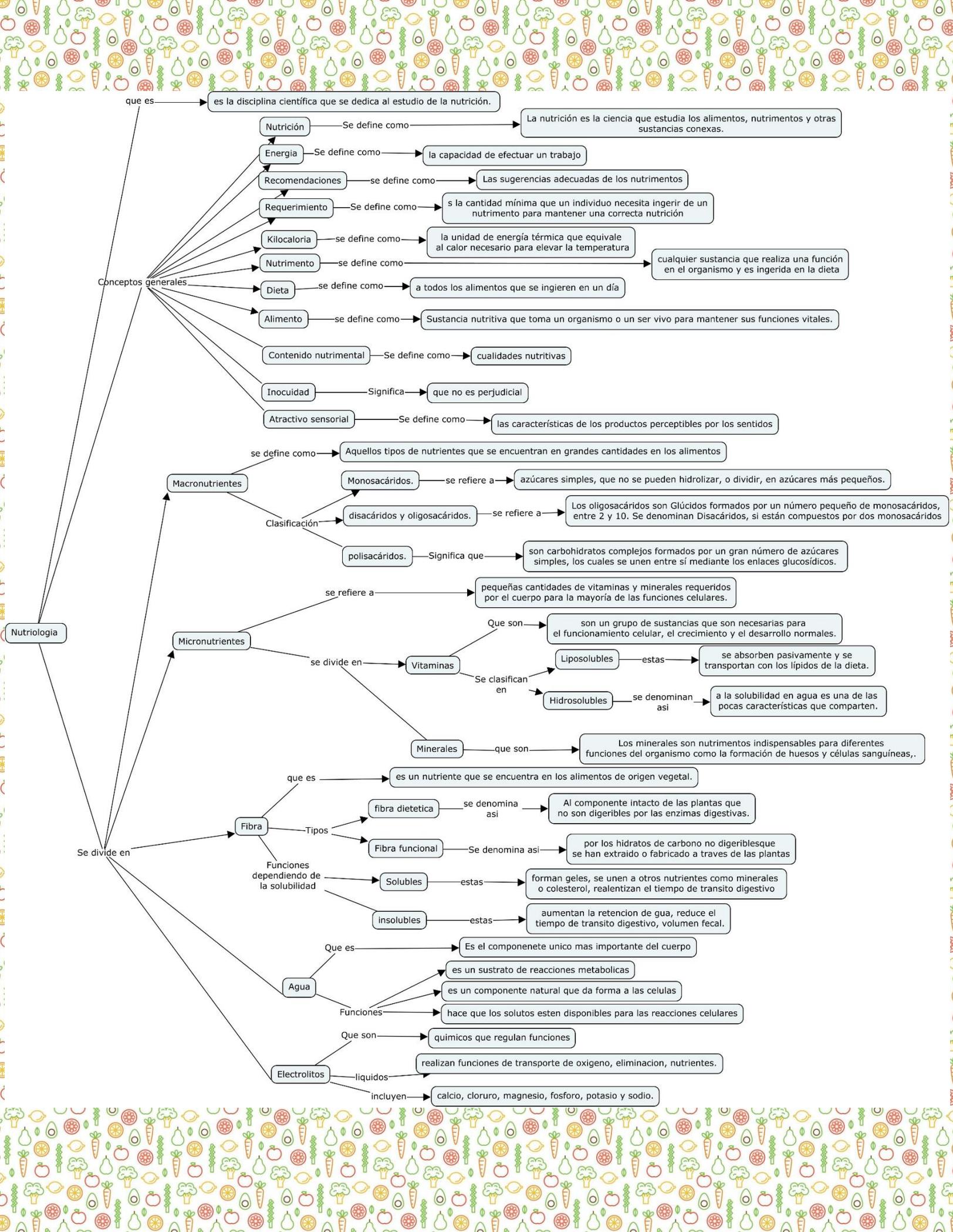
**Parcial: 1er Parcial.**

**Nombre de la Materia: Nutrición Clínica.**

**Nombre del profesor: Lic. Daniela Monserrat Méndez Guillen.**

**Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería**

**Cuatrimestre: 3er Cuatrimestre.**



que es → es la disciplina científica que se dedica al estudio de la nutrición.

Nutrición — Se define como → La nutrición es la ciencia que estudia los alimentos, nutrientes y otras sustancias conexas.

Energía — Se define como → la capacidad de efectuar un trabajo

Recomendaciones — se define como → Las sugerencias adecuadas de los nutrientes

Requerimiento — Se define como → es la cantidad mínima que un individuo necesita ingerir de un nutriente para mantener una correcta nutrición

Kilocaloría — se define como → la unidad de energía térmica que equivale al calor necesario para elevar la temperatura

Nutriente — se define como → cualquier sustancia que realiza una función en el organismo y es ingerida en la dieta

Dieta — se define como → a todos los alimentos que se ingieren en un día

Alimento — se define como → Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.

Contenido nutrimental — Se define como → cualidades nutritivas

Inocuidad — Significa → que no es perjudicial

Atractivo sensorial — Se define como → las características de los productos perceptibles por los sentidos

Macronutrientes — se define como → Aquellos tipos de nutrientes que se encuentran en grandes cantidades en los alimentos

Monosacáridos. — se refiere a → azúcares simples, que no se pueden hidrolizar, o dividir, en azúcares más pequeños.

disacáridos y oligosacáridos. — se refiere a → Los oligosacáridos son Glúcidos formados por un número pequeño de monosacáridos, entre 2 y 10. Se denominan Disacáridos, si están compuestos por dos monosacáridos

polisacáridos. — Significa que → son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos.

Micronutrientes — se refiere a → pequeñas cantidades de vitaminas y minerales requeridos por el cuerpo para la mayoría de las funciones celulares.

Que son → son un grupo de sustancias que son necesarias para el funcionamiento celular, el crecimiento y el desarrollo normales.

Liposolubles — estas → se absorben pasivamente y se transportan con los lípidos de la dieta.

Hidrosolubles — se denominan así → a la solubilidad en agua es una de las pocas características que comparten.

Minerales — que son → Los minerales son nutrientes indispensables para diferentes funciones del organismo como la formación de huesos y células sanguíneas,.

Fibra — que es → es un nutriente que se encuentra en los alimentos de origen vegetal.

fibra dietética — se denomina así → Al componente intacto de las plantas que no son digeribles por las enzimas digestivas.

Fibra funcional — Se denomina así → por los hidratos de carbono no digeribles que se han extraído o fabricado a través de las plantas

Solubles — estas → forman geles, se unen a otros nutrientes como minerales o colesterol, realentizan el tiempo de tránsito digestivo

insolubles — estas → aumentan la retención de agua, reduce el tiempo de tránsito digestivo, volumen fecal.

Agua — Que es → Es el componente único más importante del cuerpo

Funciones → es un sustrato de reacciones metabólicas

Funciones → es un componente natural que da forma a las células

Funciones → hace que los solutos estén disponibles para las reacciones celulares

Electrolitos — Que son → químicos que regulan funciones

líquidos → realizan funciones de transporte de oxígeno, eliminación, nutrientes.

incluyen → calcio, cloruro, magnesio, fósforo, potasio y sodio.

