## EUDS Mi Universidad

Nombre del Alumno: Christian Iván Salomón Rojas

Nombre del tema: Cuadro Sinóptico

Parcial: Primero

Nombre de la Materia: Nutrición Clínica

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería

Cuatrimestre: "3" B"

Comitán de Domínguez, Chiapas, 03 de julio de 2023.



Nutrición

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

	Macronutrientes	Hidratos do carbono	energia en la dieta, en la que suponen aproximadamente la mitad de la ciasificación y ofigosacaridos y ofigosacaridos nos tres disacaridos más importantes en natifición numaria son sacardos y mateosa.										
Los profesionistas en esta área tienen como meta mejorar la alimentación, por lo que deben conocer los principios básicos de la nutrición para ofrecer a sus pacientes una dieta recomendable a su etapa de vida y estado patológico, según sea el caso.  La nutrición es la ciencia que estudia los alimentos, nutrimentos y otras sustancias conexas; su acción, interacción y equilibrio respecto a la salud y a la enfermedad; además, se ocupa de las consecuencias sociales, económicas y culturales de los alimentos y su ingestión.			incluyen un grupo heterogéneo de compuestos que se caracterizan por su insolubilidad en agua, y se pueden clasificar en tres grandes grupos  Simples: grasas neutras, monoglicéridos, diglicéridos, ceras.  Clasificación Misceláneos: esteroles. vitaminas A. E v K.										
		Proteínas	Las principales funciones de las proteínas en el cuerpo incluyen su papel como proteínas estructurales, enzimas, hormonas, proteínas de transporte e inmunoproteínas. Las proteínas están formadas por aminoácidos unidos entre sí por enlaces peptídicos.  Aminoácidos esenciales  Presentan un esqueleto de carbono que no puede ser sintetizado por el ser humano, por lo que es preciso obtenerlos a travé la dieta. Las proteínas también pueden ser una fuente de energía. la calidad de las proteínas de la dieta depende de su composi en aminoácidos y de la biodisponibilidad de estos aminoácidos.										
	Micronutrientes	Vitaminas	grupo de micronutrientes esenciales	Hidrosolubles f esta		rse mediante difus	sión simple cuando se	ingieren cantida			elen excretarse por las heces mediante or transportadores cuando se ingierer	la circulación entero hepática. en cantidades más pequeñas. La mayoría no se almacena e	en
	Minerales _ son esenciales para la función de los seres humanos, aun cuando no se hayan establecido necesidades específicas para algunos de ellos.  Fibra dietética 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 no digeribles que se han extraído o fabricado a partir de las plantas.  Función _ funcional se refiere a los hidratos de carbono no digeribles que se han extraído o fabricado a partir de las plantas.												
	Electrolitos -	agua. Estos m	electrólitos son sustancias que se disocian en iones de carga positiva y negativa (cationes y aniones) cuando se disuelven en a. Estos mantienen las funciones fisiológicas del cuerpo, como el equilibrio osmótico, el equilibrio acido básico y los renciales de concentración intracelular v extracelular.  El agua es esencial para los procesos de digestión, absorción y excreción. Tiene una participación fundamental en la estructura y la función del sistema circulatorio y actúa como medio de transporte para los nutrientes y todas las sustancias del cuerpo. El agua mantiene la constancia física y química de los líquidos intracelulares y extracelulares y tiene una participación directa en el mantenimiento de la temperatura corporal										
	Alimentación _ saludable	por ésta, la c son el vehíc	obtención del entorno d culo para aportar tod	le una serie de producto os los nutrimentos. Par	equiere cubrir las necesidades s, tanto naturales como transfo a que los alimentos sean co dad. inocuidad. accesibilidad. a	ormados, conocido nsiderados como	os con el nombre de a tales, deben cubrir	imentos, que _ una serie de	Clasificación de los alimentos	más común es agru	de muchas maneras. Hoy en día, lo par los alimentos en función de sus nantes y la función que desarrollan.	Los alimentos se clasifican de acuerdo con el tipo de nutrimentos que contienen y su origen: Especies vegetales y Especies animales.	
	Plato del bien comer    Ses la forma de clasificar los alimentos de acuerdo a su composición, oficialmente validada en la Norma Oficial Mexicana para brindar orientación alimentaria. La imagen es un círculo dividido en tres partes iguales de tres colores: verde, amarillo y rojo, conforman el grupo 3.    En este conjunto genérico de alimentos funcionales se sitúan los probióticos y los prebióticos significa "para la vida" y hace referencia al conjunto de microorganismos vivos que al ser consumidos —en cantidad orientación alimentaria. La imagen es un círculo dividido en tres partes iguales de tres colores: verde, amarillo y rojo, conforman el grupo alimentos funcionales se sitúan los probióticos y los prebióticos: hace referencia a un ingrediente alimentario no digerible que afecta beneficiosamente al huésped mediante estimulación selectiva del crecimiento de un número limitado de bacterias en el colon.												
		Evaluación estado de nu	1	tación de la informaciór	n obtenida de estudios clínicos	, dietéticos, bioqui	ímicos y antropométi	icos; y que esta i	nformación se ut	tiliza para conocer el estado	de salud determinado a partir del cor	sumo y utilización de nutrimentos de los sujetos o grupos o	de
			Evaluación es la técnica que se ocupa de medir las dimensiones físicas (tamaño corporal, talla, forma de cuerpo, % grasa corporal y % masa magra) del ser humano en diferentes edades y estados fisiológicos. utiliza una serie de mediciones que permiten evaluar al individuo y establecer correlaciones con la satisfacción de sus requerimientos nutrimentales. El equipo básico para la evaluación antropométrica del adulto es una báscula clínica, un estadímetro, una cinta antropométrica y el plicómetro.										
	Evaluaciones -		Evaluación bioquímica permite detectar deficiencias o excesos de ciertos nutrimentos, así como alteraciones, mucho antes de que se vean reflejados en los indicadores antropométricos y clínicos. Los indicadores bioquímicos incluyen pruebas físicas, bioquímicas, moleculares, microscópicas y de laboratorio que complementan la información obtenida con los demás indicadores y proporcionan información objetiva y cuantitativa del estado de nutrición										
		Evaluación Se realiza a través de una entrevista con la finalidad de obtener una "historia nutricia". Es mediante el examen físico como se detectan signos relacionados con deficiencias de nutrimentos que no pueden identificarse con otro indicador. Signos vitales, desde el punto de vista de la evaluación nutricia es fundamental evaluar la tensión arterial. La HTA está asociada con el desarrollo de complicaciones cardiovasculares, se considera como tal a la elevación de los valores sistólico y diastólico por encima de los límites de tolerancia o normales.											
		Evaluación dietética se realiza utilizando diversas herramientas, entre las que destacan el recordatorio de 24 horas, la encuesta de dieta habitual, la frecuencia de consumo de alimentos y la historia dietética, todas estas son encuestas de tipo retrospectivo, mientras que el diario de alimentos de 1,3 y 7 días es de tipo prospectivo. La valoración cuantitativa del consumo de alimentos requiere el conocimiento del tamaño y peso las raciones de los alimentos más habitualmente consumidos											

2



## Bibliografía

Universidad del sureste.2023. antologia de Nutrición Clinica,PDF,

UNIVERSIDAD DEL SURESTE