



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

ACTIVIDAD:

MAPA CONCEPTUAL

MATERIA:

NUTRICIÓN CLÍNICA

DOCENTE:

LISSET DEL CARMEN FLORES VELÁSQUEZ

ALUMNA:

VERONICA SÁNCHEZ DE LA CRUZ

CUATRIMESTRE:

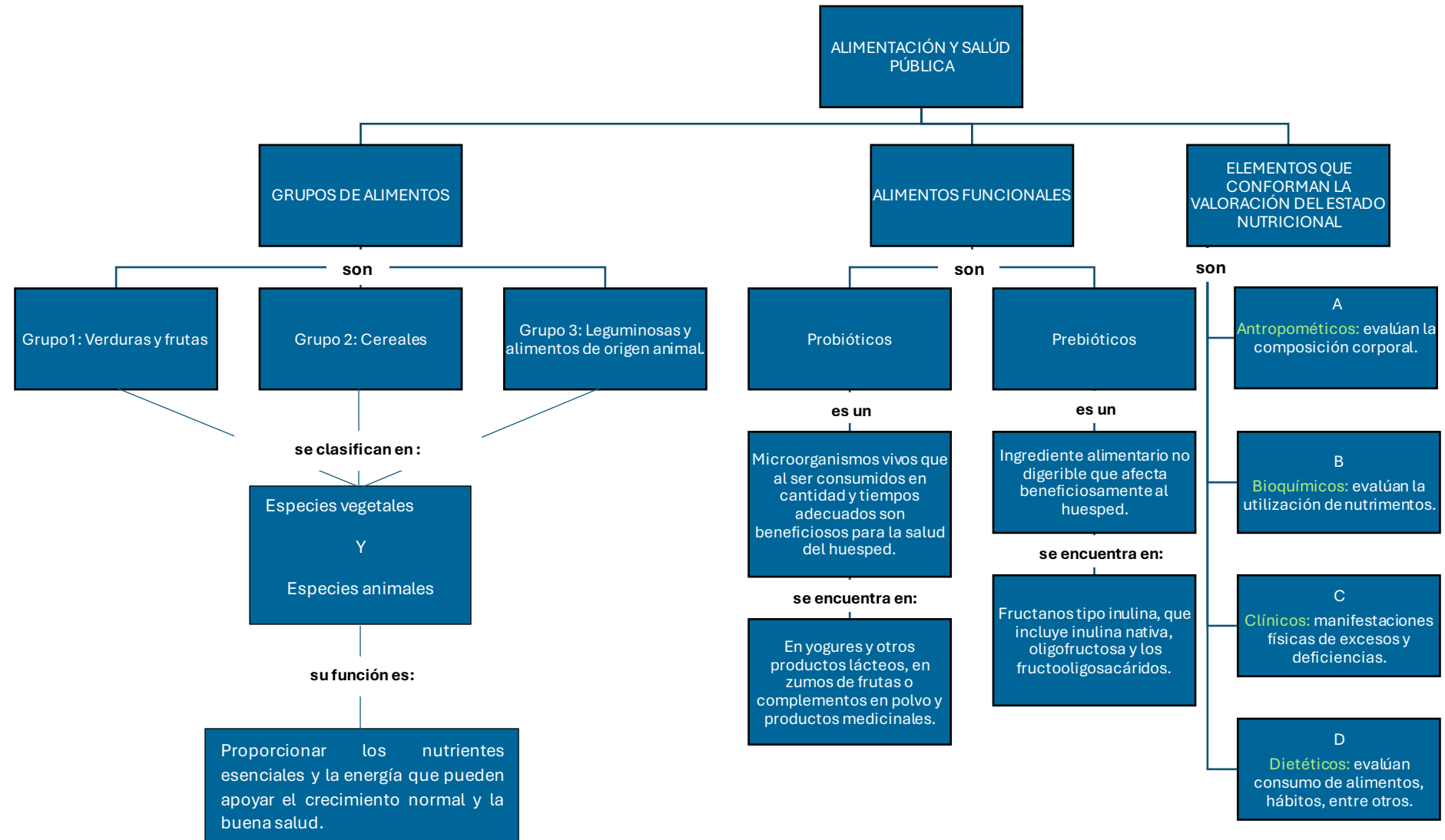
3^{ER} CUATRIMESTRE

GRUPO:

“A”

DOS MONTES, VILLAHERMOSA, TABASCO

16 DE JULIO DEL 2024



ALIMENTACIÓN Y SALÚD PÚBLICA

GRUPOS DE ALIMENTOS

Grupo1: Verduras y frutas

Grupo 2: Cereales

Grupo 3: Leguminosas y alimentos de origen animal.

se clasifican en:

Especies vegetales
Y
Especies animales

su función es:

Proporcionar los nutrientes esenciales y la energía que pueden apoyar el crecimiento normal y la buena salud.

ALIMENTOS FUNCIONALES

Probióticos

Prebióticos

es un

Microorganismos vivos que al ser consumidos en cantidad y tiempos adecuados son beneficiosos para la salud del huésped.

se encuentra en:

En yogures y otros productos lácteos, en zumos de frutas o complementos en polvo y productos medicinales.

es un

Ingrediente alimentario no digerible que afecta beneficiosamente al huésped.

se encuentra en:

Fructanos tipo inulina, que incluye inulina nativa, oligofruktosa y los fructooligosacáridos.

ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

A
Antropométricos: evalúan la composición corporal.

B
Bioquímicos: evalúan la utilización de nutrientes.

C
Clínicos: manifestaciones físicas de excesos y deficiencias.

D
Dietéticos: evalúan consumo de alimentos, hábitos, entre otros.

(uds, 2024)

Bibliografía

uds, p. (16 de julio de 2024). *plataforma educativa uds*. Obtenido de plataforma educativa uds:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/bc13027da19a70cbf88579a774365a05-LC-LEN304%20NUTRICION%20CLINICA.pdf>