

UDS



Nombre de la alumna: Lorena del Carmen Gómez Zacarias

Asignatura: Nutrición clínica

3° Cuatrimestre

Lic. En enfermería

Docente: Lissette del Carmen flores Velázquez

Lugar: Dos montes Villahermosa tabasco

Bibliografía

UDS. (2024). *NUTRICIÓN CLINICA*. MEXICO: UDS.

Etapas	Características	Similitudes	Diferencias
Embarazos	<p>Una buena nutrición durante las 38 a 40 semanas de un embarazo normal es esencial tanto para la madre como para el niño. Además de sus necesidades nutricionales normales, la mujer embarazada debe proporcionar nutrientes y calorías para el feto.</p>	<p>El aumento de peso durante el embarazo es natural y necesario para que el bebé se desarrolle normalmente y la madre pueda mantener su salud el líquido amniótico, la placenta y el aumento en el volumen de sangre y el tejido graso de pechos y útero.</p>	<p>También se piensa que la mujer que consume una dieta nutritiva antes del embarazo es más apta para albergar un infante sano que una que no la consume. Se cree que la malnutrición de la madre produce retraso mental y deficiencias en el crecimiento del feto.</p>
Lactancia	<p>La leche humana está formulada para cumplir con las necesidades nutricionales de los bebés durante los primeros 6 meses de vida. El contenido de hierro en la leche materna es muy bajo, pero se absorbe muy bien, por lo que no se necesita ningún suplemento de hierro para los lactantes.</p>	<p>El principal beneficio de la leche materna es nutricional. La leche materna contiene la cantidad precisa de lactosa, agua, ácidos grasos esenciales y aminoácidos para el desarrollo cerebral, el crecimiento y la digestión.</p>	<p>La leche humana contiene por lo menos 100 ingredientes que no se encuentran en la de fórmula. Los bebés amamantados muestran una incidencia menor de infecciones en el oído, diarrea, alergias y admisiones a hospitales.</p>

Adolescencia	En el adolescente físicamente maduro, una ingesta proteica inadecuada puede dar lugar a pérdida de peso, pérdida de masa corporal magra y alteraciones de la composición corporal. También se registran, en ocasiones, respuesta inmunitaria deficiente y propensión a las infecciones.	Los adolescentes tienen necesidades elevadas de micronutrientes, pues tales compuestos sostienen el desarrollo y el crecimiento físico del joven. En este sentido, los micronutrientes que intervienen en la síntesis de masa corporal magra, tejido óseo y eritrocitos.	Los hábitos alimentarios que se observan en los adolescentes con mayor frecuencia que en otros grupos de edad son las comidas irregulares, el consumo excesivo de tentempiés o aperitivos «basura», las comidas fuera de casa.
Vejez	Se acepta de manera general que el envejecimiento se puede clasificar como: a) envejecimiento "usual o normal"; b) envejecimiento exitoso, y c) envejecimiento patológico.	El envejecimiento usual o normal se define como un proceso que involucra la disminución de las funciones cognitivas y musculares con una posible pérdida de la autonomía.	El envejecimiento exitoso se presenta en la población que no presenta padecimientos que requieran medicamentos, el envejecimiento patológico es aquel en donde los sujetos presentan enfermedades degenerativas, cardiovasculares y malignas.
Infancia	la infancia es comprender los primeros años de vida durante, ese tiempo el niño crece 25 centímetros	Los niños de entre 1 y 6 años muestran un amplio progreso en el desarrollo y en la adquisición en las habilidades	Los niños pequeños suelen cambiar su interés de comer, pero una rutina de descanso y horas completas de sueño ayuda a una comida placentera

Enfermedades crónicas de generativas

OBESIDAD

La obesidad se define como grasa corporal excesiva. La distribución de grasa es otro indicador de posibles problemas de salud.

CAUSAS

El desequilibrio energético es una causa significativa de sobrepeso. Las personas comen más de lo que necesitan. El exceso de peso se puede acumular durante y después de la mitad de la vida debido a que las personas reducen su nivel de actividad y el metabolismo se hace más lento con la edad. El diagnóstico para el sobre peso y la obesidad se efectúa midiendo el peso y la estatura de la persona calculando el (IMC)

DIABETES

Diabetes mellitus es el nombre de un grupo de trastornos graves y crónicos (de larga duración) que afectan el metabolismo de los carbohidratos. Estos trastornos se caracterizan por hiperglucemia (cantidades anormalmente grandes de glucosa en sangre)

CAUSAS

Es una de las principales causas de muerte; ceguera; cardiopatía y enfermedad renal; amputaciones de los dedos de los pies, y las piernas; e infecciones. En el momento del diagnóstico, son con frecuencia delgadas y experimentan sed excesiva, poliuria y pérdida de peso significativa. El defecto primario es la destrucción de las células b pancreáticas, que usualmente conduce a deficiencia absoluta de insulina y origina hiperglucemia, poliuria (micción excesiva).

ENFERMEDAD (CVD)

La enfermedad cardiovascular (CVD) afecta al corazón y los vasos sanguíneos puede ser aguda (repentina) o crónica. El infarto del miocardio, o MI, es un ejemplo de la forma aguda.

CAUSAS

Es la principal causa de muerte y discapacidad permanente. Los factores de riesgos; son obesidad abdominal, Lípidos en sangre altos como triglicéridos altos, HDL bajos y LDL altos, Presión arterial alta, Resistencia a la insulina, Proteína reactiva C altamente sensible en la sangre. se les diagnostica con síndrome metabólico tienen un mayor riesgo de padecer cardiopatía coronaria, paro cardiaco, enfermedad vascular periférica y diabetes tipo 2. Debido a una mala alimentación

DIETAS
HOSPITALARIAS

LIQUIDOS CLARO. La dieta de líquidos claros provee líquidos, electrólitos y energía en forma de alimentos de fácil digestión y proporciona un mínimo de residuo intestinal.

LIQUIDOS COMPLETOS. Provee líquidos, energía, proteínas, lípidos e hidratos de carbono en alimentos de fácil digestión (salvo en personas intolerantes a la lactosa) y proporciona un mínimo de residuo intestinal.

DIETA EN PURÉ. El plan de alimentación con consistencia de puré, que provee una alimentación completa, está basado en alimentos en puré de diferente consistencia.

PACIENTES QUE SE LES INDICA: Se utiliza en el periodo posquirúrgico inmediato, en la preparación para examen de colon o cirugía de colon y en la diarrea aguda de corta

PACIENTES QUE SE LES INDICA. Se utiliza en un periodo de transición entre la alimentación de líquidos claros y la dieta suave en sujetos con alimentación mixta (parenteral y oral), con problemas de deglución y masticación o con problemas inflamatorios del aparato gastrointestinal.

PACIENTES QUE SE LES INDICA. Se utiliza en pacientes con dificultad para masticar pero que sí pueden tragar, o en pacientes con problemas esofágicos que no toleran alimentos sólidos, pero no tienen problemas digestivos, así como en los niños pequeños y adultos mayores que hayan perdido piezas dentales.

ALIMENTOS PERMITIDOS. La alimentación con base en líquidos claros consiste en alimentos líquidos, infusiones, jugos de fruta colados, agua de fruta, nieve y paletas heladas de agua, gelatina, caldo o consomé.

ALIMENTOS PERMITIDOS. leche, yogurt natural, jocoque, huevo, cereales cocidos no integrales, verduras cocidas y coladas, sopas crema, caldos, consomé, crema, margarina, helado, gelatina, jugos colados, nieves y paletas de agua, infusiones, café, aguas de sabor, caramelos, miel, azúcar, sal y pimienta (según la tolerancia).

ALIMENTOS PERMITIDOS. sopas, caldos, consomés, leche, yogurt, queso derretido en salsa, jugos y purés de verduras colados, jugos y néctares de frutas, cereales cocidos en puré, leguminosas en puré, puré de papa, arroz o pasta, carne o pescado, hígado, huevo tibio, mantequilla, margarina, aceite, nieve, helado, paleta helada, gelatina, azúcar, miel, jalea, especias y condimentos al gusto.

DIETAS HOSPITALARIAS

DIETA BLANDA. La dieta blanda incluye alimentos preparados con muy pocas grasas o aceites, especias y condimentos. Además, limita o elimina el café, el café descafeinado, otras bebidas que contengan cafeína y las alcohólicas, es decir, todas aquellas que son irritantes de la mucosa gástrica o estimulantes de la secreción de ácido.

PACIENTES QUE SE LES INDICA:

Este tipo de plan alimentario se utiliza en el periodo de transición entre el plan de consistencia líquida, la alimentación enteral, parenteral o mixta y la dieta normal; en Procesos inflamatorios del aparato gastrointestinal -como gastritis, úlcera o colitis- y cuando existe intolerancia a los lípidos.

ALIMENTOS PERMITIDOS. En la dieta blanda los alimentos deben estar preparados a la plancha, hervidos, estofados, asados o al horno, con la mínima cantidad de grasa o aceite. Las especias y condimentos se deben utilizar con discreción, según la tolerancia del paciente.

DIETA BLANDA QUIMICA. Son los alimentos con pocos condimentos, bajos en grasa, hidratos de carbono simples y bajo en contenido de fibra, se le conoce dieta sin irritantes

PACIENTES QUE SE LES INDICA:

este tipo de alimentación se les indica a pacientes con problemas de gastritis, colitis, esofagitis, de igual forma a pacientes con quimio o radiaciones

ALIMENTOS PERMITIDOS: sopas de pasta, consomés desgrasados, sopas tipo crema, queso fresco, pan y cereales integrales, verduras de fácil digestión

DIETA ENTERAL Y

PARENTERAL: Alimentación que se administra por el aparato digestivo con sondas. La alimentación parenteral es otra opción para nutrir al paciente través de una vena central o periférica.

PACIENTES QUE SE LES

INDICA: La alimentación enteral es una técnica de nutrición que representa una opción para alimentar al paciente que no quiere comer por razones patológicas o psicológicas