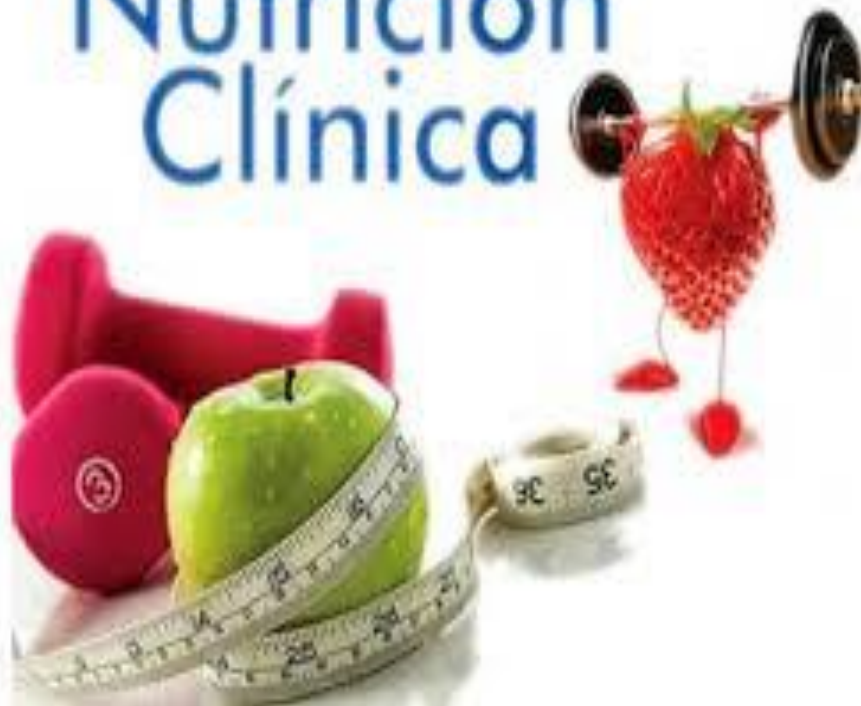


UDS

Nutrición Clínica



NOMBRE DE LA ALUMNA: LORENA DEL CARMEN GOMEZ ZACARIAS

ASIGNATURA: NUTRICIÓN CLINICA

ACTIVIDAD: MAPA CONCEPTUAL

LIC. EN ENFERMERIA

3 CUATRIMESTRE

DOCENTE: LISSET DEL CARMEN FLORES VELASQUEZ

LUGAR: DOS MONTES VILLAHERMOSA TABASCO



Alimentación y salud pública

Grupos: Los alimentos se agrupan por su composición nutricional, cantidad de proteínas, lípidos, grasas, hidratos de carbono o agua que contiene un alimento.

Se clasifican: Por ejemplo, según su origen y procedencia: de origen animal o de origen vegetal; según su composición en función del nutriente dominante, hidratos de carbono, lípidos, proteicos; por la función que desarrollan en el organismo.

Alimentos funcionales: los productos lácteos, las frutas y verduras, los cereales integrales los alimentos y bebidas enriquecidos o reforzados con diferentes nutrientes o componentes.

Probióticos: La eficacia de los prebióticos está ligada a su capacidad de resistir la digestión en el intestino delgado y alcanzar el colon, donde son fermentados por la flora colónica con resultado de un crecimiento selectivo de bifidobacterias y lactobacilos.



Función: Las condiciones que debe cumplir todo alimento denominado funcional incluyen la demostración científica de los efectos beneficiosos en todos los miembros de una población o para grupos particulares, siempre que estos sean bien definidos por edad.

Alimentos donde se encuentran: Los probióticos se encuentran disponibles en nuestro mercado como alimentos lácteos fermentados, como yogures y otros productos lácteos, en zumos de frutas y en otras bebidas o complementos en polvo que contienen bacterias liofilizadas.

Elementos que conforman la valoración del estado nutricional ABCD:

- A. Antropométricas
- B. Bioquímicas
- C. Clínicas
- D. Dietéticas

(UDS, 2024)

Bibliografía

Bibliografía

UDS.16/07 (2024). *NUTRICIÓN COMO CIENCIA.* : UDS.