



Nombre del alumno: Yamileth de los Angeles Perez Jimenez

Nombre del tema: A,B,C de la nutrición

Parcial: Segundo parcial

Nombre de la materia: Nutrición Clínica

Nombre del profesor: Karla Jaqueline Flores Aguilar.

Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre Tercero

Comitan de Dominguez, Chiapas 14 de Junio de 2025

Introducción

La evaluación clínica y la evaluación antropométrica son herramientas que nos ayudan en la evaluación y diagnóstico de un estado de salud en una persona. En la evaluación clínica nos permite identificar si el paciente tiene todas sus extremidades físicas completas si tiene alguna lesión o deformidad así también identificar signos y síntomas de posibles enfermedades a través de una observación y el historial del paciente, la evaluación antropométrica se enfoca en la medición del cuerpo humano como es el peso, la talla, el índice de masa corporal, el perímetro de cintura entre otros puntos, ambas evaluaciones nos permiten una valoración precisa y completa del paciente y poder ver alguna alteración así mismo se recolecta datos del paciente personal como es su nombre, edad, ocupación, cuál era su peso, talla para ver si tenía algún cambio de lo que él sabía lo que identificaríamos en el momento de la evaluación tanto clínica como antropométrica.

Datos personales

Fecha: 09-Junio-2025

Nombre: Rosalva Jiménez Pérez

Fecha de nacimiento: 25 de Octubre de 1970

Edad: 54 años

Sexo: Femenino

Ocupación: Ama de casa

Estatura: 1.51 cm

Peso: 67

Tipo de sangre: O+

Estado civil: Soltera

Tel: 963 137 33 18

Evaluación clínica (Valoración cefalocaudal).

- **Cabeza:** Cuero cabelludo sano, sin datos de alopecia, color de cabello negro oscuro, sin lesiones ni deformidades aparentes.
- **Ojos:** Simétricos, brillantes, membranas de los párpados rosados y húmedos, carnosidad, reacción pupilar: normal.
- **Naris:** Función olfativa: normal, mucosas hidratadas, tabique nasal lesionado y con dos fosas nasales.
- **Boca:** Labios sin lesiones ni nódulos, boca hidratada, presencia de saliva, ausencia de caries o erupciones, dentadura postiza superior.
- **Oídos:** Simétricos, audición normal, sin lesiones ni secreción.

• Cuello: Forma normal, Volumen normal, posición central, movilidad y Sin presencia de lesiones o tumores.

• Miembros Superiores: Extremidades simétricas, sin lesiones ni deformaciones aparentes y ningún tipo de operación quirúrgica, con movilidad y fuerza normal.

• Miembros Inferiores: Extremidades simétricas, sin lesiones ni deformaciones aparentes y ningún tipo de operación quirúrgica, con movilidad y fuerza muscular normal.

• Manos, pies y dedos: Simétricos, sin lesiones ni deformidades, aparentes, sensibilidad y movilidad: normal.

Signos Vitales

Presión arterial: 130/80 mm/hg. TAM: 96.66 mmhg

Frecuencia respiratoria: 19 Rpm.

Frecuencia Cardíaca: 90 Lpm.

Spo: 94.1%

Temperatura: 35.4°C

Analisis	Valores de la persona	Valores normales
Glucosa:	91 mg/dL	60.0 - 110.0
urea:	25.8 mg/dL	15 - 45
Acido urico:	4.5 mg/dL	2.5 - 6
Colesterol:	200 mg/dL	110 - 239
Triglicéridos:	178 mg/dL	35 - 135

Evaluación antropométrica.

Datos personales.

Nombre: Rosalva Jiménez Pérez Fecha de nacimiento: 25-10-2025

Estatura: 1.5m Peso: 67 Edad: 54 años

Tipo de sangre: O+ Tel: 963 137 33 18

Principales medidas corporales

Perímetro del cráneo: 56cm

Perímetro torácico: Normal: 102cm

Inspiración: 99cm

Perímetro de bíceps: Derecho: 31cm

Izquierda: 30cm

Perímetro biacromial:

Perímetro de cintura: 105cm

Log. Ext superiores: Derecho 65cm

Izquierda: 64cm

Perímetro del muslo: Derecho 47cm

Izquierda: 47cm

Perímetro pantorrilla: Derecho 37cm

Izquierda: 35cm

Log. Ext inferiores: Derecho 87cm

Izquierda: 87cm

Altura del pie: Derecho 24cm

Izquierda: 24cm

CALIDAD Y SEGURIDAD

ALIMENTARIA

La calidad alimentaria

Se refiere a las características deseables de un alimento, como sabor, textura, valor nutricional y su apariencia.



La seguridad alimentaria se centra en evitar riesgos para la salud humana que incluye la contaminación por los patógenos, sustancias químicas o físicas.



“Cuida lo que Comes
Calidad y Seguridad
alimentaria
en tus manos.”



Recomendaciones

- Limpieza.
- Cocción.
- Agua y alimentos seguros.
- Higiene personal.
- Control de proveedores.
- Educación y concienciación.
- Prevención de riesgos.



Consumo de alimentos de calidad y seguridad.

Se debe priorizar el consumo de alimentos frescos variados y seguros lo que implica elegir: Frutas, Verduras, Cereales Integrales, productos lácteos y proteínas.



Bibliografía

Antología de Nutrición clínica

[https://tracosa.com/calidad y seguridad-alimentaria](https://tracosa.com/calidad-y-seguridad-alimentaria)

[https://www.euroinova.com/blog/calidad y seguridad alimentaria.](https://www.euroinova.com/blog/calidad-y-seguridad-alimentaria)