



Universidad del Sureste Escuela de Medicina

Materia:

Epidemiologia

Material didáctico

ALUMNO:

Estefany Berenice García Ángeles

Diego Lisandro Gómez Tovar

Oswaldo Zúñiga Alfaro

Dr. Cecilio Culebro Castellano Lugar y fecha

Comitán de Domínguez Chiapas a 07/07/2020.





La base, junto a la actividad física y el agua (ambas cosas, que cualquiera puede entender sin necesidad de una explicación algo más profunda) los conceptos Balance energético y Equilibrio emocional, por muy bonito que quede, me parece poco profesional, teniendo en cuenta a quién va dirigida esta pirámide: a cualquier persona.

A partir del segundo nivel, se clasifican todos los alimentos de consumo habitual. Encontramos los alimentos ricos en hidratos de carbono complejos, como las harinas o la pasta, cereales o tubérculos. Se recomienda que se consuman en su versión integral, y en el caso de los derivados como el pan o las pastas se elaboren también con harinas de grano entero.

En el tercer nivel de la pirámide alimentaria encontramos frutas, verduras y hortalizas. Se recomienda consumir fruta fresca entre tres o cuatro veces al día, y verduras y hortalizas de dos a tres veces al día. La suma entre estos dos grupos, las frutas y verduras y hortalizas debe ser mínimo de cinco raciones al día.

En el cuarto nivel se incluyen alimentos de consumo diario. Alimentos proteicos como lácteos, carnes magras, pescados, huevos, legumbres, y también los frutos secos. Los lácteos se muestran como un grupo aparte porque además de proteínas son la mejor fuente de calcio en nuestra dieta y hay que consumirlos diariamente, entre dos y tres raciones. Y preferiblemente semidesnatados.

En el nivel superior, están aquellos alimentos de consumo ocasional u opcional. No es necesario consumirlos y en caso de hacerlo se recomienda que sea de una forma ocasional (no más de una vez a la semana) y moderada. En esta cúspide de la pirámide tenemos carnes rojas procesadas, productos ricos en azúcar añadido, (bollería industrial helados, bebidas azucaradas, y las grasas untables como la mantequilla o la margarina.

Referencias

norte salud nutricion . (julio de 2017). Obtenido de https://nortesalud.com/la-nuevapiramidealimentaria-la-piramide-saludable/