



**PASIÓN POR EDUCAR**

**LIC. EN ENFERMERIA**

**MATERIA:**

**NUTRICIÓN CLÍNICA**

**NOMBRE DEL PROFESOR:**

**ALFREDO AGUSTÍN VÁZQUEZ PÉREZ**

**MAPA CONCEPTUAL:**

**ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**NOMBRE DE ALUMNO:**

**CIFUENTES HERNANDEZ ARELY**

**GRADO Y GRUPO:**

**3 ER CUATRIMESTRE "A"**

**COMITAN DE DOMINGUEZ CHIAPAS 13 DE JUNIO DEL 2020**

# Alimentos, grupos de alimentos, tablas de composición de alimentos

Las necesidades de información sobre composición de alimentos, guardan una estrecha relación con la situación alimentaria y nutricional de la población.

El uso de las tablas de composición nutricional

Permiten

Evaluar la adecuación de la disponibilidad nacional de alimentos.

Es necesario que los alimentos sean expresados en términos de

nutrientes

Para evaluar la adecuación de la ingesta con respecto a las necesidades nutricionales.

En educación alimentaria y nutricional, las tablas son esenciales.

Para:

Expresar las recomendaciones en la selección de una alimentación más saludable.

La composición de los alimentos locales es indispensable

Para:

- ❖ Definir la magnitud de las inadecuaciones dietarias.
- ❖ Identificar las necesidades de fortificación de alimentos.
- ❖ Identificar la relación entre la composición de la dieta y enfermedades crónicas.
- ❖ Apoyar la educación alimentaria y el etiquetado de los alimentos.
- ❖ Establecer metas nutricionales que puedan promover estilos de vida más saludables.

# Alimentos funcionales

El término "alimento funcional" propuesto en Japón en el año 1980

según la IFIC

Es "todo aquel alimento, consumido como parte de la dieta diaria, pero capaz de producir demostrados efectos, metabólicos o fisiológicos.

## Las principales funciones

Son

El óptimo crecimiento y desarrollo, con el mantenimiento de la normal actividad del sistema cardiovascular.

Los alimentos naturales influyen en órganos y sistemas tales como:

- ✚ Endocrino
- ✚ Ginecológico
- ✚ Digestivo
- ✚ Osteoarticular
- ✚ Renal
- ✚ Nervioso.

Propiedades de las definiciones

(alegaciones) funcionales y propiedades

Relacionado con el papel metabólico o fisiológico.

(alegaciones) terapéuticas o de salud

Hace referencia a la relación entre el alimento o ingrediente presente.

ejemplos de alimentos funcionales

Destacan los alimentos que contienen determinados minerales, vitaminas, ácidos grasos o fibra alimenticia.

# Valoración del estado nutricional

Tiene como propósito

Conocer la magnitud y distribución de los problemas, determina programas y políticas nacionales.

ABCD de la evaluación del estado de nutrición.

Delimita problemáticas y factores causales de las mismas. Recolecta datos tales como:

Es aplicada para

conocer el estado de un individuo y establecer las estrategias que permitan mejorar el estado de nutrición.

**A:** antropometría.

Representa la medición tanto de la composición corporal como de las dimensiones físicas de la persona.

**B:** métodos bioquímicos.

La presencia de mala nutrición en sus diferentes etapas puede ser detectada a partir de la evaluación bioquímica.

**C:** métodos clínicos.

La examinación física centrada en aspectos nutricios.

**D:** métodos dietéticos.

Incluyen la evaluación del consumo de alimentos.

# Introducción a la evaluación del estado nutricional.

## IMPORTANCIA DE LA EVALUACION DEL ESTADO DE NUTRICION

permitirá tomar decisiones correctas que coadyuven en el mejoramiento de la condición de los individuos como de las naciones.

A partir del año 2003 se establece los lineamientos del Proceso de Atención Nutricia

conlleva a la aplicación de cuatro pasos

1. La evaluación del estado de nutrición.
2. El diagnóstico nutricional.
3. La intervención nutricional.
4. El monitoreo y evaluación nutricional.
5. Finalmente, el establecimiento de un diagnóstico.

## DEFINICIÓN DE EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN

Serie ordenada y sistemática de pruebas y mediciones aplicadas al paciente con el fin de determinar su estado de nutrición.

## COMPONENTES DE LA EVALUACION DEL ESTADO DE NUTRICION

Esto permitirá al nutriólogo tomar decisiones fundamentadas para establecer medidas preventivas.

Se desarrolló evaluación de riesgo nutricional y se ha definido como:

Proceso de identificación de las características conocidas por su asociación con problemas nutricionales.

# Seguridad alimentaria

Surge en la década del 70.

basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional.

componentes básicos de la seguridad alimentaria son:

## DISPONIBILIDAD

Tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria.

## ESTABILIDAD

Se refiere a solventar las condiciones de inseguridad alimentaria transitoria de carácter cíclico o estacional

## ACCESO Y CONTROL

sobre los medios de producción (tierra, agua, insumos, tecnología, conocimiento.

## CONSUMO Y UTILIZACIÓN BIOLÓGICA

La utilización biológica está relacionada con el estado nutricional, como resultado del uso individual de los alimentos (ingestión, absorción y utilización).

REFERENCIA:

file:///C:/Users/hp/Desktop/4%20cuatrimestre/antologia%20nutricion%20enfermeria%20-%20pdf.pdf