



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Nombre de la alumna:

Daniela Calderón Sánchez

Licenciatura:

Nutrición

Nombre del maestro:

Karina Maricruz Pérez

Materia:

Bases de administración

Cuatrimestre:

Sexto cuatrimestre

Actividad:

Diagrama de llaves

Lugar y fecha

Comitán de Domínguez Chiapas, Julio 2020.

LA ADMINISTRACIÓN COMO ÁREA DE ESTUDIO.

Administración en nutrición.

- Es la exposición actualizada y sistemática, didáctica y muy bien ilustrada, de cómo debe dirigirse y administrarse un servicio de alimentación y nutrición.

- Sus componentes principales:

- Técnico
- Gerencial
- Ético

- Con énfasis en su misión esencial:

- Satisfacer las necesidades nutricionales, los deseos y hábitos alimentarios de individuos y grupos.

En la nutrición comunitaria

- El objetivo es mejorar, con formato interactivo, los estilos de vida ligados al modelo de consumo alimentario para contribuir a mejorar el bienestar y a la promoción de la salud de la comunidad.

- Funciones a desarrollar en un programa de nutrición comunitaria consisten en.

- Identificar
- Priorizar
- Evaluar problemas nutricionales de la comunidad
- Diseñar, organizar, implementar y evaluar programas de intervención mediante distintas estrategias.

- Los esfuerzos en el campo de la nutrición comunitaria se centran especialmente en tres aspectos clave

- Educación nutricional en el medio escolar y comunitario.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- El refuerzo de las habilidades culinarias en todos los grupos de edad.

Nutrición clínica

- Es la parte de la medicina que se ocupa de atender a aquellos pacientes que padecen enfermedades en las que una alimentación adecuada forma parte de su tratamiento.

- Es una disciplina que exige un abordaje, teniendo en cuenta que el estado nutricional de las personas es el resultado de la interrelación de una multiplicidad de factores biológicos, psicológicos y sociales.

- Su objetivo es la prevención de los problemas nutricionales más frecuentes y su tratamiento de la enfermedad, y sus complicaciones.

- Necesitando herramientas diagnósticas como la valoración nutricional a través de encuestas dietéticas, antropometría, indicadores bioquímicos y las intervenciones terapéuticas.

Servicios de alimentación

- El servicio de alimentos o la industria de la restauración definen aquellas empresas, instituciones y compañías responsables de cualquier comida preparada fuera del hogar.

- La administración es muy importante ya que esta industria incluye restaurantes, cafeterías de escuelas y hospitales, operaciones de restauración y muchos otros formatos.

- En general un Servicio de Alimentación puede definirse como “la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias.

<https://repositorio.unan.edu.ni/8585/1/98401.pdf>

<http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/guiasclinicas/694GER.pdf>

http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112004000300001