



Nombre de alumnos: Ricardo Mauricio Mateo Sebastián

Nombre de la profesora: Alfredo Agustín Vásquez Pérez

Nombre del trabajo: mapa conceptual

Materia: nutrición clínica

Grado: 3 cuatrimestres

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 junio de 2020.

Alimentación y salud pública.

grupos de alimentos.

la composición de los alimentos pueden variar de acuerdo al ambiente.

ecológico de los cultivos.

la variedad genética.

nutrientes claves.

leche

descremada, semidescremada y entera.

con azúcar.

alimentos de origen animal.

muy bajo aporte de grasa.

bajo aporte de grasa.

moderado aporte de grasa

alto aporte de grasa

alimentos funcionales.

propuesto en japon en el año de 1980.

son en el mantenimiento de una buena salud.

alimentos naturales y procesados.

contenido nutritivo.

tienen ingrediente que brindan apoyos en el organismo.

ejemplos de alimentos nutritivos.

minerales, vitaminas, ácidos grasos o fibras alimenticias.

valoración del alimento nutricional.

conocer la magnitud y distribución de la mala nutrición sino corregir las situaciones encontradas.

el ABCD es la evaluación del alimento nutricional.

A: antropometría. Representa la medición de la composición corporal como dimensiones físicas de la persona.

B: método bioquímico. Es la presencia de la mala nutrición.

C: método clínico. Es la examinación física.

D: método dietético. Evalúa la composición de los alimentos y adecuación de la ingesta.

seguridad alimentaria.

forma oportuna y permanente de acceso físico económico y social de los alimentos.

todas las personas deben de tener acceso a alimentos.

los componentes básicos de la seguridad alimentaria es:

disponibilidad, estabilidad y control.

consumo y utilización biológica.

