UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ROXANA PEREZ MORALES

LIC. EN ENFERMERIA

TERCER CUATRIMESTRE GRUPO B

PROF: ALFREDO VAZQUEZ

NUTRICION CLINICA

9 DE JUNIO DEL 2020

CD. COMITAN DE DOMINGUEZ CHIAPAS MEXICO

ALIMENTACION Y SALUD PIBLICA

FORMADO POR:

ALIMENTOS, GRUPOS DE ALIMENTOS TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS

Alimentos

Verduras, frutas, cereales y tubérculos, leguminosas, alimentos de origen animal, leche, aceites y grasas, azucares, alimentos libres en energía y bebidas alcohólicas.

Composición de alimentos

Grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azucares, proteínas y sal

TECNOLOGIA ALIMENTARIA Y VALOR NUTRITIVO

Tecnología alimentaria son:

Proceso, empaque, y embarque, así como las políticas de alimentación y nutrición.

Valor nutritivo

Este valor depende de la cantidad de alimento que es digerido y absorbido.

ALIMENTOS FUNCIONALES

Son:

Todos aquellos naturales o modificados y enriquecidos.

Con:

Vitaminas, minerales, sustancias antioxidantes, fibra, pro bióticos, prebióticos, compuestos, fenólicos.

VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL

Se define como:

La condición corporal resultante del balance entre la ingestión de alimentos y su utilización por parte del organismo.

Se evalúa a través:

Atravez de indicadores antropométricos, bioquímicos, inmunológicos o clínicos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Es:

Producción y disponibilidad alimentaria a nivel local y nacional.

Ya sea:

Físico, social y económico.