



Nombre de alumnos: Anallely Álvarez Aguilar

Nombre del profesor: Alfredo Vázquez

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Nutrición clínica

Grado: 3er. Cuatrimestre

Grupo: "B"

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de junio de 2020

ALIMENTACION Y SALUD PUBLICA

2.1 Alimentos, grupos de alimentos, tablas de composición de alimentos.

Es una necesidad conocer sobre la composición de los alimentos y aplicaciones de las tablas.

Así buscar soluciones a problemas nutricionales

Y permite

*Evaluar la adecuación de la disponibilidad nacional de alimentos con respecto a las necesidades nutricionales

Es necesario que los alimentos sean expresados en términos de nutrientes.

Así poder

Evaluar la adecuación de la ingesta con respecto a las necesidades nutricionales.

Los factores de riesgo nutricional:

El consumo de alimentos procesados e importados.

Es muy indispensable conocer la composición de los alimentos.

Para estar conscientes del daño que le hacemos a nuestro cuerpo al ingerir alimentos procesados.

Tablas de composición de alimentos

Sirve para

- Identificar eventuales deficiencias nutricionales
- Realizar cálculos rápidos, etc.

Las tablas varían dependiendo de las funciones que desempeñan.

Son de fácil utilidad y es esencial para, profesionales de la salud, estudiantes etc.

2.2 Tecnología alimentaria y valor nutritivo.

Ciencia especializada en la cual existe un estudio y análisis

Precisos de los alimentos

Se investiga su configuración física y química examinando sus propiedades.

Existe una rama que se encarga de diseñar y crear nuevos productos alimenticios

Con altos valores nutricionales sin dejar por fuera el gusto y sabor

Desarrollan nuevos alimentos

Ahora establece el nivel de seguridad y confiabilidad que poseen ciertos alimentos

Novedosos existentes en los mercados

Con esto se pretende prevenir alguna intoxicación

Se encarga de eliminar factores que estén produciendo un perjuicio

Para los humanos

El valor nutritivo es esencial para

Distinguir entre que alimentos comer y cuales no.

2.3 Alimentos funcionales.

Son aquellos alimentos capaces de producir efecto metabólicos o fisiológicos.

Que sean

Los que son útiles en la salud, física y mental.

Sabemos que los alimentos tienen muchas funciones y es por lo que debemos de consumirlos.

Los alimentos son nuestra fuente de energía.

El alimento se considera funcional si se muestra:

Benéfica en varias funciones del organismo.

Que contribuya a mejorar la salud y el bienestar.

Los alimentos funcionales no dejan de ser alimentos

Deben demostrar sus efectos en las cantidades normales.

Es bueno consumir estos alimentos diariamente.

Ya que pueden aportar

La protección deseada

2.4 Valoración del estado nutricional.

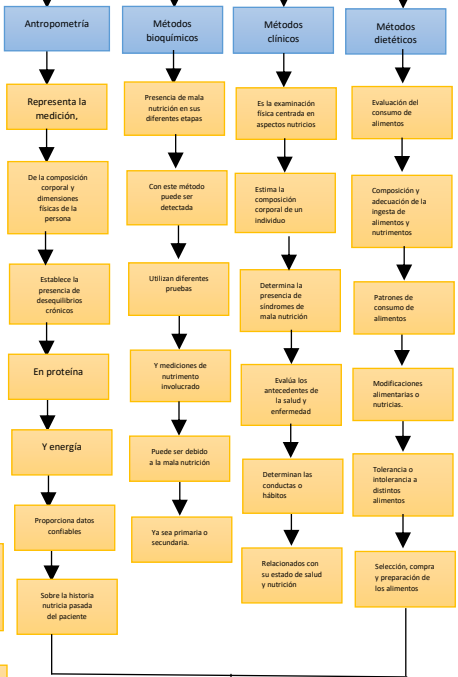
Su propósito es conocer la magnitud y distribución de los problemas nutricionales

Establece estrategias alimentarias o nutricias.

Que permitan el mejoramiento

Para eso necesitan primero evaluar y así dar un resultado.

Evaluación ABCD



Importancia de la evaluación del estado de nutrición.

Es de mucha importancia ya que ayuda a muchas personas

A saber, como se encuentran

De nutrición, salud y que deben de hacer para mejorar sus hábitos.

2.5 Seguridad alimentaria.

Basada en la producción y disponibilidad alimentaria

A nivel global y nacional.

Es el derecho de elegir lo que comen y como producirlo.

Seguridad alimentaria son:

Disponibilidad

Tener alimentos disponibles a nivel local y nacional.

Estabilidad

Contar con los suficientes alimentos para la vida.

Acceso y control

Sobre los medios de producción

Y alimentos disponibles en los mercados

La falta de acceso y de control causan

Inseguridad alimentaria

Consumo y utilización biológica
Corresponde a que los alimentos en los hogares respondan a las necesidades nutricionales.
Las condiciones higiénicas en hogares y distribución con equidad