



Carrera: Lic. En enfermería

Nombre de alumno: Antonia Viridiana Pérez Jiménez

Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez Pérez

Nombre del trabajo: Mapa Conceptual

Materia: Nutricion Clínica

Grado: 3er Cuatrimestre

Grupo: B



ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA

Se divide en

ALIMENTOS, GRUPOS DE ALIMENTOS, TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

Son

Esenciales para expresar las recomendaciones nutricionales en guías alimentarias para orientar a la población en la selección de alimentos saludables.

Permiten

Evaluar la adecuación de la disponibilidad nacional de alimentos con respecto a las necesidades nutricionales de la población, en términos de nutrientes.

Identificar eventuales deficiencias en dicha disponibilidad.

La composición de los alimentos producidos localmente puede variar de acuerdo al ambiente ecológico de los cultivos y las variedades benéficas.

ALIMENTOS FUNCIONALES.

Son

Alimentos que además de tener un efecto nutricional adecuado, afecta de forma beneficiosa a una o varias funciones del organismo de modo que contribuya a mejorar la salud y el bienestar o a reducir el riesgo de padecer enfermedades.

Función

- Un óptimo crecimiento y desarrollo.
- Mantenimiento de la normal actividad del sistema cardiovascular.
- La prevención de enfermedades cardiovasculares, hepáticas y degenerativas.
- Alimentos que corrigen, modulan o influyen en otros órganos y sistemas: endocrino, ginecológico, digestivo, osteoarticular, renal o nervioso.

Ejemplos

Alimentos que contienen determinados:

- Minerales
- Vitaminas
- Ácidos grasos
- Fibra alimenticia

A los que se han añadido sustancias biológicamente activas, como:

- Fitoquímicos
- Probióticos.

VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL.

Propósito

Es No sólo conocer la magnitud y distribución de los problemas de mala nutrición, sino determinar programas y políticas nacionales para corregir las situaciones encontradas.

Objetivo primario

Proporcionar una atención de calidad a los pacientes, con énfasis en la estandarización del proceso.

Se basa

Dicho proceso 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.

Se basa en

El ABCD de la evaluación, dará la base para el establecimiento de estrategias de apoyo tanto para el individuo como para las poblaciones.

- A: antropometría.
- B: métodos bioquímicos.
- C: métodos clínicos.
- D: métodos dietéticos.

Importancia

Permite identificar aquellos sujetos o poblaciones que presenten un estado de nutrición alterado.

Elementos para la evaluación de riesgos alimenticios.

Para niños y adolescentes:

- Peso para la talla.
- Circunferencia cefálica para la edad.
- Estatura para la edad.
- IMC.
- Anemia.
- Bajo peso al nacer.

Para adultos:

- Cambios en el peso.
- Alergias alimentarias.
- Dieta.
- Valores de laboratorio: albumina, hematócrito.
- Cambios en el apetito.
- Náusea/vómito.
- Hábitos intestinales.
- Habilidad de masticación y deglución.
- Diagnóstico médico.

Para ancianos:

- Capacidad para valerse por sí mismos.
- Capacidad para preparar alimentos.
- Dentadura.
- Múltiples medicamentos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Es

Un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo.

Se basa

- A nivel de: individuo, hogar, nación y global.
- Se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo.

Los componentes básicos de la seguridad alimentaria son:

- DISPONIBILIDAD**: De alimentos a nivel local o nacional, tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria
- ESTABILIDAD**: 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...) y a los alimentos disponibles en el mercado.
- CONSUMO Y UTILIZACIÓN BIOLÓGICA**: El consumo se refiere a que las existencias alimentarias en los hogares respondan a las necesidades nutricionales, a la diversidad, a la cultura y las preferencias alimentarias.
La utilización biológica está relacionada con el estado nutricional, como resultado del uso individual de los alimentos (ingestión, absorción y utilización).