



**NOMBRE DE ALUMNO: GUILLEN
VIDAL ROBERTO CARLOS**

**NOMBRE DEL PROFESOR: ALFREDO
AGUSTIN VAZQUEZ PEREZ**

**NOMBRE DEL TRABAJO: MAPA
CONCEPTUAL DE LA UNIDAD 2**

MATERIA: NUTRICION CLINICA

GRADO: 3

GRUPO: B

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 10 DE 2020

ALIMENTOS, GRUPOS DE ALIMENTOS, TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

CONCEPTOS

El uso de las tablas de composición nutricional de los alimentos es muy amplio. A nivel nacional, permiten evaluar.

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

permitiendo además identificar eventuales deficiencias en dicha disponibilidad. En los estudios de consumo de alimentos de individuos y poblaciones.

realizados a través de encuestas alimentarias, es necesario que los alimentos sean expresados en términos de nutrientes, para evaluar la adecuación.

En educación alimentaria y nutricional, las tablas son esenciales para expresar las recomendaciones nutricionales en guías alimentarias que orienten a la población. En la selección de una alimentación más saludable.

CONCEPTOS

la composición de los alimentos locales es indispensable para definir la magnitud de las inadecuaciones dietarias para identificar las necesidades.

para identificar la relación entre la composición de la dieta y la prevalencia de enfermedades crónicas, para apoyar la educación alimentaria.

En los países con una gran cantidad de población que sufre de inseguridad alimentaria, y en los que los problemas nutricionales más frecuentes son la desnutrición infantil, las anemias.

nutricionales, el bocio y la deficiencia de vitamina A, las necesidades más apremiantes son las de suministrar suficientes alimentos a la población afectada o en riesgo, con el fin de cubrir las citadas deficiencias.

en los cuales las enfermedades de origen cardiovascular representan la primera causa de muerte y en los que existe una elevada prevalencia de factores de riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la dieta.

ALIMENTOS FUNCIONALES

CONCEPTOS

Los alimentos funcionales no han sido definidos oficialmente hasta el momento por la legislación europea.

alimento funcional puede ser un alimento natural, un alimento al que se ha añadido un componente, o un alimento al que se le ha quitado un componente.

También puede tratarse de un alimento en el que se ha modificado la naturaleza de uno o más de sus componentes o en el que se ha modificado

Son, por tanto, alimentos naturales o procesados, los cuales, aparte de su contenido nutritivo, contienen ingredientes que desempeñan una actividad.

en relación con un óptimo crecimiento y desarrollo, con el mantenimiento de la normal actividad del sistema cardiovascular con la prevención de enfermedades cardiovasculares.

CONCEPTOS

se han añadido sustancias biológicamente activas, como los fitoquímicos u otros antioxidantes, y los probióticos.

En los últimos años están apareciendo alimentos nuevos, alimentos funcionales, a los que se les hace una alegación de salud del tipo "disminuye el nivel de colesterol"

disminuye el riesgo de padecer cáncer de colon". Estas alegaciones están muy de moda en Estados Unidos y en Japón, muchas veces sin estudios científicos.

Un alimento se puede considerar funcional si se demuestra que, además de tener un efecto nutricional adecuado, afecta de forma beneficiosa a una o varias funciones del organismo.

Las comidas y bebidas que aseguran tener beneficios positivos para la salud han estado en el mercado europeo desde hace mucho tiempo.

VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

CONCEPTOS

La evaluación del estado de nutrición a nivel poblacional tiene como propósito final no sólo conocer la magnitud.

Por otra parte, cuando la evaluación del estado de nutrición es aplicada para conocer el estado de un individuo tiene como finalidad última establecer

las estrategias alimentarias o nutricias que permitan mejorar o mantener el estado de nutrición del sujeto en particular dicha evaluación.

El ABCD de la evaluación del estado de nutrición variará tan sólo en los datos que se deben recolectar dependiendo del lugar donde se realice.

Sin embargo, a partir del surgimiento de la NOM043-SSA2-2005,14 se ha procurado unificar la terminología utilizada para la orientación de la población.

CONCEPTOS

La relación entre estado de nutrición y salud resulta un hecho indiscutible; la variedad, cantidad, calidad, costo; accesibilidad de los alimentos.

los patrones de consumo representan uno de los factores que más afectan la salud del individuo y de las poblaciones.

Durante siglos se ha determinado que las hambrunas, cualquiera que sea su causa, provocan pérdida de peso, agotamiento y muerte.

Pero a pesar de los avances científicos, los datos mundiales apuntan a que las causas de mala nutrición en el mundo no han cambiado radicalmente, ya que la pobreza.

Estos aspectos, en concordancia con la escasa actividad física realizada por los individuos, han determinado el aumento de estas condiciones patológicas como una nueva epidemia a nivel mundial.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONCEPTOS

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países a definir sus políticas agrícolas.

el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad la producción para el consumo local.

Proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo. La soberanía alimentaria incluye el derecho a proteger.

a producción nacional agropecuaria y a proteger el mercado doméstico del dumping de excedentes agrícolas y de las importaciones.

La gente sin tierra, el campesinado y la pequeña agricultura tienen que tener acceso a la tierra, el agua, las semillas y los recursos productivos, así como a un adecuado suministro de servicios públicos.

CONCEPTOS

disponibilidad de alimentos a nivel local o nacional, tiene en cuenta la producción, las importaciones el almacenamiento.

estabilidad se refiere a solventar las condiciones de inseguridad alimentaria transitoria de carácter cíclico o estacional, a menudo asociadas a las campañas agrícolas.

por el acceso a recursos de las poblaciones asalariadas dependientes de ciertos cultivos. En este componente juegan un papel importante.

acceso y control sobre los medios de producción tierra, agua, insumos, tecnología, conocimiento y a los alimentos disponibles en el mercado.

La falta de acceso y control es frecuentemente la causa de la inseguridad alimentaria, y puede tener un origen físico cantidad insuficiente de alimentos debido a varios factores, como son el aislamiento.