



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

“MAPA CONCEPTUAL”

MATERIA:

NUTRICION Y DIETETICA

CARRERA:

LICENCIATURA EN ENFERMERIA.

ALUMNA:

C. OFELIA ALMEIDA MAY.

CATEDRÁTICO

**LISSET DEL CARMEN
FRORES**

**VILLAHERMOSA, TABASCO, MEXICO 17 DE OCTUBRE
2020**

NUTRICIÓN Y DIETETICA

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Así como son importantes los hábitos de higiene personal, la higiene de los alimentos es uno de los aspectos vitales para tener un buen estado de salud. Cuando los alimentos no son manipulados adecuadamente, pueden contaminarse y transmitir microorganismos, como bacterias, hongos y parásitos.

ANTI NUTRIENTES

Los anti nutrientes son compuestos naturales o sintéticos que interfieren con la absorción de nutrientes. Estudios en el ámbito nutricional, hallaron estos compuestos anti nutricionales en alimentos y bebidas.

CALIDAD ALIMENTARIA

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las

CONTAMINACIÓN ABIÓTICA Y BIÓTICA

La presencia de sustancias extrañas en los alimentos tras su ingestión. Se llama contaminación biótica cuando el causante de la alteración es de origen biológico, ej.: bacterias, virus, hongos y parásitos. Se llama contaminación abiótica cuando el contaminante es de naturaleza química, como son los aditivos no permitidos, y los residuos y sustancias químicas que proceden del entorno o son generados en el tratamiento tecnológico de los alimentos, ej.: colorantes, conservantes, etc.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Seguridad alimentaria hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas.