

**Nombre de alumno: Anyeli Guadalupe  
Ordoñez López**

**Nombre del profesor: Daniela Monserrat  
Méndez Guillen**

**Nombre del trabajo: Mapa conceptual de la  
segunda unidad**

**Materia: Nutrición Clínica**

**Grado: 3er Cuatrimestre**

**Grupo: “A”**



# ALIMENTACION Y SALUD PÚBLICA

Define a:

Alimentos

Grupos alimenticios

En

Tablas de composición de alimentos

El uso de las tablas de composición nutricional de los alimentos es muy amplio

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

Constituyen

Instrumento que permite conocer la composición porcentual de energía y nutrientes de los alimentos.

Están constituidos por

Elementos en distintas proporciones

Como

Agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos (grasas), vitaminas, minerales, pigmentos, saborizantes y compuestos bioactivos

Son Alimentos funcionales

Es decir

Alimentos para uso específico de salud

Los alimentos funcionales no dejan de ser alimentos y deben demostrar sus efectos en las cantidades que se consideren normales para su consumo en la dieta.

Valoración del estado nutricional.

Propósito

Conocer la magnitud de los problemas de mala nutrición, determinar programas para corregir las situaciones encontradas.

Seguridad alimentaria

Introducción a la evaluación del estado nutricional.

Basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional

La relación entre estado de nutrición y salud resulta un hecho indiscutible

Datos ABCD

A: antropometría. Representa la medición tanto de la composición corporal

a nivel de individuo, hogar, nación y global,

Factores que más afectan la salud del individuo y de las poblaciones.

B: métodos bioquímicos. La presencia de mala nutrición

Se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento

Accesibilidad de los alimentos y los patrones de consumo

C: métodos clínicos. Aspectos nutricios permite estimar la composición corporal

Componentes básicos de la seguridad alimentaria

DISPONIBILIDAD

CONSUMO Y UTILIZACIÓN

ESTABILIDAD

ACCESO Y CONTROL

D: métodos dietéticos. Incluyen la evaluación del consumo de alimentos

## BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE. (2021). ANTOLOGIA DE NUTRICIÓN CLÍNICA. COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS, MEXICO: CORPORATIVO UDS.