UNIVERCIDAD DE SURESTE

LICENCIATURA DE ENFERMERÍA

CAMPUS –COMITÁN

MATERIA:

Nutrición clínica

NOMBRE DEL ALUMNO:

Vera Osorio Ciclali

NOMBRE DEL TRABAJO:

Mapa conceptual

GRUPO:

LENOECO120-B

FECHA DE ENTREGA: Viernes, 10 de junio de 2021

Alimentación y salud publica

- Alimentos, grupos de alimentos
  - Puede ser:
    - De origen
      - Vegetal animal mineral
    - Según su presentación
      - Fresco elaborados envasados congelados
- Tecnología alimentaria y valor nutritivo.
  - El **valor nutricional** de un alimento, también conocido como valor nutritivo, determina el valor energético y la carga de nutrientes
  - De
    - grasas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, vitaminas y minerales, sal, etc
- Seminarios de dietas equilibradas.
  - Ventajas
    - Agrupan alimentos de valor calórico semejante y permite que se intercambien en la dieta
  - Desventajas
    - Se necesita colaboración del paciente * requieren periodo de enseñanza
- Alimentos funcionales
  - Nutrición
    - Suministro de nutrientes
    - Sensorial
      - Propiedades organolépticas y /o socioculturales
  - Valor añadido
    - Beneficio para la salud
- Valoración del estado nutricional.
  - Medidas antropométricas .historia de dietética . historia clínica y anamnesis
- Calidad y seguridad alimentaria.
  - **calidad** de los alimentos se debe proteger desde la granja hasta el consumidor.
  - **seguridad** de los alimentos requiere leyes, reglamentos y normas sobre su **calidad** e inocuidad, además de un sistema para su inspección y el seguimiento que garantice el cumplimiento.
- Seminarios de valoración del estado nutricional
  - La **evaluación del estado nutricional** de un individuo permite conocer el grado en que la alimentación cubre las necesidades del organismo. La historia clínica y psicosocial ayuda a detectar posibles deficiencias y a conocer los factores que influyen en los hábitos alimentarios