



**Nombre de alumnos: Ana cristel
Camas alvarez**

**Nombre del profesor: Joanna Judith
casanova Ortiz**

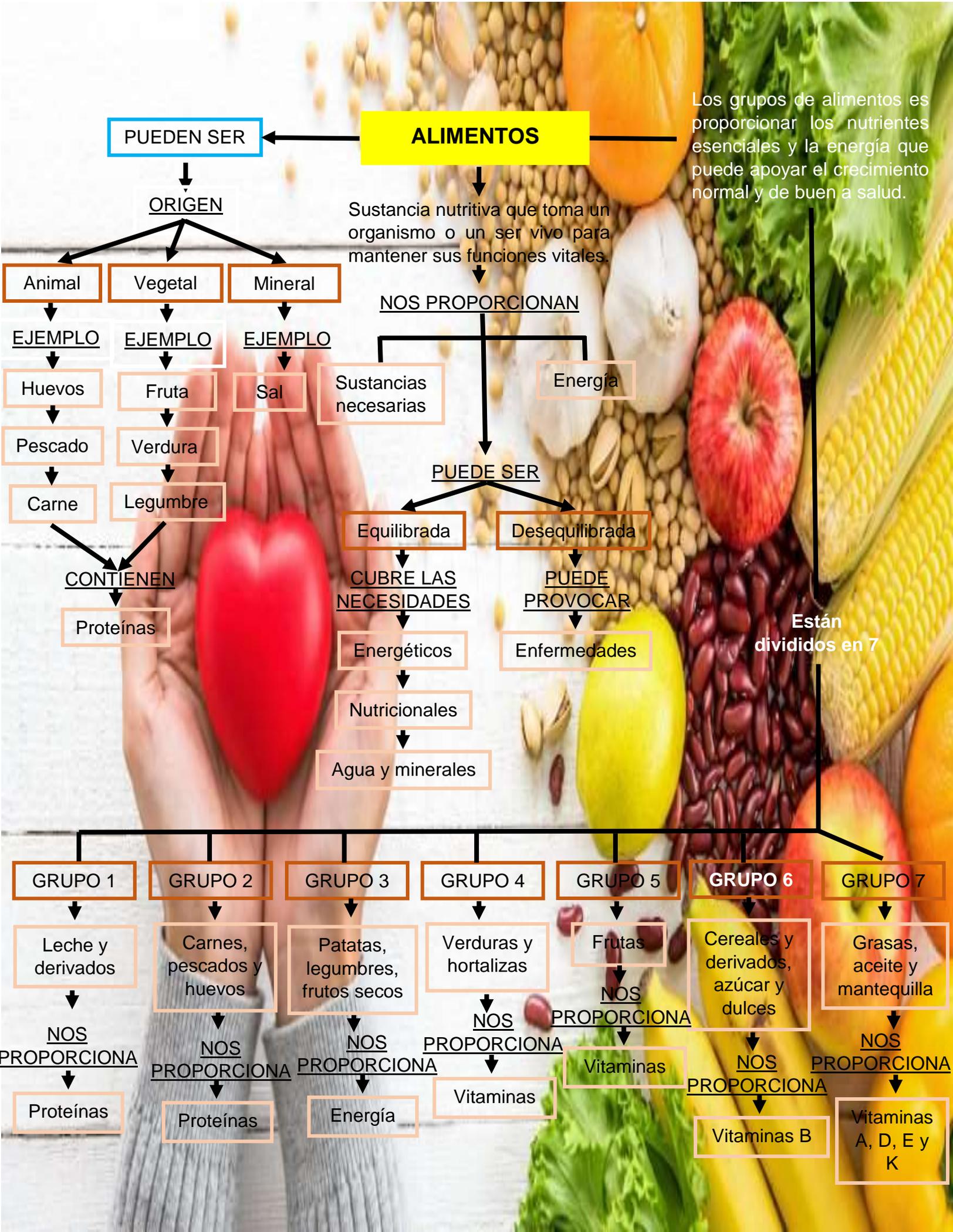
**Nombre del trabajo: Alimentación y
salud pública (MAPA CONCEPTUAL)**

Materia: NUTRICION CLINICA

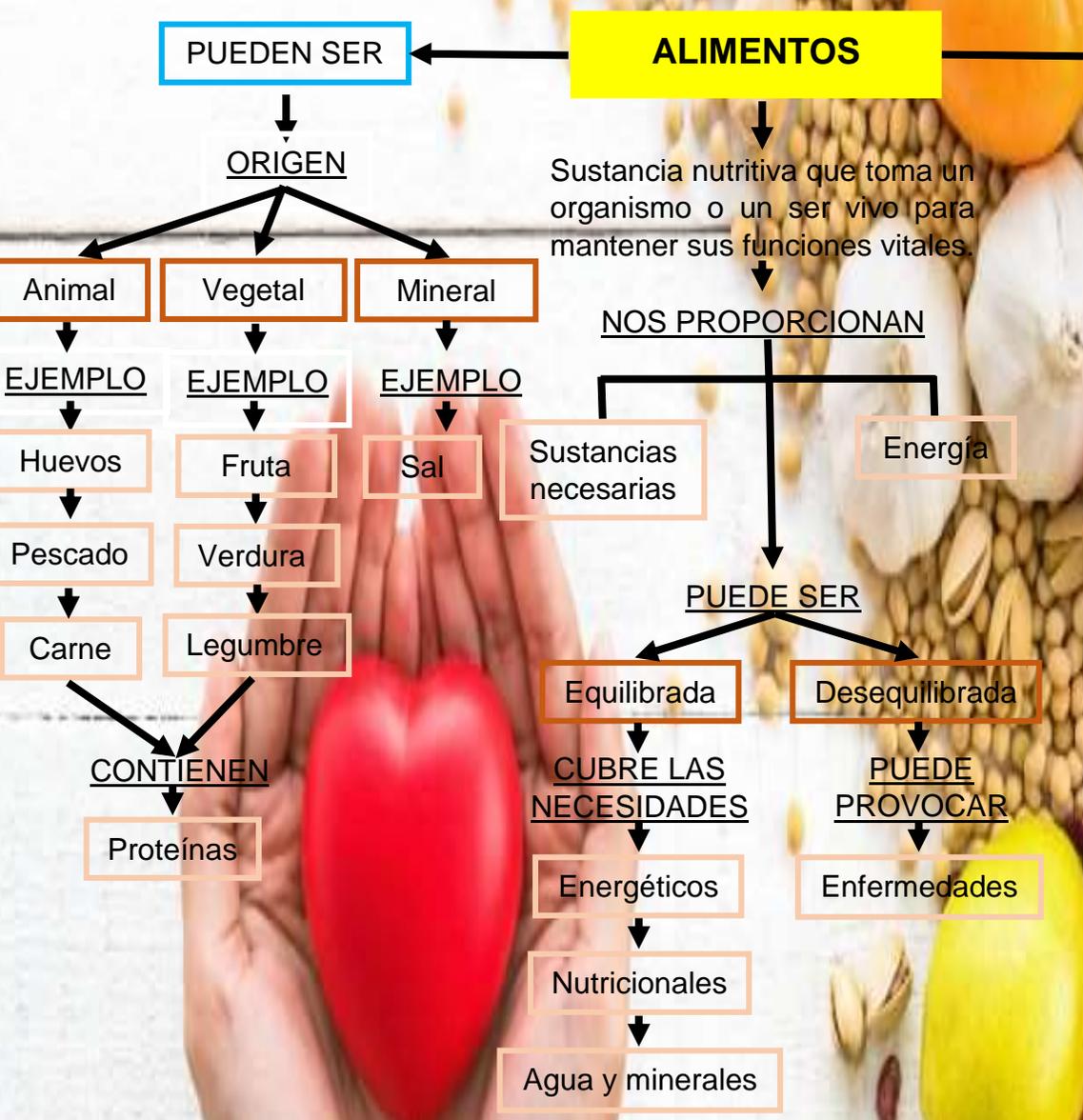
Grado: 3 cuatrimestre

Grupo: "A"

Pichucalco, Chiapas a 10 de junio del 2021



Los grupos de alimentos es proporcionar los nutrientes esenciales y la energía que puede apoyar el crecimiento normal y de buen a salud.



Están divididos en 7



LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Herramienta que recopila el contenido de calorías y nutrientes de alimentos

SE CLASIFICAN EN

Nutrientes energéticos

Nutrientes plásticos

Nutrientes que tienen funciones de regulación

CONSISTE EN LA INGESTA DE

Alimentación

SE COMPONEN DE

Nutrientes

SE CLASIFICAN EN

Micronutrientes

Macronutrientes

SE ENCUENTRAN

Vitaminas

Minerales

SE ENCUENTRAN

Proteínas

Hidratos de carbono

Lípidos



TECNOLOGIA ALIMENTARIA

Ciencia que se encarga de estudiar y mejorar la calidad de los productos alimenticios

SE ENCARGA

Del desarrollo de nuevos productos.

SUS CARACTERISTICAS

SON

Físicas

Químicas

Biológicas

VALOR NUTRITIVO

Determina el valor energético y la carga de nutrientes.

Grasas

sal

Vitaminas

Minerales

Azucares

Proteínas

Las necesidades nutricionales específicas de las personas a las que va dirigida.

La necesidad de consumir alimentos variados.

La alimentación que sigue la persona en concreto.

El lugar que va a ocupar el alimento en la comida.

El consumo simultaneo de otros alimentos.

La luz solar

ALIMENTOS FUNCIONALES

Son aquellos que se consumen como parte de una dieta normal y que contienen ingredientes biológicamente activos.

PROVOCAN

Enfermedades cardiovasculares

CONTIENEN

Minerales

Vitaminas

Acidos grasos

Fitoesteroles

Fibra

Antioxidantes

EJEMPLO

Probioticos

Prebioticos

Fibra dietetica

Omega 3 y 6

Favorece el crecimiento de las bacterias intestinales beneficiosas, fruto oligosacáridos cereales integrales.

Mejora la función intestinal, lactobacilos y bifidobacterias yogures bio.

Se trata de materia vegetal que resiste a la digestión y absorción por el aparato digestivo.

Presentes en aceite de pescados, se han estudiado por su papel en la prevención de enfermedades como el cáncer de mama.

VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Permite identificar las alteraciones nutricionales por exceso y por defecto, y posibilita el adecuado abordaje diagnóstico y terapéutico, incluyendo la valoración dietética, una correcta exploración y estudio antropométrico, y la valoración de la composición corporal

AGRUPACION

Indicadores antropométricos

Determinación de la ingestión de nutrientes

Determinación de la estructura y composición corporal

Escala nacional

Escala familiar

Escala individual

Talla

Peso

Grasa corporal

Indicadores bioquímicos

Indicadores Clínicos

Indicadores dietéticos

Permiten medir el nivel hemático sanguíneo de vitaminas, minerales y proteínas e identificar la carencia específica.

Se realizan a través de la palpación y la observación, demuestran los cambios físicos que responden una mala nutrición, y permiten identificar signos y síntomas.

Evaluación del consumo de los alimentos, patrones de consumo, tolerancia o intolerancia, modificaciones alimentarias o nutricias.

Encuestas alimentarias por registro

Encuestas alimentarias por interrogatorio

Encuestas de tendencia de consumo