

MATERIA.

Trastornos de la cultura alimentaria.

TRABAJO.

Mapa Conceptual.

ALUMNA.

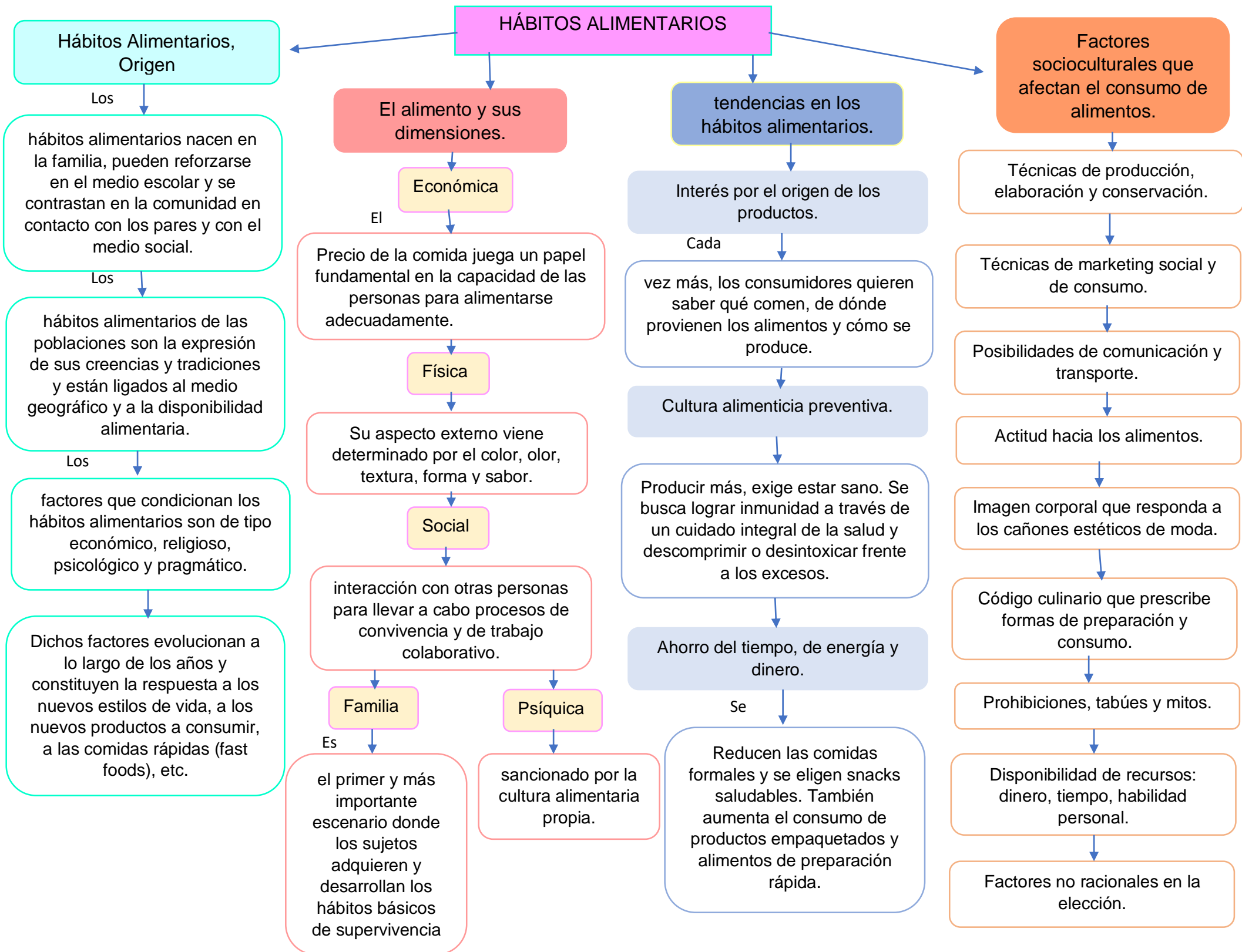
Perla de Belén Cáceres Rodríguez.

CATEDRÁTICO.

Julibeth Martínez

9°cuatrimestre de la licenciatura en nutrición.

Comitán de Domínguez a 20 de mayo de 2021.



HÁBITOS ALIMENTARIOS

Hábitos Alimentarios, Origen

Los hábitos alimentarios nacen en la familia, pueden reforzarse en el medio escolar y se contrastan en la comunidad en contacto con los pares y con el medio social.

Los hábitos alimentarios de las poblaciones son la expresión de sus creencias y tradiciones y están ligados al medio geográfico y a la disponibilidad alimentaria.

Los factores que condicionan los hábitos alimentarios son de tipo económico, religioso, psicológico y pragmático.

Dichos factores evolucionan a lo largo de los años y constituyen la respuesta a los nuevos estilos de vida, a los nuevos productos a consumir, a las comidas rápidas (fast foods), etc.

El alimento y sus dimensiones.

Económica

El Precio de la comida juega un papel fundamental en la capacidad de las personas para alimentarse adecuadamente.

Física

Su aspecto externo viene determinado por el color, olor, textura, forma y sabor.

Social

interacción con otras personas para llevar a cabo procesos de convivencia y de trabajo colaborativo.

Familia

Es el primer y más importante escenario donde los sujetos adquieren y desarrollan los hábitos básicos de supervivencia

Psíquica

sancionado por la cultura alimentaria propia.

tendencias en los hábitos alimentarios.

Interés por el origen de los productos.

Cada vez más, los consumidores quieren saber qué comen, de dónde provienen los alimentos y cómo se produce.

Cultura alimenticia preventiva.

Producir más, exige estar sano. Se busca lograr inmunidad a través de un cuidado integral de la salud y descomprimir o desintoxicar frente a los excesos.

Ahorro del tiempo, de energía y dinero.

Se Reducen las comidas formales y se eligen snacks saludables. También aumenta el consumo de productos empaquetados y alimentos de preparación rápida.

Factores socioculturales que afectan el consumo de alimentos.

Técnicas de producción, elaboración y conservación.

Técnicas de marketing social y de consumo.

Posibilidades de comunicación y transporte.

Actitud hacia los alimentos.

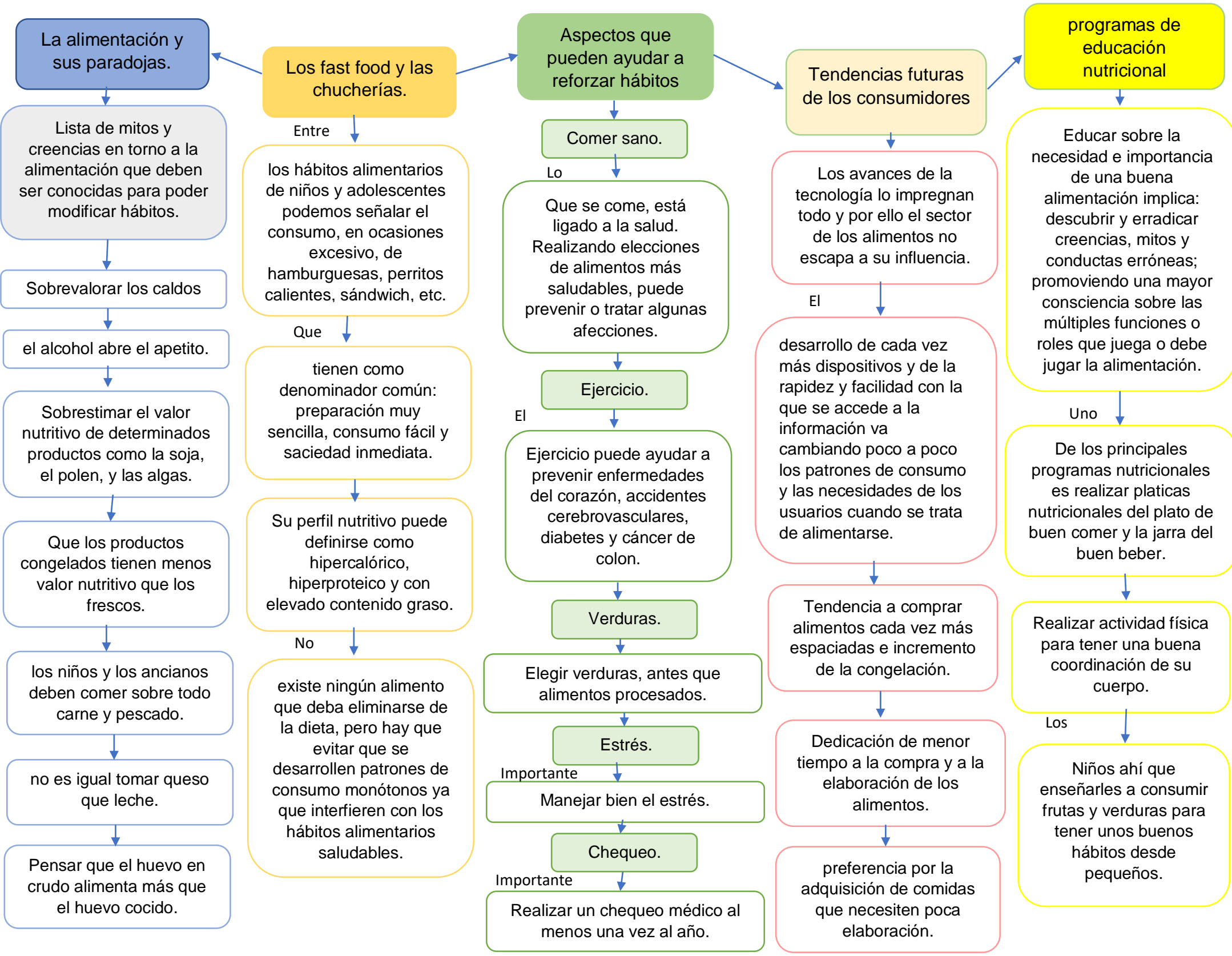
Imagen corporal que responda a los cañones estéticos de moda.

Código culinario que prescribe formas de preparación y consumo.

Prohibiciones, tabúes y mitos.

Disponibilidad de recursos: dinero, tiempo, habilidad personal.

Factores no racionales en la elección.



(Martínez, 2021)

Bibliografía

Martínez, J. (2021). Transtornos de la cultura alimentaria. Comitán de Domínguez.