



Mi Universidad

Supernota.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Guías Alimentarias.

Parcial: 4ta Unidad.

Nombre de la Materia: Introducción a la Nutrición.

Nombre del profesor: L.N. Daniela Monserrat Méndez Guillén.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 1er Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez, Chiapas. 25 de noviembre de 2021.

Historia

Las guías alimentarias basadas en la alimentación (GABA) fueron creadas en Marzo de 1995 por la FAO/ OMS, dedicadas a aspectos nutricionales generales.



Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación



Organización Mundial de la Salud



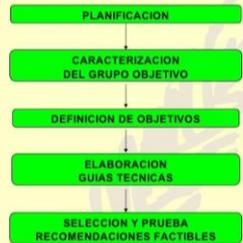
Propósitos de las GABA

Destinadas a fomentar hábitos de alimentación y modos de vida sanos, fueron fundamental para la educación nutricional en todo el mundo

Elaboración de GABA

- Validación y ensayo.
- Selección y prueba.
- Corrección y ajustes.
- Elaboración de guías técnicas
- Planificación

ETAPAS PARA LA ELABORACION DE LAS GUIAS ALIMENTARIAS (OPS)

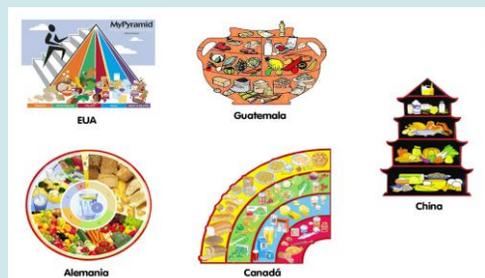


Características

Serie de recomendaciones se intenta transmitir a la población general información sobre cómo debería ser la alimentación para garantizar un óptimo estado de salud y prevenir una serie de enfermedades relacionadas con la dieta.

Las GABA

Son diseñadas considerando los hábitos alimentarios, la disponibilidad alimentaria y el nivel de acceso a los alimentos en cada país, entre otros aspectos.



Fuentes de Consulta.

Guías Alimentarias. (s. f.). [Libro electrónico]. En *Libro de Introducción a la Nutrición UDS* (pp. 74-81). Recuperado el 20 de noviembre de 2021 de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/4810f1bee93f6c2e31cc7d9aad308d2f.pdf>