



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth
Cifuentes Pérez**

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

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Alimentación y cultura

Grado: 1er. Cuatrimestre

Grupo: Nutrición

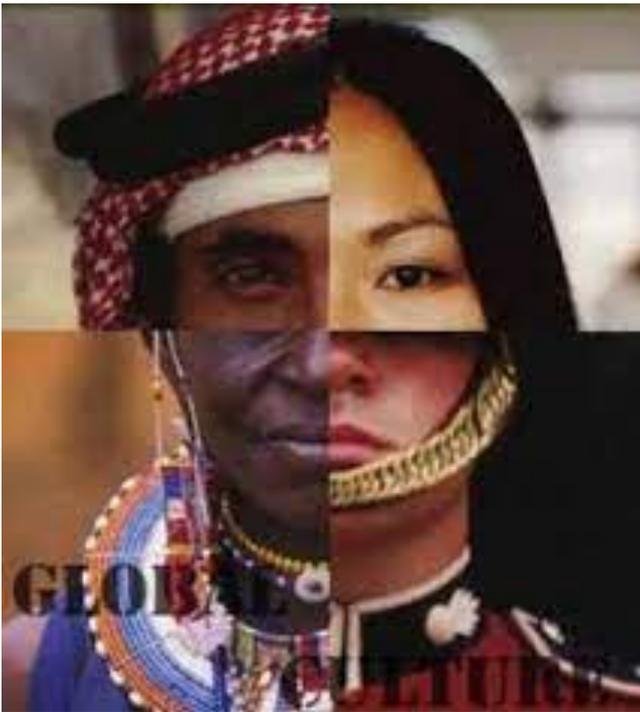
Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de noviembre de 2021.

CONCEPTO DE CULTURA

Conjunto de bienes materiales y espirituales de un grupo social transmitido de generación en generación fin de orientar las prácticas individuales y colectivas



Incluye lengua, procesos, modo de vida, costumbres, tradiciones, hábitos, valores, patrones, herramientas y conocimientos



ALIMENTACIÓN COMO CULTURA



Determinar las características particulares de la forma que comen sus habitantes, como lo hacen y qué tipo de alimentos acostumar a consumir



Forman un todo plural, Cultura social, cultura religiosa, cultural de la comunicación, cultura tecnológica, cultura familiar

ALIMENTACIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA SOCIEDAD



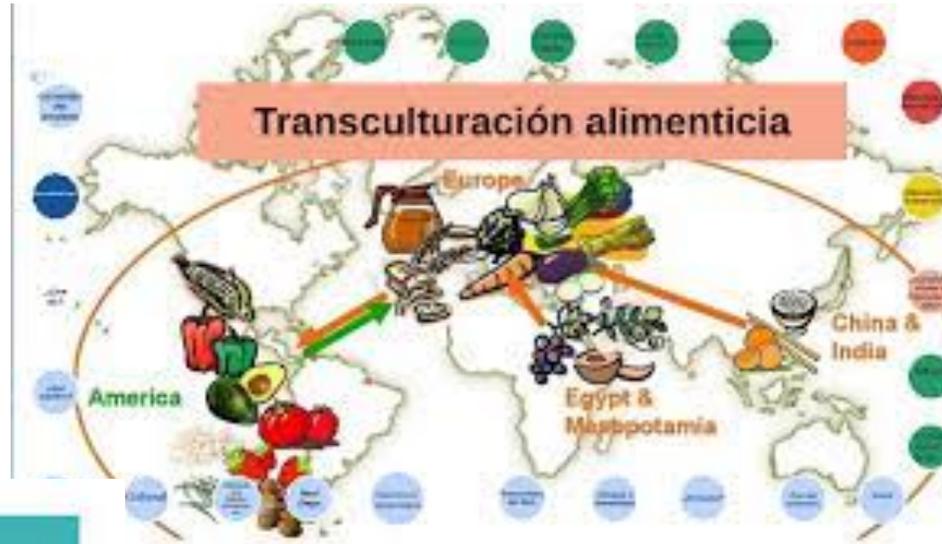
Nuestros hábitos alimenticios están determinados por factores a los cuales estamos sometidos desde la primera época de la vida

Factores fisiológicos, factores ambientales, factores económicos, factores socio culturales



TRANSCULTURIZACIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN

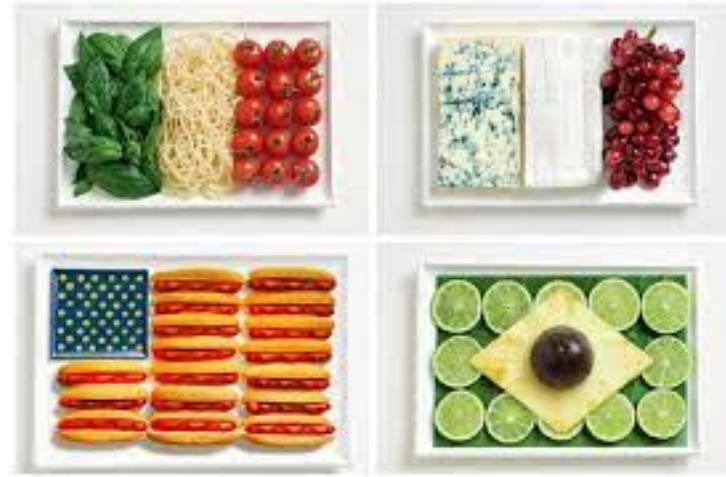
Es una adopción por parte de un pueblo de los rasgos alimentarios y culinarios propios de otro lugar social



Los factores que influyen son económicos, culturales, religiosos y étnicos

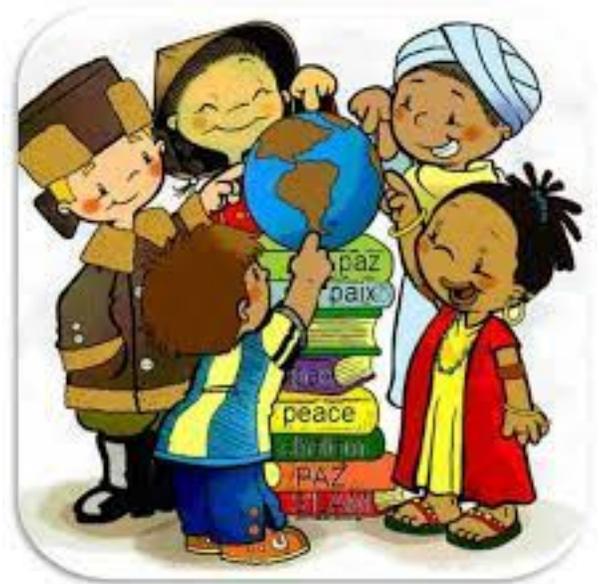


PROCESOS DE CULTURALIZACIÓN



La culturalización alimentaria en el país adquirido un gran auge debido a la creciente fenómeno de globalización y todo lo que ella

Los factores que influyen en variación de hábitos alimenticios es el cambio de valores culturales y cambia las normas tradicionales



TENDENCIAS ALIMENTARIAS



La alimentación saludable y representa un 7% del total de búsqueda sobre alimentación y crece dos veces más rápido que las búsquedas de comida en general

La sociedad ya es interés por si en alguna dieta saludable,



TENDENCIAS DE ALIMENTACIÓN



Elección de productos saludables

Refuerzo del sistema inmunológico

Origen de los alimentos



Alimentación sostenible y seguridad alimentaria

Sostenibilidad



VEGETARIANOS



No comen la carne, aves de corral, pescados y mariscos, insectos, queso o leche, caldo o grasas



Personas que no consumen productos derivados relacionados con la matanza de animales



Aunque muchos vegetarianos consumen subproductos que no aplica en el sacrificio de animales

APIVEGETARIANOS



Es un sistema de alimentación vegetariano que incluyen su dieta del consumo de productos apícolas, como la miel y la jalea real

Su alimentación no tiene gran diferencia con el vegetarianismo tradicional, simplemente se permiten incluir en su dieta la miel



<https://www.univa.mx/blog/cultura-alimentaria-y-la-importancia-de-lo-que-comemos/>
<http://www.uco.es/ayc/mono/>
<https://prezi.com/fdubluuibrzz/transculturacion-alimentaria/>
<https://olmatasl.com/articulos/principales-tendencias-alimentarias-saludables-2021/>
<https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/vegano-vs-vegetariano>
[https://www.elmundo.es/album/vida-sana/estilo-y-gastro/
2016/01/19/569502c4e2704e601e8b4594_9.html](https://www.elmundo.es/album/vida-sana/estilo-y-gastro/2016/01/19/569502c4e2704e601e8b4594_9.html)