



**Nombre del alumno: Citlaly Díaz Ramírez.**

**Nombre del tema: Unidad II, Cuadro Sinóptico.**

**Parcial: 2**

**Nombre de la materia: Planeación Dietética.**

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

**Nombre de la licenciatura: Nutrición.**

**Cuatrimestre: 2do "A".**

Comitán de Domínguez Chiapas a **Febrero de 2022.**

PASIÓN POR EDUCAR

# NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE UNA DIETA BÁSICA.

Dieta Familiar Y De Colectividades.

Alimentación Colectiva.

Elaborada para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar.

Tipos de Alimentación Colectiva Tradicional.

Social.

Escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, hospitales, clínicas, prisiones, etc.

Industrias de alim. Industrial.

Se dedican a la elaboración de comidas, con el objetivo de comercializar su producción

Control Y Seguimiento De Dietas.

El estado de nutrición de un individuo es resultado del equilibrio entre lo que ingiere y lo que gasta su organismo,

En el mundo en general, las principales causas de muerte se vinculan con la alimentación, ya sea en su génesis o su tratamiento, y según indicadores de la OMS.

## NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE UNA DIETA BÁSICA.

Estudio De La Ingesta De Alimentos De Individuos Y Grupos.

Los métodos de evaluación dietética constituyen una herramienta fundamental en la determinación de la ingesta de alimentos de grupos poblacionales.

Bajo el término consumo de alimentos se incluyen diversos conceptos que varían según los propósitos y necesidades de quienes utilizan este tipo de información, así como las formas de medir esta variable.

Planteamiento General De Un Estudio Dietético.

La historia dietética es método tradicional del análisis y el estudio de la ingesta dietética alimentaria.

Consta de tres componentes que proporcionan una global del patrón de ingesta habitual del individuo y también información detallada sobre algunos alimentos.