



Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno: Francisco Eduardo Albores Alfaro

Nombre del tema: Tratamiento Del Sobrepeso Y Obesidad

Parcial: Tercer parcial

Nombre de la Materia: Sobrepeso Y Obesidad

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Octavo Cuatrimestre

Tratamiento del sobrepeso y obesidad.

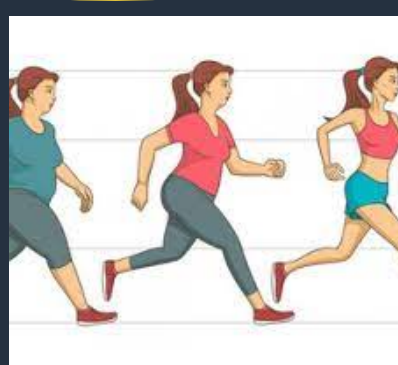
¿Qué es?

Son cambios en la alimentación y otros estilos de vida debidos a los procesos de industrialización, a la urbanización



MATENIMIENTO

Del peso y de la composición corporal depende del equilibrio entre la ingesta y el metabolismo de los distintos nutrientes.

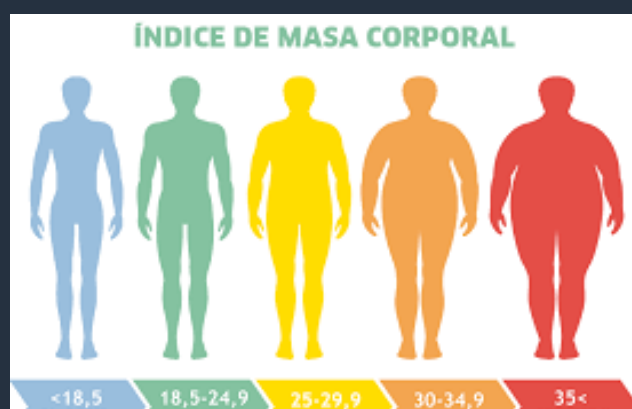


PROPIEDADES

Es la regulación homeostática de los HC y de las proteínas es más eficiente que la de los lípidos

ENFERMEDADES

Enfermos obesos no se consigue ajustar la ingesta lipídica y la oxidación, por lo que las dietas ricas en grasas producen un aumento del depósito graso.



ELABORACIÓN

De la dieta considerando la cantidad de un nutrimento que cubre las necesidades de las personas con características fisiológicas similares.

FACTORES

Económicos, alimentarios, culturales y religiosos, así como por la sensación de hambre y apetito.



Crterios Generales que debe tener en cuenta la valoraci3n de la dieta.

Componentes de la dieta

Nutrientes	No nutrientes (CNN)	Aditivos y contaminantes
N ≈ 50 Proteínas Lipidos Fibra Minerales Vitaminas Agua	Componentes naturales Bioactivos en tejidos animales y vegetales Fitonutrientes N = ??? Dieta mixta: 60.000 - 100.000 ≈ 3,5 g/día (Lombardi, 2002)	N = ??? Medicamentos (antibióticos, analgésicos, etc.) Metales pesados (plomo, mercurio, etc.)

Protección de la enfermedad cr3nica

España ≈ 3,5 g/día (Deure y G6lu, 2009)

Alfredo Carbajal Azcona. Departamento de nutrici3n. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid

¿Qu3 es la valoraci3n?

Se considera energ3a de todos los nutrientes necesarios y en las cantidades adecuadas y suficientes para cubrir las necesidades nutricionales de cada persona y evitar deficiencia

ENERG3A

Valor energ3tico de un alimento a la cantidad de energ3a que se produce cuando es totalmente oxidado o metabolizado.



MACRONUTRIENTES

Es necesario consumirse diariamente en cantidades de varios gramos.

GASTO ENERGETICO

Gasto metab3lico basal, es la energ3a necesaria para mantener las funciones vitales del organismo en condiciones de reposo, la circulaci3n sangu3nea, respiraci3n y digesti3n.



TERMOGENESIS

Son procesos de la digesti3n, absorpci3n y metabolismo de los componentes de la dieta tras el consumo de alimentos



MODIFICACI3N

Duraci3n y la intensidad de la actividad f3sica. Desarrolla la cantidad de energ3a necesaria

Manual de c3lculos del gasto energ3tico



Bibliografía:

UDS. (2022). Protocolo De Tratamiento De La Obesidad. Antología De Sobrepeso Y Obesidad. Pág.59-67