



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre de alumno: María Daniela Gordillo Pinto

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre del trabajo: Mapa conceptual unidad I

Materia: Introducción a la nutrición

Grado: 1°

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 24 de septiembre de 2022

INTRODUCCIÓN A LA nutrición

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA NUTRICIÓN

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA NUTRICIÓN

Hombres primitivos dependían de
Caza
Pesca
Vegetales

BABILONIA

Primer experimento dietético
Dieta de leguminosas y agua

GRECIA

Asociaron enfermedades y dieta
Hipócrates: no todas las personas aprovechan igual los alimentos

ROMA

Paracelso, Da Vinci y Sanctorius: balance entre ingesta y eliminación de alimentos

BIBLIA

Elaboración de pan

EPOCA DEL MÉTODO EXPERIMENTAL

-Estomago: se fragmentan alimentos
-Metabolismo basal
-Digestión proceso químico
-Jugo disolvente en estómago

DESCUBRIMIENTO DEL METABOLISMO

Suma de procesos químicos
Se reconoció higiene y alimentación adecuada para enfermos

ORIGEN DE LA NUTRICIÓN EN MÉXICO

2500-1500 a. C
Agricultura
Clase alta privilegiada

1889

Álvaro Obregón: trabajó sobre pelagra

1908

Dr. José Patrón artículo sobre "la culebrilla" (desnutrición)

1910

Dr. Liceaga y Dr. José Rodríguez
Avances para erradicar padecimientos endémicos y brotes de enfermedades

1936

Dr. Olascoagua
Pionero de la dietología

Departamento de Salubridad inicia enseñanza de nutriología

1940

Encuesta de Alimentación y Nutrición

1943

INNu

1980

INNSZ

1970

ISSSTE
Iberoamericana primer Lic. en nutrición

CONCEPTOS BASICOS

ALIMENTACIÓN

Ingestión de alimento para conseguir Energía
Desarrollarse
Proceso voluntario y consiente

Funciones

-Nutricionales: materia y energía
-sociales: comunicación, lazos afectivos, cultura
-Psicológicos: salud emocional, satisfacción

ALIMENTO

Todo producto que forma parte de una dieta y calma hambre, apetito y aporta nutrientes.
Líquido, sólido o semisólido

NUTRIENTE Y NUTRICIÓN

NUTRIENTE

Sustancias químicas contenidas en los alimentos
El cuerpo
Descompone
Transforma
Obtener energía y materia

TIPOS

-Macronutrientes: proteínas, carbohidratos, grasas
-Micronutrientes: vitaminas, minerales
-otros: agua y fibra (no nutriente)

NUTRICIÓN

Proceso que el cuerpo aprovecha alimentos.
Proceso involuntario e inconsciente
Clasificación:
-Autótrofa: organismos que producen su propio alimento
-Heterótrofa: organismos que necesitan de otros para vivir

Proceso:

-Digestión: transformación por hidrólisis
-Absorción: se incorporan los nutrientes
-Asimilación: sintetizar moléculas
-Excreción: expulsar sustancias que no sirven

NUTRICIÓN COMO CIENCIA

Ciencias dedicadas al estudio de los alimentos:
-Nutrición
-Bromatología
-Dietética
-Nutrición clínica
-Tecnología de los alimentos

NUTRICIÓN

Estudio de los procesos de indigestión, transformación para homeostasis, crecimiento y reproducción

NUTRIOLOGÍA

Estudia todos los procesos bioquímicos y fisiológicos.

EL PAPEL DEL PROFESIONAL DE LA NUTRICIÓN

Lic. en nutrición es un profesional para brindar atención nutriológica a la población.

Se puede desarrollar en
-Investigación

-Administración de comedores industriales

-Alimentación comunitaria

-Nutrición clínica

-Nutrición del deporte

-Diseño de políticas públicas

-Planes alimenticios

-Organizaciones:

-OMS

-FAO

-UNICEF

Bibliografía

Universidad Del Sureste (2022) Introducción a la nutrición, Licenciatura en Nutrición, Primer Cuatrimestre (Pág. 9-25)