

Nombre de alumno: Karla Daniela Pinto Lara.

Nombre del profesor: Daniela Monserrat
Mendez Guillen.

Nombre del trabajo: Mapa conceptual Unidad I .

Materia: Introducción a la Nutrición.

Grado: 1°

Grupo: A

Licenciatura en Nutrición

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA NUTRICIÓN

HOMBRES PRIMITIVOS

Dependían de la caza, pesca y recolección.

Domesticación de animales.

Sistemas de producción
Sistemas de conservación y distribución

ÉPOCA ANTIGUA

Historia bíblica de Daniel.

Experimento Dietético

Chicharos, lentejas judías.
Mejor salud.

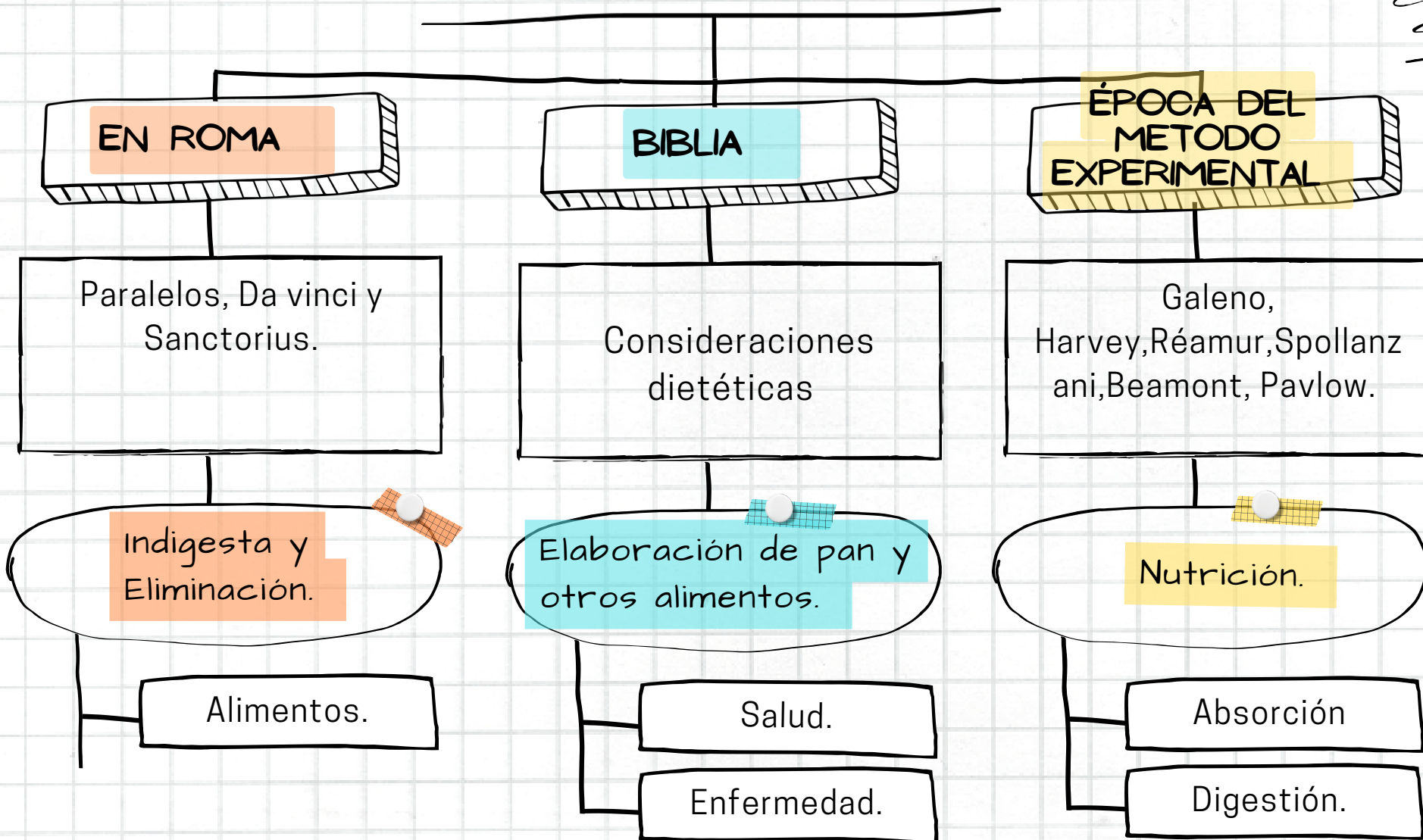
GRECIA

Consideraban la dieta como una medicina a sus enfermedades.

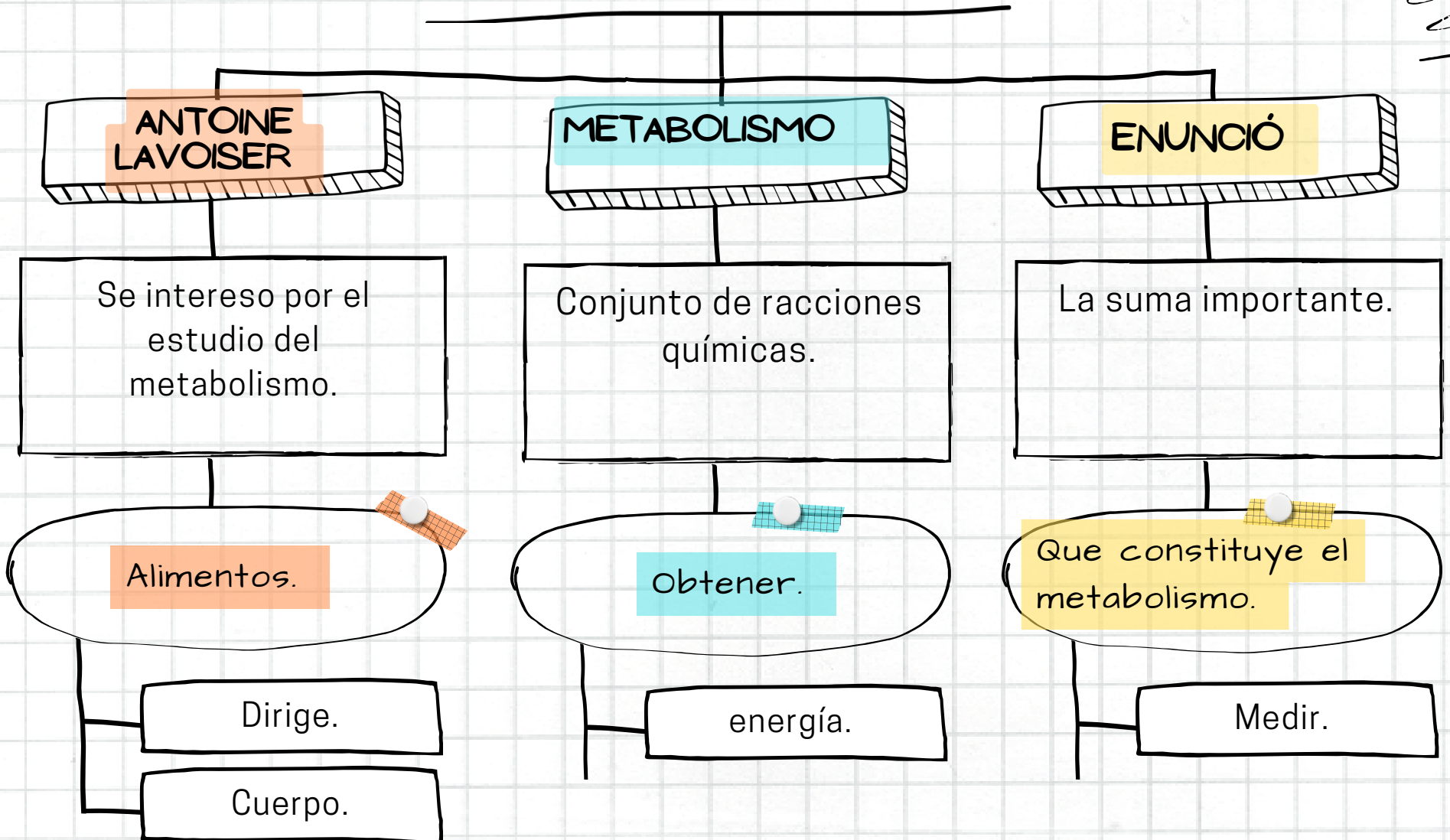
Integraron 4 elementos.

Por ejemplo:
Caliente, mojado.
Frio y seco.

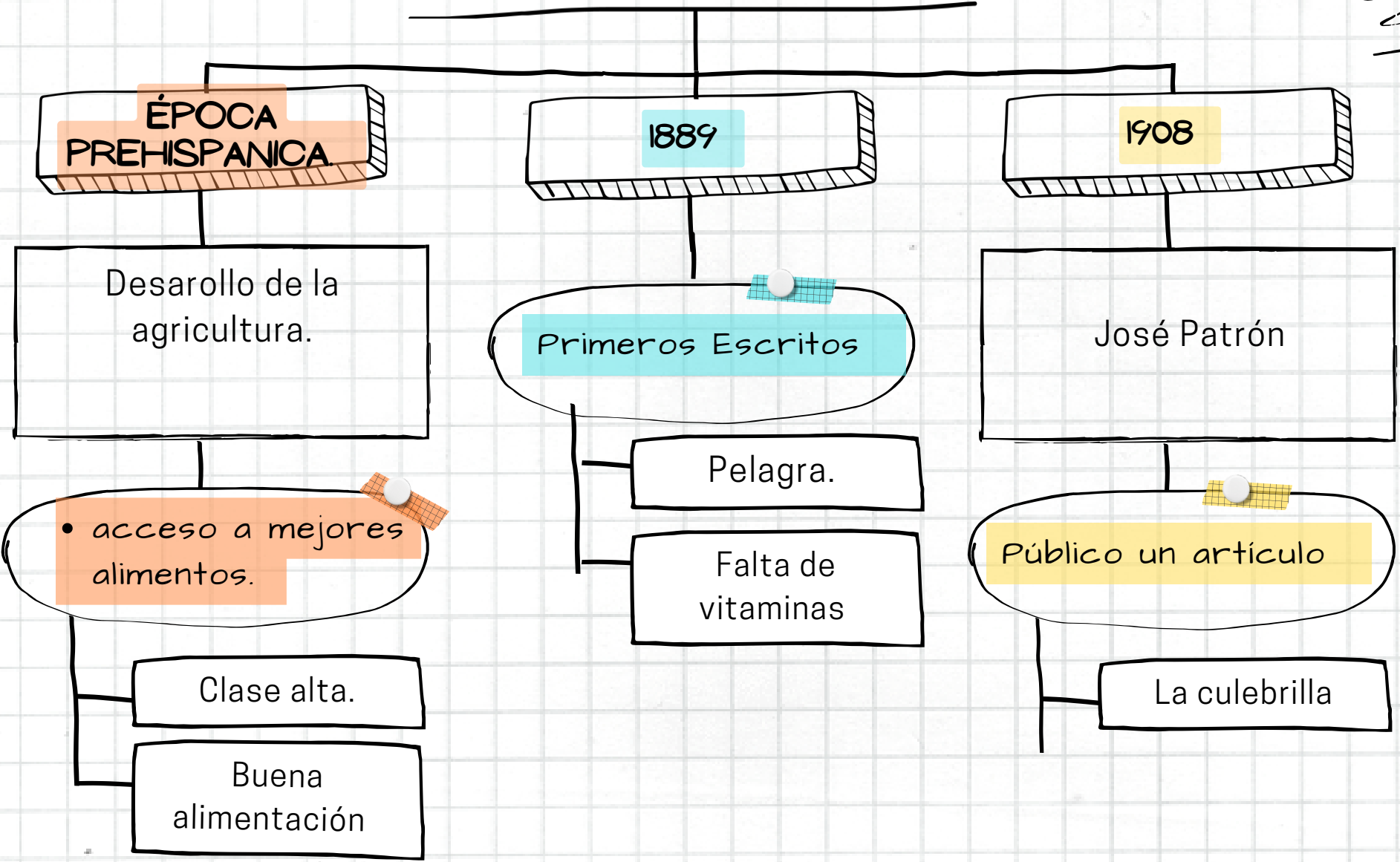
ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA NUTRICIÓN



DESCUBRIMIENTO DEL METABOLISMO.



ORIGEN DE LA NUTRICIÓN EN MÉXICO.



ÉPOCA PREHISPANICA

Desarrollo de la agricultura.

- acceso a mejores alimentos.

Clase alta.

Buena alimentación

1889

Primeros Escritos

Pelagra.

Falta de vitaminas

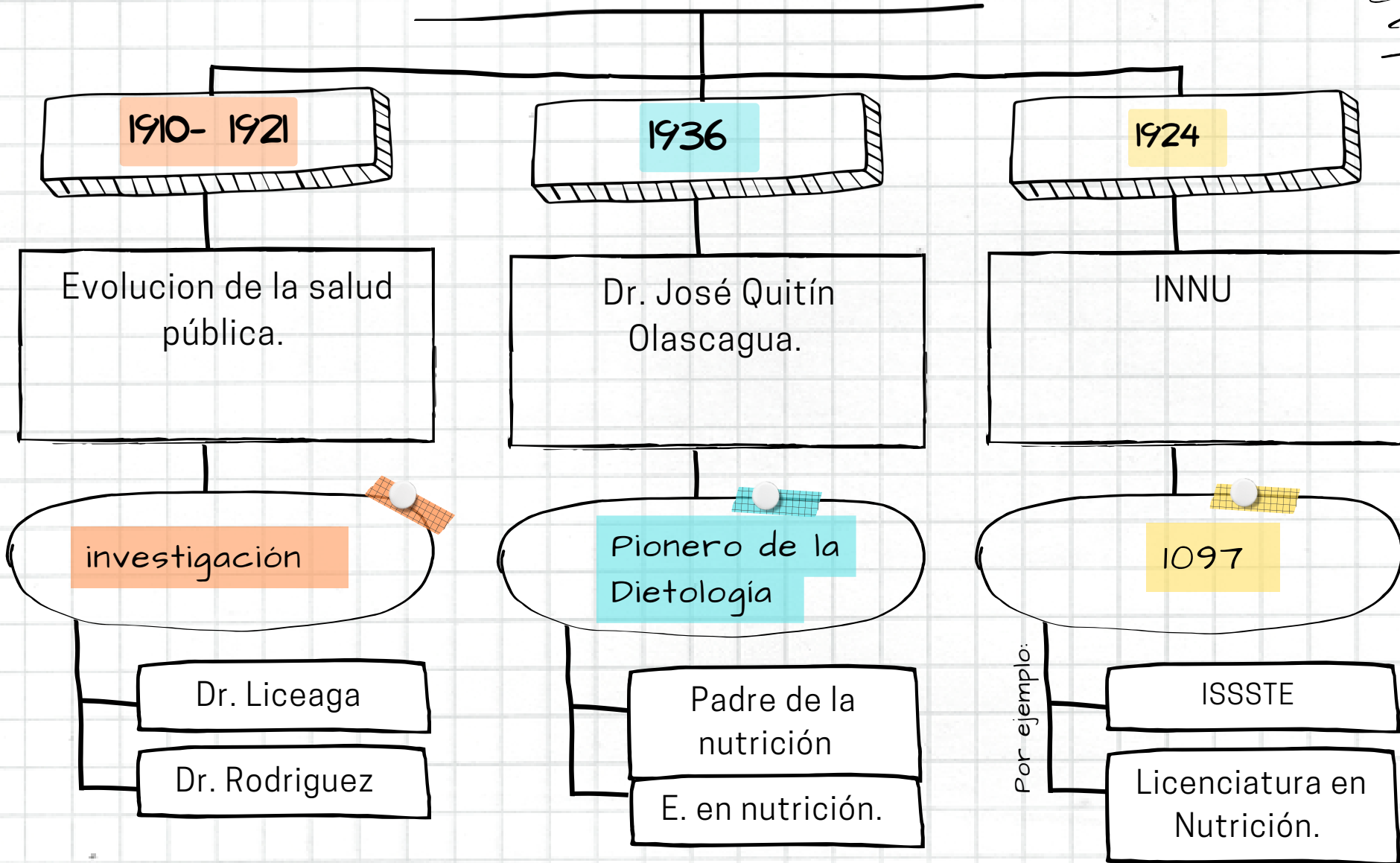
1908

José Patrón

Público un artículo

La culebrilla

ORIGEN DE LA NUTRICIÓN EN MÉXICO.



CONCEPTOS BÁSICOS.

ALIMENTACIÓN

Actividad Fundamental en nuestra vida.

Ingestión de alimentos.

Energía.

necesidades alimenticias.

ALIMENTO

Producto.

Almacén y transporte de nutrientes.

Alimentación.

Nutrientes.

NUTRIENTE

Sustancias Químicas.

descompone, tranforma y utiliza.

Energía

macronutrientes y micronutrientes.

CONCEPTOS BÁSICOS

NUTRICIÓN

consiste en la reincorporación y transformación

Mantenimiento, desarrollo y Movimiento.

Energía

Autrótofa y Heterótofa

ENERGÍA

Efectuar un trabajo.

se mide en kcal

Proviene de alimetos.

Diversos procesos

RECOMENDACIÓN

Sugerencia.

Se recomienda ingerir.

Cifra colectiva

calculos estadísticos.

CONCEPTOS BÁSICOS.

REQUERIMIENTOS.

Cantidad que necesita un individuo.

Ingerir.

Correcta nutrición

Difiere de una persona a otra.

KILOCALORIAS.

Conocida como caloria.

proporcionan los alimentos.

Energía.

1kcal = 1000 cal.

NUTRIMENTO.

Sustancia o unidad funcional.

Ingerida en la dieta.

célula

Alimentación

CONCEPTOS BÁSICOS.

DIETA

Alimentos que se ingiere en un día.

No es un regimen de alimentación o reducción

Regimen de alimentación.

edad, talla, peso, etc.

INOCUIDAD

No es perjudicial.

sustancias provenientes del metabolismo

Peces venenosos.

Leyes de alimentación

ATRACTIVO SENSORIAL.

Habitos en ellos.

Exposición repetidas.

sabores.

Estilos culinarios.

PROCESO DE LA NUTRICIÓN

DIGESTIÓN

Proceso por hidrólisis.

Tipos de enzimas.

Masticación,
Deglución.

Peristalsis,
Defecación.

ABSORCIÓN

Se incorporan los nutrientes.

Intestino delgado

Proteínas, Grasa
y Hidratos de
carbono.

ASIMILACIÓN

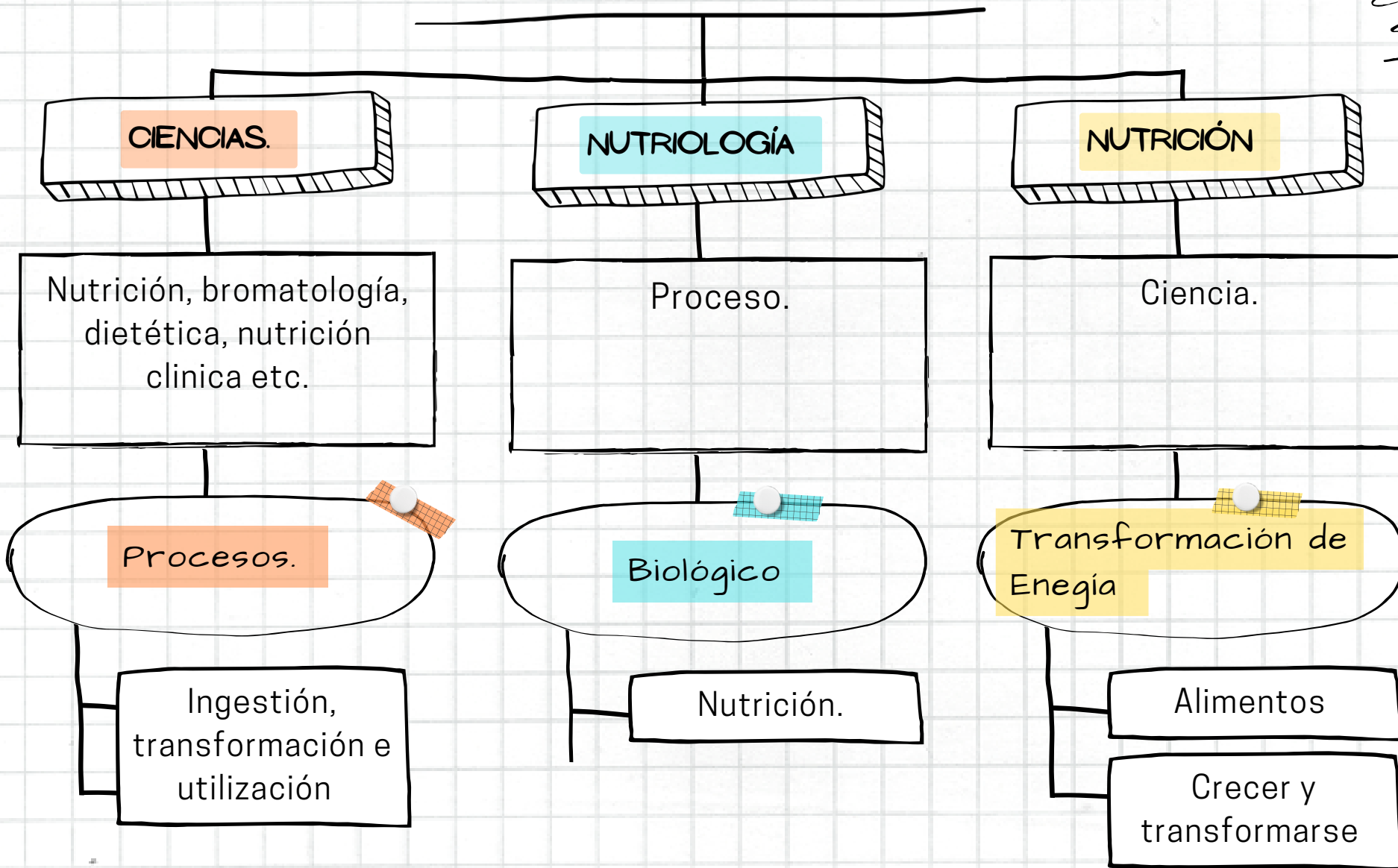
Transformación de
proteínas,
carbohidratos.

Excreción

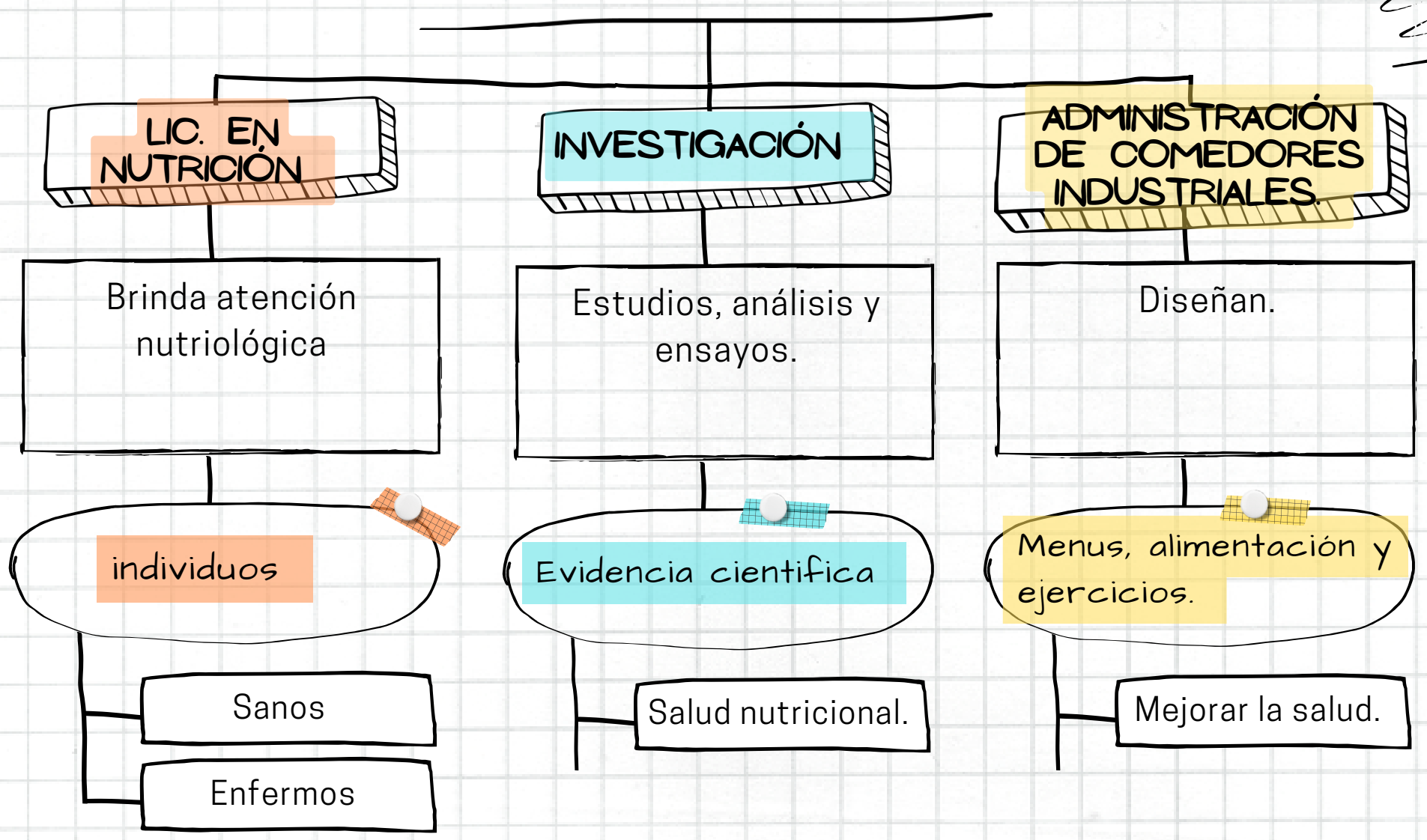
Sustancias que
no sirven

Ni seran usadas

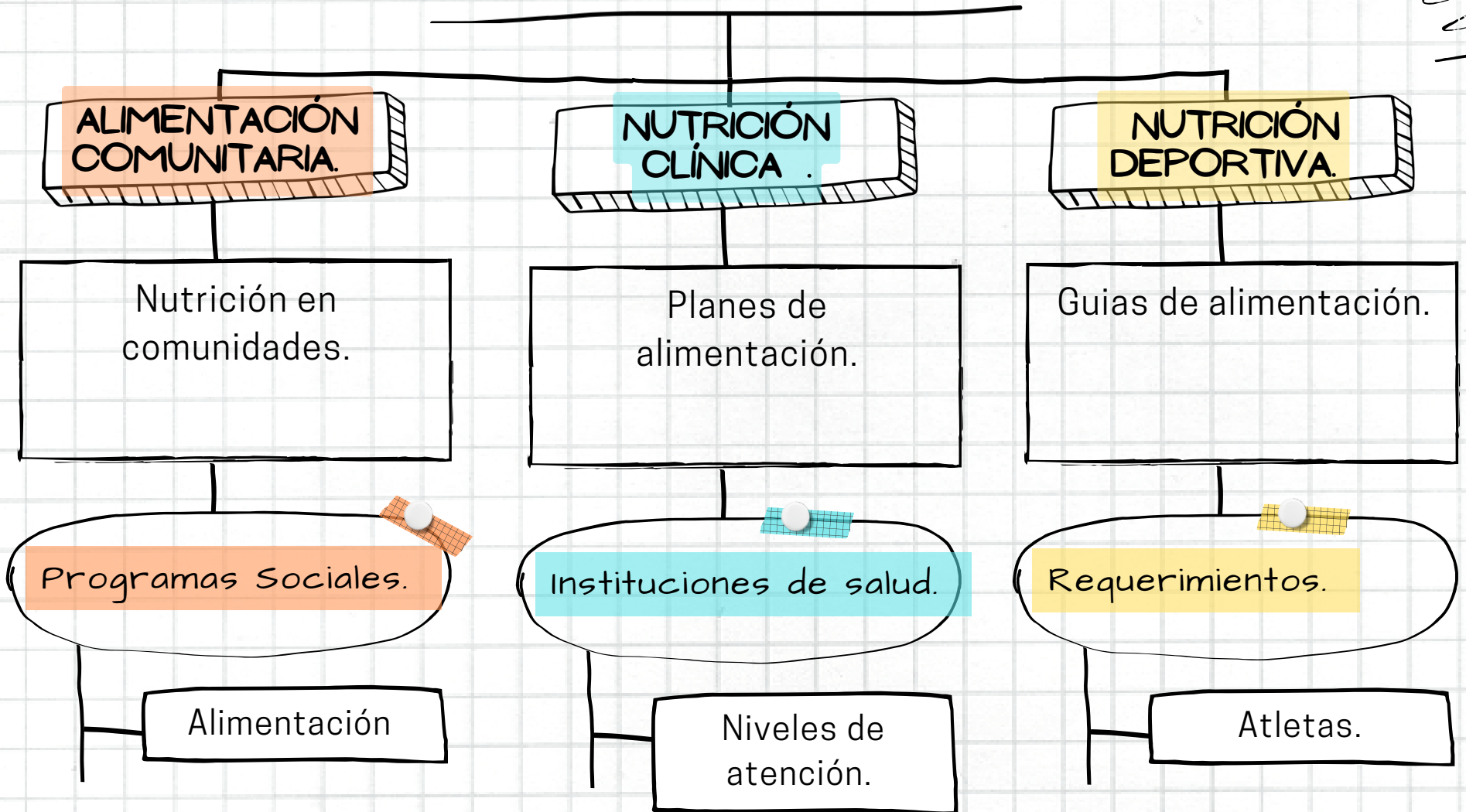
LA NUTRICIÓN COMO CIENCIA.



EL PAPEL DEL PROFESIONAL EN LA NUTRICIÓN.



EL PAPEL DEL PROFESIONAL EN LA NUTRICIÓN.



EL PAPEL DEL PROFESIONAL DE LA NUTRICIÓN

DISEÑO DE POLÍTICAS PÚBLICAS.

Políticas Alimentarias.

Evidencias científicas.

Población.

PLANES DE ALIMENTACIÓN.

Propósitos

Nutrición adecuada,
bajar de peso,
enfermedades crónicas

ORGANIZACIONES

Encaragadas de la alimentación y nutrición.

-OMS
-FAO
-UNICEF

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste
(2022), Antología
Introducción a la Nutrición.
Pag (9-25)

