

GUÍAS

ALIMENTARIAS

NOMBRE DEL ALUMNO: SERGIO

DANIEL GÓMEZ ESPINOZA

NOMBRE DEL PROFESOR: MÉNDEZ

GUILLEN DANIEL MONSERRAT

MATERIA: INTRODUCCIÓN A LA

NUTRICIÓN

GRADO: 1

GRUPO: A

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS:

25/11/2022

GUÍAS ALIMENTARIAS

Basadas en alimentos





Fomentan hábitos de alimentación y modos de vida sanos

Instrumento sobre requerimientos nutricionales y composición de alimentos



De manera gráfica recomienda párametros nutricionales y realizar ejercicio

De manera gráfica recomienda párametros nutricionales



OBJETIVOS PARA LAS GA



Guiar en la selección y adopción

Proponer criterios técnicos en alimentación

Orientar la educación en alimentación

HISTORIA DE LAS GUÍAS ALIENTARIAS

Se publicó en 1997 con una sección de aspectos nutricionales





Septiembre 1998: Desde 1999, la Guía de Alimentación y Salud incorpora nuevos temas

México cuenta con guías de alimentación y actividad física que permiten una vida saludable



Definición de guías alimentarias

Expresión de principios de educación nutricional enforma de alimentos





Incluyen gráficos y recomendaciones escritas

Guías alimentarias en el mundo

Varían según el país al que están dirigidas

Para mi las más llamativa y completa es la de China

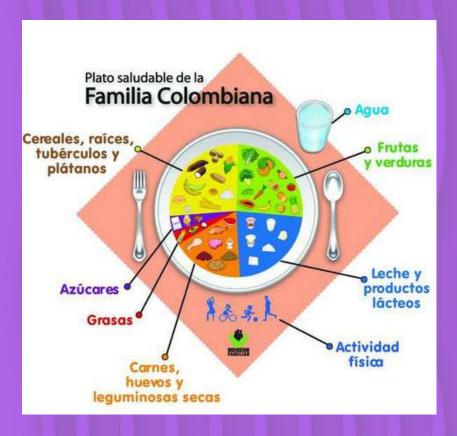
México

Chile





Colombia



Jamaica



Guatemala



Perú



Costa Rica

Vegetales y frutas Productos de origen animal Grosas y azúcares

Paraguay



Venezuela

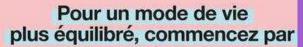


Ecuador



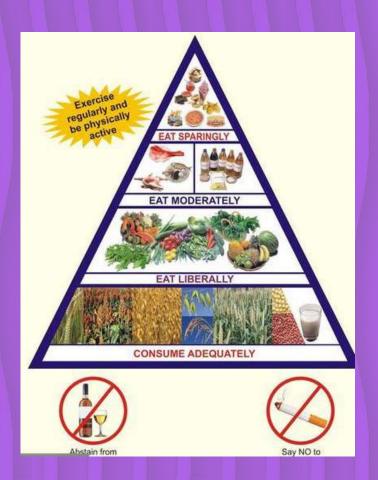
China

Francia





India



Turquía



Emiratos Árabes Unidos

الدليل الإرشادي الوطني للتغذية

- مجموعة الخضار
- مجموعة الفواكه
- مجموعة الحهون
 - clall *
- مجموعة النشويات
 - مجموعة الألبان
 - مجموعة اللحوم

Fases para el desarrollo



Elaboradas por el sector de la agricultura, salud, educación, nutrición y la ciencia de los alimentos, los consumidores y organizaciones no gubernamentales



Una vez la guía esta preparada se somete a una prueba piloto con grupos de consumidores

Durante este proceso son objeto de revisión sistemática y pruebas científicas



Los mensajes se adaptan a características culturales y situción social y económica del país



Lamentablemente la sostenibilidad de las dietas incluye dimensiones económicas y socioculturales



Guías alimentarias como una herramienta nutricional

Son de gran utilidad para educar a una alimetación saludable





Las GA transmiten información alimenticia para un óptimo estado de salud y prevenir enfermedades

Las GABAs guían a una gama de políticas y programas de educación alimentaria y nutricional

Mencionan estilos de vida saludables, actividad física y la higiene alimentaria



Hábitos alimentarios

Son comportamientos que conducen a seleccionar, consumir y utilizar alimentos o dietas





Comienza en la familia, la infancia es óptima para adquirirlos y en la adolescencia influye lo psicológico y emocional

Influyen factores fisiológicos, ambientales, socioculturales

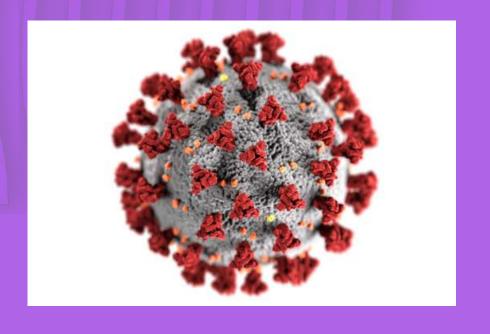
El nutriólogo debe dar a conocer sus ventajas y adecuada implementación





En el Mundo Occidental encontramos hábitos de consumo excesivo

En 80 años han cambiado los hábitos y aparecido 200 nuevas enfermedades



Recomendaciones prácticas para una buena alimentación

Actividad física

importante para lograr objetivos individuales de cada paciente, tiene implicaciones en la salud mental



Descanso y sueño

El paciente infantil debe dormir alrededor de 12h. y el adulto 8 h. Un mal descanso y sueño provoca muerte prematura

Guías alimentarias

Seguir el plato del bien comer implica buena salud y buenos hábitos alimenticios



Bebidas azúcaradas

Disminuir el consumo de refrescos, néctares, jugos, energizantes, etc. previene enfermedades





Agua
Ayuda a cubrir funciones
vitales, un promedio de 1.5
2.5 L por día

Ayunos prolongados
Implica disminución de glucosa en sangre, se recomineda evitar



Frutas y verduras

Contiene agua, vitaminas, mineraes, HC, fibra, antioxidantes y compuestos bioactivos



Cereales Promueven la saciedad



Alimentos de origen animal
Evitar consumo de grasas saturadas y colesterol



Saciedad

Busca que la cantidad de alimentos a ingerir sea igual a la necesaria para obtener saciedad

Universidad del Sureste (2022): 25/11/2022. Disponible en: Antología para introducción a la nutrición