

Nombre de alumno: Juan Pablo

Palacios Gonzales

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

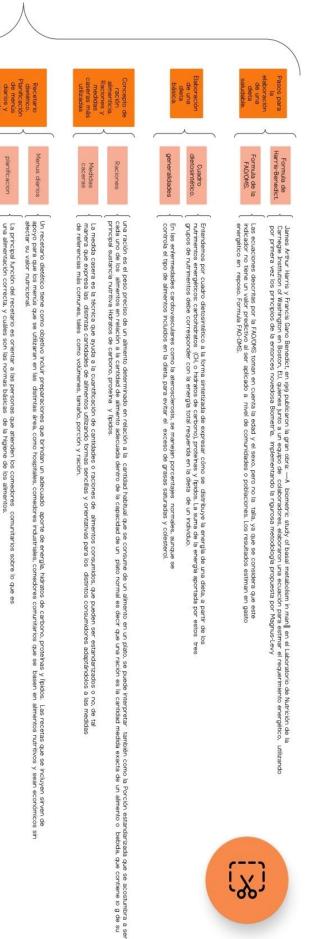
Nombre del trabajo: Cuadro Sinoptico

Materia: Planeación Dietética

Grado: 2

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de Febrero de 2023.



(<u>%</u>)

Alimentacion Metodologia El estado de nutrición de un individuo es resultado del equilibrio entre lo que ingere y lo, que gasta su organismo, de tal forma que la evoluación de la dieta permite explorar el primero de los componentes de esta relación, lo que ingresa, de ahí su especial importancia. Un objetivo más de la evaluación de la dieta, derivado éste de la detección de riesgos, es la generación de políticas públicas que apunten a modificar las condiciones de riesgo detectadas. Corresponde a los servicios de alimentación para grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad. Estos servicios se ofrecen en lugares como escuelas, comedores universitarios, centros escuín social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales clínicas, prisiones. Las industrias de alimentación comercial: Se dedican a la elaboración de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción.

Es aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar. Se la denomina también Restauración Colectiva. Cada vez son más las personas que comen fuera de casa, por lo que el suministro de alimentos y la higiene de estos centros es de gran importancia; además es imprescindible asegurar la calidad y variedad de los menús.

Dieta familiar y de colectividades.

Alimentación

Caracteristicas

La cantidad de intercambios diarios y el número de caloríais dependerá de la edad, el ejercicio diario y el peso.
El número de caloríais y de intercambios se reparten a lo largo del día en varias tomas.
El equipio de salud responsable de su cudado calculará n de caloríais e intercambios diarios que usted necesita

Consiste en planificar diariamente unas cantidades de alimentos —genéricos], representantes de grupo, según las calorías elegidas y el reparto calórico prefijado, sustituir esos genéricos, por otros alimentos que, combinados, permitan elaborar un menú según los gustos del paciente, y posibilidades.

Se adjuntan unas tablas de equivalencias para

Sistema

Bibliografía: Universidad del sureste, 2023, antologia de planeacion dietetica, Pdf