ALTERACION DE LOS ALIMENTOS

1-Introducción del tema y los componentes del grupo:

-Los alimentos pueden sufrir modificaciones durante su elaboración, manipulación, almacenamiento y transporte, de tal forma que puedan ser no aptos o adecuados para su consumo.

2-¿Qué es?

-Es cualquier modificación beneficiosa o perjudicial de las características físicas o químicas del alimento, pero que no supone riesgo para la salud.

3-¿Cómo se produce?

-Por la presencia de temperaturas demasiado altas o demasiado bajas, las pérdidas o ganancias de humedad y las radiaciones puede provocar la alteración de los alimentos.

4-¿Cómo se cura o se trata?

-Ayudar al paciente a encontrar sus propios valores, ideales y objetivos sin dejarse influir por el entorno.

-Acudir a un grupo de apoyo.

-Reunir información.

-Comunicárselo a la víctima con claridad.

5-Gráfico



6-Medidas para prevenir la enfermedad

-Generalmente se realiza una exploración clínica y, si se cree oportuna, se obtendrán radiografías de zonas sospechosas de presentar patología.

ALIMENTACION Y NUTRICION

1-Biografía de Pierre Dukan.

Realización de una biografía de Dukan

1.1Los alimentos pueden sufrir modificaciones durante su elaboración, manipulación, almacenamiento y transporte, de tal forma que puedan ser no aptos o adecuados para su consumo.

Análisis de la dieta Dukan: composición de la dieta, ventajas e inconvenientes.

2-Las ventajas:

-La pérdida rápida de peso.

-Pérdida de apetito.

-No se pierde masa muscular.

Las desventajas:

-Halitosis, por el exceso de proteínas.

-Cansancio.

-Cefaleas y dolor de cabeza.

-Debilidad muscular.

-Irregularidades en la menstruación.

-Sensación de frío.

-Calambres.

-Caída del cabello.

3-Opinión personal: ¿Realizarías la dieta Dukan? ¿Por qué?

-No. Porque no es buena para la salud ya que hay mas desventajas que ventajas.