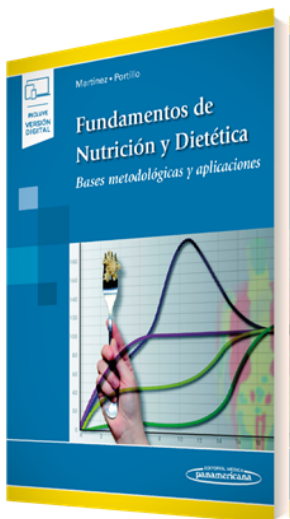


PORTADA



AUTORES

Alfredo Martínez Hernández
María del Puy Portillo Baquedano

TÍTULO

Fundamentos de Nutrición y Dietética

SUBTÍTULO

Bases metodológicas y aplicaciones

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| - EAN 9788491105251 | - DIMENSIONES 17 x 24 cm |
| - PÁGINAS 400 | - EDICIÓN 1 |
| - ENCUADERNACIÓN Rústica | - AÑO 2011 |

PUNTOS CLAVES

- Un libro de investigadores en nutrición humana con una increíble traducción práctica.
- 55 practicas científicas en nutrición presentadas con objetivos, material y método con todo lujo de detalles. Una obra inédita para especialistas e investigadores en nutrición humana.
- Todo lo necesario para trabajar o investigar en nutrición. Toda la base química, fisiológica y biológica para entender los complejos mecanismos de la nutrición humana y seguir avanzando.
- Base práctica actualizada con las últimas publicaciones científicas. Valoración nutricional de deportistas o pacientes, interacciones farmacológicas, balance energético, encuestas dietéticas, dietas recomendadas...
- Con los últimos descubrimientos de nutrigenómica, nutrigenética y metabolómica analizados para poder ser utilizados y reproducidos en laboratorio. Un libro que se proyecta desde los investigadores más destacados de Navarra y País Vasco con colaboraciones de 75 especialistas más.

DESCRIPCIÓN

Las publicaciones sobre temas de Nutrición y Dietética han experimentado un importante auge en las últimas décadas, evidenciando la importancia de la alimentación sobre la salud. Ante tanta oferta, la educación nutricional y la formación en temas de dietética constituyen un reto para el estudiante y el profesional. En esta obra práctica, de ágil lectura y complementada con abundante material gráfico, se destacan las siguientes características:

- Presenta información actualizada sobre la composición y el análisis de los alimentos, el metabolismo de los nutrientes, las ingestas de referencia recomendadas y la nutrición en las diferentes etapas de la vida.
- Aborda temas importantes como las interacciones entre fármacos y nutrientes, la evaluación del estado nutricional y la aplicación del método científico en la investigación en nutrición.

TELÉFONO

(5255) 5025-0664

EMAIL

infomp@medicapanamericana.com.mx

- Incluye capítulos con la descripción de aplicaciones prácticas que siguen el esquema clásico de las publicaciones científicas: introducción, objetivos, material y métodos, presentación de resultados, conclusiones y bibliografía relevante, y tratan entre otros, aspectos punteros de la nutrigenómica, la nutrigenética y la metabolómica, así como los métodos clásicos enfocados desde una óptica innovadora.

Una obra preparada para cubrir las demandas de un nutrido grupo de profesionales de la salud, docentes e investigadores, estudiantes y graduados, así como aquellos colectivos interesados en los fundamentos y las aplicaciones de la nutrición y la dietética con una perspectiva del siglo XXI.

CONTENIDO

ARTE I. FUNDAMENTOS TEORICO-PRACTICOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- 1.Ciencias de la alimentación
- 2.Composición de los alimentos
- 3.Utilización nutritiva de los alimentos
- 4.Balance energético: peso y composición corporal
- 5.Nutrición y recomendaciones dietéticas
- 6.Nutrición humana
- 7.Nutrición y estado nutricional
- 8.Interacciones entre fármacos y nutrientes
- 9.Investigación en nutrición: métodos para el estudio de la utilización y funciones de los nutrientes
- 10.Diseño y análisis estadístico en estudios de nutrición

PARTE II. FUNDAMENTOS PRÁCTICOS

a) Utilización de Nutrientes

- 1.Metabolismo celular: consumo de oxígeno y bomba calorimétrica
- 2.Digestión de nutrientes: amilasa salival
- 3.Absorción intestinal de azúcares
- 4.Determinación del índice glucémico de los alimentos
- 5.Valoración del gluten en los alimentos
- 6.Adipocitos y adipokinas
- 7.Determinación de la actividad lipolítica "in vitro"

- 8.Capacidad lipogénica
- 9.Metabolismo hepático del colesterol
- 10.Influencia de la fibra sobre el nivel de colesterol en hígado y heces
- 11.Evaluación de la calidad nutritiva de las proteínas. Índices químicos e índices biológicos
- 12.Aminoácidos en alimentos destinados a población con aminoacidopatías
- 13.Alcoholemia como índice de consumo
- 14.Efecto de la ingesta de agua y minerales en la regulación del equilibrio hidroelectrico
- 15.Utilización nutritiva de β -carotenos
- 16.Utilización nutritiva de la vitamina C en función de las necesidades fisiológicas
- 17.Estudio del efecto de la vitamina D en el recambio óseo mediante el análisis de marcadores bioquímicos: hidroxiprolina y calcio en orina
- 18.Efectos tóxicos del alcohol: cirrosis hepática
- 19.Estudio del metabolismo basal en humanos
- 20.Determinación del grado de utilización energética de los alimentos a partir del cociente respiratorio
- b) Evaluación del estado Nutricional
- 21.Valoración del estado de nutrición mediante talla, peso y creatinina
- 22.Evaluación del crecimiento en la infancia y la adolescencia
- 23.Composición corporal
- 24.Intolerancia a hidratos de carbono

- 25. Evaluación de alteraciones del metabolismo lipídico
- 26. Determinación de la albúmina, transferrina y proteína que une el retinol (RBP) como índices del metabolismo proteico
- 27. Biodisponibilidad de nutrientes
- 28. Actividad glutatión reductasa eritrocitaria como indicador de estados de deficiencia en vitamina B2
- 29. Determinación de la vitamina B6
- 30. Valoración del estado nutritivo en humanos a través de índices inmunológicos
- 31. Evaluación bioquímica del estado nutritivo con métodos de diagnóstico rápido
- c) Nutrición Humana y Dietética
- 32. Cálculo del gasto energético total y valoración de la actividad física
- 33. Encuestas dietéticas de valoración de la ingesta individual
- 34. Cuestionarios de evaluación nutricional: MNA
- 35. Empleo de listas de intercambio: modelo para enfermos
- 36. Adaptación y aplicación del cuestionario de conducta de alimentación infantil CEBQ
- d) Investigación en Nutrición
- 37. Actividad del hipotálamo
- 38. Determinación de los niveles plasmáticos de leptina e insulina
- 39. Valoración de las interacciones fármaco-nutriente a partir de material bibliográfico
- 40. Determinación del estado oxidativo celular y/o tisular: actividad SOD, producción anión superóxido $O_2^{\bullet-}$ e hidropéroxidos
- 41. Cultivos celulares: análisis de la diferenciación de adipositos 3T3 L1
- 42. Aislamiento, manejo y estudios en mitocondrias
- 43. Aplicaciones de los isótopos estables en la nutrición y en el diagnóstico clínico
- 44. Proteómica: Técnicas de electroforesis y Western-Blot
- 45. Investigación con RNA y técnicas de PCR
- 46. Nutrigenética y epigenética: Técnicas de SNP y MSP
- 47. Diferenciación del perfil metabólico de individuos mediante una estrategia metabólica no dirigida
- e) Elementos de Aplicación en Nutrición y Dietética
- 48. Nutrición enteral
- 49. Confección de dietas y dieta equilibrada: tablas de composición de alimentos y recomendaciones
- 50. Programa informático para la valoración del estado nutritivo y la confección de dietas
- 51. Preparación de una dieta de adelgazamiento en una situación de sobrepeso
- 52. Estudio SUN (Seguimiento Universidad de Navarra)
- 53. Comité de Ética de la Investigación
- 54. Búsqueda bibliográfica
- 55. Estadística