

PORTADA



AUTORES

Ángel Gil Hernández Luis Fontana Gallego
Fermín Sánchez de Medina Contreras

TÍTULO

Tratado de Nutrición

SUBTÍTULO

5 Tomos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| - EAN 9788491102717 | - DIMENSIONES |
| - PÁGINAS 3980 | - EDICIÓN 3 |
| - ENCUADERNACIÓN Versión Digital | - AÑO 2017 |

PUNTOS CLAVES

- Además de la revisión detallada de numerosos capítulos, se ha introducido un nuevo tomo dedicado por completo a la nutrición molecular y se han incorporado 50 nuevos capítulos para cubrir aspectos relevantes en epidemiología de la nutrición y nuevos avances en el campo de la nutrición clínica.
- En cada tomo se agrupan los temas relacionados, manteniendo también una vinculación directa entre tomos cuando ha sido necesaria.
- La estructura de los diferentes capítulos responde a un criterio de «libro útil para la enseñanza», centrado en los objetivos docentes y apoyado en imágenes y tablas que facilitan la comprensión de la materia. También incluye resúmenes de los temas más destacados y un glosario de términos para facilitar al lector la comprensión del texto.
- Dispone de un sitio web complementario con materiales audiovisuales y de evaluación.

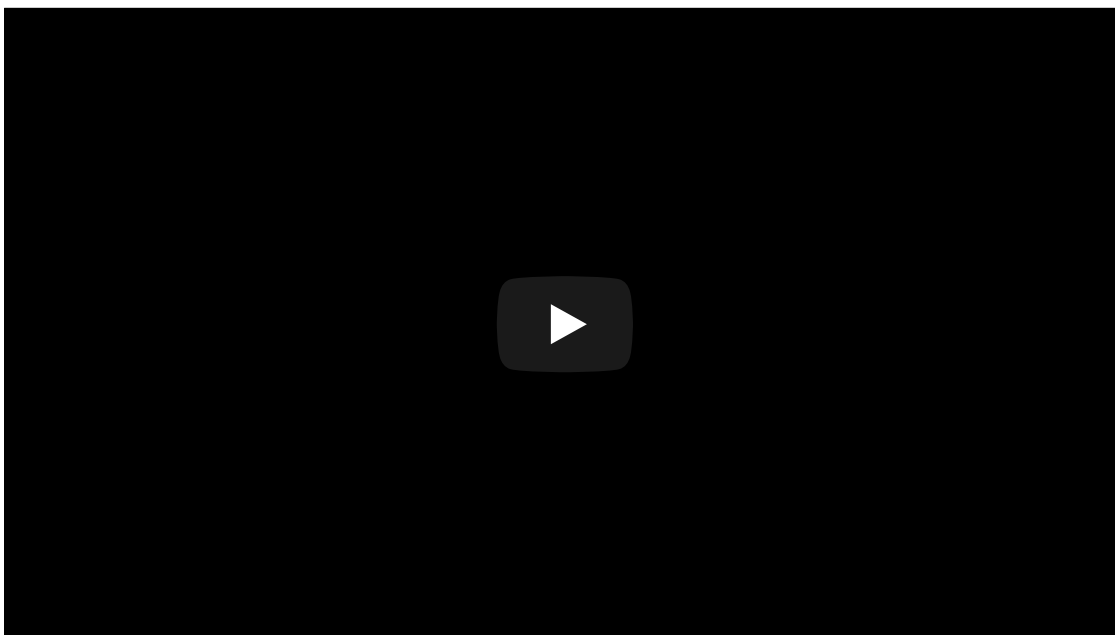
DESCRIPCIÓN

TELÉFONO

(5255) 5025-0664

EMAIL

infomp@medicapanamericana.com.mx



Tratado de Nutrición, en su 3ª edición, aúna y armoniza las bases fisiológicas, bioquímicas y moleculares de la nutrición con los conocimientos relativos a la nutrición en los estados de salud y enfermedad, así como a sus aplicaciones. A la vez, proporciona un conocimiento actualizado de la composición y del valor nutritivo de los alimentos.

DIRIGIDO A

La tercera edición del **Tratado de Nutrición de Ángel Gil Hernández**, está dirigido a estudiantes de grado y posgrado, docentes y a los profesionales clínicos que, en su quehacer diario, atienden a adultos y a niños.

CONTENIDO

TOMO 1

Capítulo 1. Funciones y metabolismo de los nutrientes

Capítulo 2. Fisiología de la digestión

Capítulo 3. Metabolismo de los hidratos de carbono

Capítulo 4. Fibra dietética

Capítulo 5. Metabolismo de las lipoproteínas

Capítulo 6. Metabolismo lipídico tisular

Capítulo 7. Funciones y metabolismo de los ácidos grasos esenciales y de sus derivados

activos

Capítulo 8. Metabolismo de los aminoácidos

Capítulo 9. Aminoácidos semiesenciales y derivados de aminoácidos de interés nutricional

Capítulo 10. Metabolismo de los nucleótidos

Capítulo 11. Relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación

Capítulo 12. Regulación del balance energético y de la composición corporal

Capítulo 13. Estrés oxidativo y mecanismos de defensa antioxidante

TELÉFONO

(5255) 5025-0664

EMAIL

infomp@medicapanamericana.com.mx

Capítulo 14. Vitaminas con función antioxidante (vitaminas C y E) y coenzima Q

Capítulo 15. Vitaminas con función de coenzimas

Capítulo 16. Folatos, ácido fólico y vitamina B12

Capítulo 17. Vitamina A

Capítulo 18. Vitamina D

Capítulo 19. Metabolismo hidromineral: agua y electrólitos

Capítulo 20. Regulación del equilibrio ácido-base

Capítulo 21. Calcio, fósforo, magnesio y flúor

Capítulo 22. Hierro

Capítulo 23. Cobre y cinc

Capítulo 24. Selenio, manganeso, cromo, molibdeno, yodo y otros oligoelementos minoritarios

Capítulo 25. Metabolismo del alcohol y de otros componentes de los alimentos

TOMO 2

Capítulo 1. Introducción a la nutrición molecular

Capítulo 2. Crecimiento, diferenciación, proliferación y muerte celular

Capítulo 3. Comunicación intercelular: hormonas, eicosanoides, docosanoides y citoquinas

Capítulo 4. Señalización intracelular

Capítulo 5. Arquitectura cromosómica y genoma humano

Capítulo 6. Bases moleculares de la expresión génica

Capítulo 7. Síntesis, degradación y recambio de las proteínas

Capítulo 8. Regulación de la expresión génica en organismos eucariotas

Capítulo 9. Regulación de la expresión génica mediada por hidratos de carbono

Capítulo 10. Regulación de la expresión génica mediada por lípidos

Capítulo 11. Regulación de la expresión génica mediada por compuestos nitrogenados

Capítulo 12. Regulación de la expresión génica mediada por vitaminas

Capítulo 13. Regulación de la expresión génica mediada por minerales

Capítulo 14. Bases genéticas de las enfermedades complejas

Capítulo 15. Nutrigenética: variantes genéticas que responden a nutrientes

Capítulo 16. Nutrigenética: variantes genéticas que responden a alimentos

Capítulo 17. Nutriepigenética

Capítulo 18. Nutriproteómica

Capítulo 19. Nutrimetabolómica

Capítulo 20. Cronobiología y nutrición

Capítulo 21. Microbioma humano

Capítulo 22. Sistema inmunitario: inmunidad innata y adaptativa

Capítulo 23. Bases moleculares de la programación metabólica fetal

TOMO 3

Capítulo 1. Antropología de la alimentación

Capítulo 2. Leche y derivados lácteos

Capítulo 3. Carnes y derivados

Capítulo 4. Pescados y mariscos

Capítulo 5. Huevos y ovoproductos

Capítulo 6. Cereales y productos derivados

Capítulo 7. Legumbres

Capítulo 8. Verduras y productos hortícolas

Capítulo 9. Frutas y productos derivados

Capítulo 10. Frutos secos

Capítulo 11. Azúcares, miel y productos de confitería

Capítulo 12. Grasas y aceites

Capítulo 13. Bebidas alcohólicas

Capítulo 14. Bebidas no alcohólicas

Capítulo 15. Café, té, cacao y productos derivados

Capítulo 16. Nuevas fuentes de nutrientes

Capítulo 17. Compuestos bioactivos de los alimentos de origen vegetal

Capítulo 18. Aditivos alimentarios

Capítulo 19. Alimentos funcionales

Capítulo 20. Complementos alimenticios

Capítulo 21. Alimentos fortificados

Capítulo 22. Adecuación de la composición de los productos alimenticios a las estrategias de salud

Capítulo 23. Alimentos transgénicos

Capítulo 24. Influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos

Capítulo 25. Calidad nutritiva de los alimentos

Capítulo 26. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales

Capítulo 27. Higiene y seguridad de los alimentos

Capítulo 28. Toxicología de los alimentos

Capítulo 29. Información alimentaria al consumidor: etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

Capítulo 30. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

TOMO 4

Capítulo 1. Historia de la nutrición

Capítulo 2. Ingestas dietéticas de referencia y objetivos nutricionales

Capítulo 3. Guías alimentarias y de estilos de vida saludable

Capítulo 4. Índices de calidad de la dieta

Capítulo 5. Balance energético

Capítulo 6. Evaluación del estado nutricional: antropometría y composición corporal

Capítulo 7. Evaluación del estado nutricional: valoración dietética

Capítulo 8. Evaluación del estado nutricional: biomarcadores clínicos y bioquímicos

Capítulo 9. Evaluación de la actividad física y la condición física

Capítulo 10. Hidratación en el estado de salud

Capítulo 11. Nutrición durante la gestación y la lactancia

Capítulo 12. Nutrición e inmunidad en el estado de salud

Capítulo 13. Crecimiento y desarrollo del niño

Capítulo 14. Nutrición del recién nacido de bajo peso

Capítulo 15. Nutrición del lactante

Capítulo 16. Nutrición del niño de 1-3 años

Capítulo 17. Nutrición del niño en la edad preescolar y escolar

Capítulo 18. Importancia de la nutrición en los primeros 1.000 días de vida

Capítulo 19. Nutrición en la adolescencia

Capítulo 20. Nutrición del adulto

Capítulo 21. Nutrición del adulto mayor

Capítulo 22. Nutrición en la actividad física y deportiva

Capítulo 23. Nutrición comunitaria

Capítulo 24. Nutrición y salud pública

Capítulo 25. Epidemiología nutricional

Capítulo 26. Nutrición basada en la evidencia

Capítulo 27. Estrategias nutricionales de intervención en salud pública

Capítulo 28. Educación nutricional.

Capítulo 29. Dietética: diseño y planificación de dietas

Capítulo 30. Nutrición y gastronomía

Capítulo 31. Errores, mitos y realidades en alimentación

Capítulo 32. Documentación científica en nutrición.

Capítulo 33. Tecnologías de la información y la comunicación en alimentación y nutrición

Capítulo 34. El proceso de la comunicación en alimentación y salud

TOMO 5

Capítulo 1. Desnutrición por deficiencia de energía y nutrientes

Capítulo 2. Anemias nutricionales

Capítulo 3. Nutrición y prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles

Capítulo 4. Actividad física, estilos de vida y prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles

Capítulo 5. Desnutrición y enfermedad

Capítulo 6. Desnutrición relacionada con la enfermedad y su tratamiento: relaciones coste-beneficio

Capítulo 7. Proceso de atención nutricional

Capítulo 8. Adaptaciones metabólicas al ayuno y al estrés

Capítulo 9. Requerimientos nutricionales en situaciones patológicas

Capítulo 10. Hidratación en la enfermedad

Capítulo 11. Dietas hospitalarias

Capítulo 12. Nutrición enteral

Capítulo 13. Productos dietéticos para usos nutricionales específicos

Capítulo 14. Fórmulas especiales en pediatría

Capítulo 15. Nutrición enteral en el paciente pediátrico

Capítulo 16. Nutrición parenteral

Capítulo 17. Formulación de la nutrición parenteral

Capítulo 18. Nutrición parenteral en el paciente pediátrico

Capítulo 19. Nutrición artificial domiciliaria

Capítulo 20. Nuevos nutrientes en nutrición enteral y parenteral

Capítulo 21. Uso de probióticos, prebióticos y simbióticos en nutrición clínica

Capítulo 22. Interacciones entre fármacos y nutrientes

Capítulo 23. Nutrición en los errores innatos del metabolismo en el niño

Capítulo 24. Nutrición en los errores innatos del metabolismo en el adulto

Capítulo 25. Sobrepeso y obesidad como problema de salud pública

Capítulo 26. La doble carga de la desnutrición y la obesidad

Capítulo 27. Nutrición y obesidad en el adulto

Capítulo 28. Nutrición y obesidad infantil

Capítulo 29. Nutrición y tratamiento quirúrgico de la obesidad

Capítulo 30. Nutrición en el síndrome metabólico

Capítulo 31. Nutrición en la diabetes mellitus

Capítulo 32. Nutrición y dislipidemia

Capítulo 33. Nutrición en los trastornos de la conducta alimentaria

Capítulo 34. Nutrición en las enfermedades cardiovasculares

Capítulo 35. Nutrición en el paciente crítico

Capítulo 36. Nutrición en las enfermedades sépticas y traumáticas y en el paciente quemado

Capítulo 37. Nutrición en el paciente quirúrgico

Capítulo 38. Nutrición y trasplante de órganos

Capítulo 39. Nutrición y cáncer

Capítulo 40. Nutrición en las enfermedades del aparato respiratorio

Capítulo 41. Nutrición e insuficiencia cardíaca

Capítulo 42. Nutrición en la diarrea aguda y en los síndromes de malabsorción en la infancia

Capítulo 43. Nutrición en los trastornos relacionados con el gluten

Capítulo 44. Nutrición en la enfermedad inflamatoria intestinal

Capítulo 45. Nutrición en el fallo intestinal agudo y crónico en el adulto

Capítulo 46. Nutrición en el fallo intestinal pediátrico

Capítulo 47. Nutrición en el síndrome del intestino corto en el adulto

Capítulo 48. Nutrición en las alergias alimentarias y en la enteritis y la esofagitis eosinofílicas

Capítulo 49. Nutrición en las intolerancias alimentarias

Capítulo 50. Nutrición en las enfermedades hepatobiliares

Capítulo 51. Nutrición en la pancreatitis aguda y crónica

Capítulo 52. Nutrición en la fibrosis quística

Capítulo 53. Nutrición en las enfermedades renales

Capítulo 54. Nutrición y enfermedad ósea

Capítulo 55. Nutrición y disfagia

Capítulo 56. Nutrición en las enfermedades neurológicas

Capítulo 57. Nutrición del anciano enfermo

Capítulo 58. Nutrición y enfermedades del sistema linfático

Capítulo 59. Nutrición y enfermedades del sistema inmunitario

Capítulo 60. Bioética y nutrición

Capítulo 61. Acreditación y sistemas de calidad en nutrición