

Janice L Raymond & Kelly Morrow
KRAUSE. MAHAN. DIETOTERAPIA

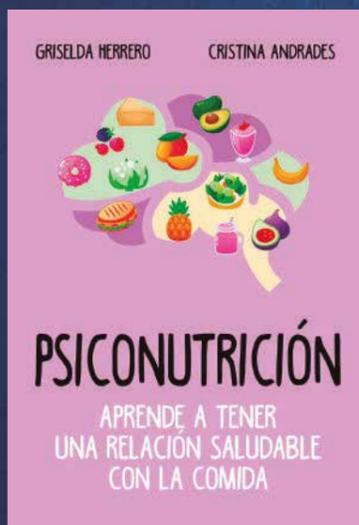
Nueva edición del texto de referencia en el campo de la Nutrición y Dietética desde hace más de medio siglo que se ajusta a las más actualizadas pautas de práctica basada en la evidencia. Las principales novedades de la edición comprenden abordajes sobre nutrición integral, una sección ampliada sobre embarazo y lactancia, nuevos apéndices sobre la colina, la biotina y la dieta mediterránea y todos los capítulos se han actualizado prestando consideración a la diversidad cultural. La obra aborda todos los componentes del proceso de atención nutricional, con objeto de potenciar y mejorar el bienestar nutricional de las personas, las familias o las poblaciones. Texto sobre nutrición de cobertura más amplia, que es la referencia que los estudiantes usan durante sus períodos de formación especializada y en el curso de su actividad profesional.

Disponible en la Biblioteca: 612.39 RAY kra

David de Lorenzo (coord.)
**NUTRIGENÓMICA Y NUTRIGENÉTICA:
HACIA LA NUTRICIÓN PERSONALIZADA**

La secuenciación del genoma humano sacudió a la comunidad científica de principios del siglo XXI, y su aplicación en el campo de la nutrición y la salud humana dio lugar al nacimiento de una nueva rama de conocimiento denominada Nutrigenómica. Con ella aparece el concepto de dieta personalizada: una nutrición adaptada a las necesidades individuales con la que se inaugura la era de la nutrición preventiva. Al tratarse de una ciencia relativamente reciente, existen pocas publicaciones que puedan ser usadas como referencia tanto en la práctica profesional como en la docencia y la investigación. Apoyándose en sólidas bases científicas, pero con un enfoque práctico y ameno a la vez, este libro se convierte así en una obra puntera de referencia.

Disponible en la Biblioteca: 612.39 NUT

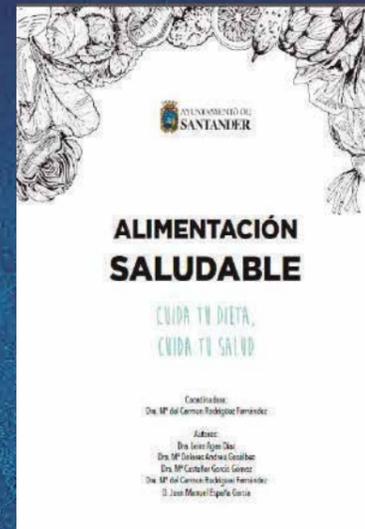
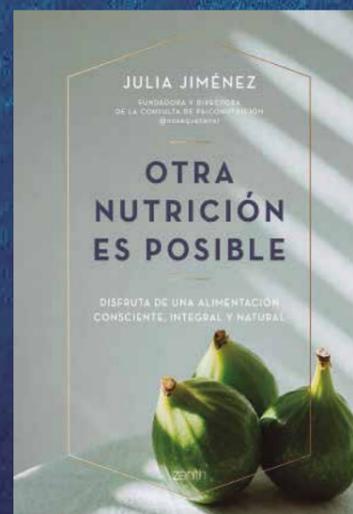


Griselda Herrero
**PSICONUTRICIÓN.
APRENDE A TENER UNA RELACIÓN SALUDABLE CON LA COMIDA**

¿Qué pasa en tu cabeza cuando las emociones te llevan a la despensa? ¿Comienzas a cuidarte y abandonas al momento? ¿Te sientes culpable después de comer? ¿Vives con frustración cuando no eres capaz de mantener unos hábitos saludables? ¿Sabías que tu estado de ánimo influye en tu peso y que muchas dietas fracasan por una inadecuada gestión emocional? Las emociones juegan un papel fundamental en las elecciones alimentarias. Cuando la comida se convierte en la única herramienta de gestión emocional, lejos de ayudarnos a resolver el problema, nos genera otro adicional. A través de un abordaje interdisciplinar desde la psiconutrición se pueden resolver estas dificultades de forma integral, trabajando no solo la cuestión dietética sino también la psicológica.

Julia Jiménez
**OTRA NUTRICIÓN ES POSIBLE:
DISFRUTA DE UNA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE, INTEGRAL Y NATURAL**

Julia Jiménez nos propone una aproximación a la nutrición que nos permitirá sentar las bases para generar hábitos sanos y duraderos y abandonar la cruzada contra la comida y nuestra imagen personal a través del trabajo de amor propio y de aceptación. En una sociedad en la cual todo lo que no sea un cuerpo delgado y "perfecto" parece ser señalado e insuficiente, es imprescindible entender que delgado no es equivalente a sano si para mantenerlo es necesario vivir restringiendo la alimentación, el ocio y la felicidad. Dicho de otra manera, por mucho que aparentemente tengamos una imagen muy sana, delgada o fit, no necesariamente tenemos salud. Es por esto que no se trata únicamente de comer bien, es necesario ir más allá y aprender a nutrirnos con materias primas de calidad que nos ayuden a mantenernos saludables, pero, sobre todo, debemos mantener un equilibrio entre nuestro cuerpo y nuestra mente, aprendiendo a llevar una vida y una alimentación más pausada, consciente y sostenible, incorporando una visión más holística de la nutrición, porque otra nutrición es posible.



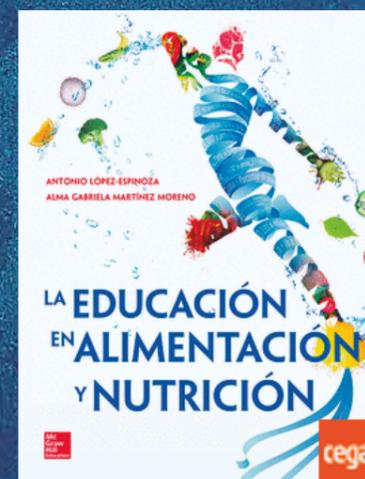
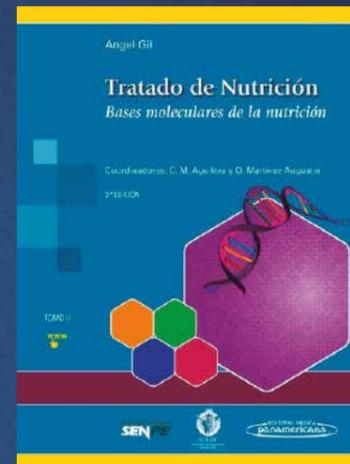
M^a del Carmen Rodríguez Fernández
ALIMENTACIÓN SALUDABLE: CUIDA TU DIETA, CUIDA TU SALUD

El libro quiere dar respuesta a una necesidad, tanto de las personas como de las familias que buscan información nutricional segura, fiable y asequible. El conocimiento y la experiencia de los autores, profesionales sanitarios y de la restauración, se plasma en multitud de recursos con los que además de aportar conocimientos tratan de generar aptitudes y habilidades positivas y de corregir hábitos no adecuados, tanto en la alimentación como en el ejercicio físico sin olvidar la actividad mental. Buscan la complicidad del lector de una familia modelo, compartiendo citas, conceptos, pautas de motivación, técnicas de cocinado, consejos para evitar tentaciones, tácticas para progresar en la actividad física, ... Se acompaña de un menú semanal equilibrado, distribuido en las comidas principales. En él se incorporan recetas tradicionales con productos nuevos y técnicas modernas. Cada receta contiene una tabla de cálculo del valor nutricional que aporta mucha información comparativa entre las recetas y las técnicas de cocinado. Junto a ello va una información práctica sobre el contenido de muchos de los productos habituales de nuestra dieta mediterránea. El libro finaliza con una parte con enlaces a Internet de páginas que en momento actual son recomendables para los profesionales sanitarios por la fiabilidad de sus contenidos, seguida de un glosario de términos de interés y de una bibliografía. Libro gratuito disponible en la web del ayuntamiento de Santander

Ángel Gil Hernández
TRATADO DE NUTRICIÓN (5 TOMOS)

La obra es una referencia, escrita en español, sobre nutrición. Su principal objetivo es servir de consulta para los profesionales relacionados con esta especialidad y de estudio para los alumnos universitarios del ámbito de Ciencias de la Salud (Nutrición y Dietética, Medicina, Farmacia, Biología, Bioquímica, Biología Molecular y Enfermería). El director de este trabajo, Ángel Gil Hernández, tiene amplia experiencia docente e investigadora en el campo de las ciencias de la alimentación y de la nutrición. El Tratado de Nutrición está formado por cinco tomos que reúnen los aspectos más relevantes de las bases fisiológicas, bioquímicas y moleculares de la nutrición; los conocimientos relativos a la nutrición en los estados de salud y enfermedad y sus aplicaciones. Además, proporciona un conocimiento actualizado de la composición y del valor nutritivo de los alimentos. El tratado cuenta con la colaboración de más de 300 autores.

Disponible en la Biblioteca: 612.39 TRA v2



Antonio López Espinoza
LA EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Mercado principal: estudiantes de los Grados de Nutrición, Tecnología de los Alimentos, Enfermería, Farmacia, y Medicina; Nutricionistas. Obra de referencia y consulta para todos los interesados en la formación y adquisición de hábitos alimentarios saludables: profesionales dedicados a la Bromatología y a la Atención Primaria, incluyendo profesionales médicos y de enfermería que ejercen la Medicina Familiar y Comunitaria.

Disponible en la Biblioteca: 612.39 LOP edu

Javier Aranceta Bartrina
NUTRICIÓN COMUNITARIA

La obra recoge los principales aspectos de la nutrición comunitaria para su aplicación práctica en planes, programas y actividades de salud comunitaria. Supone una valiosa ayuda para el alumno en el desarrollo de competencias y habilidades como la capacidad de evaluación del estado nutricional de poblaciones, interpretación de resultados de estudios nutricionales, destreza en el diseño y planificación de estrategias de intervención en nutrición comunitaria y aplicación de técnicas de planificación, diseño y evaluación de programas educación e intervención nutricional. Describe ampliamente las funciones y estrategias de aplicación de los distintos campos de interés en esta área, así como la identificación de las estrategias de prevención. Además, permite conocer las técnicas de evaluación del estado nutricional en poblaciones y su aplicación en el trabajo de campo, así como la interpretación de los resultados.

Disponible en la Biblioteca: 613.2 ARA nut

