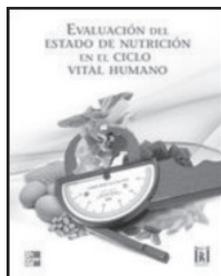


J.A. Tur Mari
Universitat de les Illes Balears



Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano

Autor: Vidalma Bezares. AMMFEN (Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición)

Año de Edición: 2012

ISBN: 00000395MX

EAN: 9786071506436

Editorial: McGraw-Hill

Encuadernación: Cartoné, 288 p.

Precio: 38.75 €

Esta obra es el resultado de un trabajo consensuado entre docentes universitarios de las licenciaturas en nutrición de escuelas y facultades afiliadas a la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN). Desde un punto de vista docente y práctico, incluye aspectos relevantes sobre qué enseñar, cómo y para qué en relación con la valoración del estado nutricional en individuos sanos y enfermos, en la actividad física y el deporte; en todas las etapas de vida del ser humano. Presenta criterios que permiten abordar los problemas de la alimentación y nutrición en la sociedad a partir de la recogida y análisis de datos que permitan reconocer los problemas del paciente, sus necesidades y los recursos con que se cuenta para dar respuesta a esas necesidades y contribuir a la solución o mejora del problema. Contempla aspectos metodológicos relacionados con la evaluación clínica, dietética, antropométrica, bioquímica y los métodos biofísicos; en conjunto dan la pauta para realizar un diagnóstico adecuado a cada caso. Plantea aspectos como: Cuál es el objetivo de realizar la evaluación, quienes son los sujetos a evaluar, son niños, adultos, ancianos, están enfermos o sanos, son personas deambulando, o si están hospitalizados, entre otros aspectos. Cuando se evalúa a una persona o población es necesario saber qué se pretende identificar, y de esto dependerán los indicadores a considerar al momento de aplicar las técnicas y métodos de valoración, así como los factores clínicos,

epidemiológicos, condiciones del ambiente, de la comunidad, de la disponibilidad, accesibilidad de los alimentos, entre otros muchos aspectos. AMMFEN en esta obra pretende homogeneizar el conocimiento de la valoración del estado de nutrición para un mejor aprendizaje en el aula y una mejor aplicación en la práctica profesional, de tal forma que en todas las escuelas y facultades de nutrición afiliadas se imparta la asignatura con características semejantes y consensuadas.

ÍNDICE:

I. Enseñanza-aprendizaje de la valoración del estado de nutrición en el medio universitario basado en competencias. II. El proceso de la evaluación y diagnóstico nutricional. Metodología y criterios de aplicación. III. Panorama epidemiológico de la nutrición en México. IV. Evaluación del estado nutricional en la infancia. V. Evaluación del estado nutricional del adolescente. VI. Evaluación del estado nutricional del adulto. VII. Evaluación del estado nutricional del adulto mayor. VIII. Evaluación del estado nutricional de la mujer embarazada y lactante. IX. Evaluación del estado nutricional del deportista. X. Evaluación del estado nutricional en condiciones especiales. XI. Evaluación poblacional. XII. Referencias documentales. XIII. Glosario de términos. XIV. Anexos. XV. Referencias curriculares de los coordinadores y autores del libro.



Toxicología de los alimentos

Autor: Calvo M, Mendoza E

Año de Edición: 2012

ISBN: 00000744MX

EAN: 9786071507471

Editorial: McGraw-Hill

Encuadernación: Cartoné, 480 p.

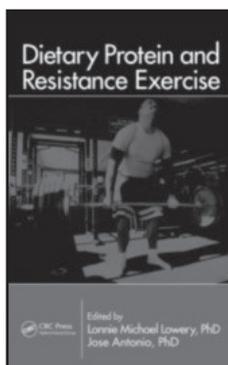
Precio: 62 €

El libro plantea desde una introducción a la toxicología, pasando por los tóxicos endógenos en vegetales y animales, contaminantes, fermentaciones, grasas y aceites, radioactividad, hasta la propuesta de la toxicología de alimentos como herramienta para implementar un análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP son sus siglas en inglés). Dedicada además un capítulo a los aditivos de mayor importancia en la industria alimentaria. Detalla la metodología para la correcta identificación y cuantificación de compuestos tóxicos. Pensado especialmente para el estudiante de Grado de Nutrición, y también para los Grados de Química y Farmacia.

ÍNDICE:

1. Introducción a la toxicología. 2. Tóxicos en alimentos, términos y perspectivas. 3. Principios de toxicología. 4. Mecanismos de ingreso y eliminación de los tóxicos en el organismo. 5. Tóxicos

naturales de origen vegetal. 6. Pescados y mariscos. 7. Tóxicos naturales presentes en productos de origen animal: huevo. 8. Tóxicos naturales presentes en productos de origen animal: leche y derivados. 9. Toxicología de alimentos fermentados. 10. Grasas y aceites. 11. Técnicas culinarias y la formación de compuestos tóxicos. 12. Contaminación con tóxicos a través de los procesos de preparación de alimentos, empleo de accesorios culinarios o artículos de alfarería. 13. Compuestos tóxicos formados durante el procesamiento de los alimentos. 14. Cocina molecular. 15. Toxicología de alimentos como herramienta para implementar HACCP. 16. Micotoxinas. 17. Plaguicidas. 18. Aditivos alimentarios. 19. Contaminación radioactiva. 20. Irradiación de alimentos. 21. Envases, normalización y toxicidad. 22. Alimentos transgénicos. 23. Compuestos antinutricionales. 24. Alergias e intolerancia alimentaria. 25. Compuestos preventivos de origen animal y vegetal. 26. Análisis de compuestos tóxicos. 27. Toxicología química.



Dietary Protein and Resistance Exercise

Autores: Lonnie Michael Lowery, Jose Antonio

Año de Edición: 2012

ISBN: 9781439844564

Editorial: CRC Press

Encuadernación: Cartoné, 258 p.

Precio: EUR 73,84 €

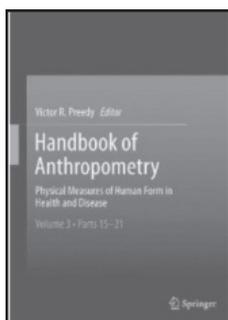
Las empresas de suplementos dietéticos invierten grandes cantidades en publicidad dirigida a entrenadores de resistencia, incluso con mensajes publicitarios exagerados, mientras los profesionales sanitarios siguen aconsejando a los atletas y deportistas que su interés por las proteínas es erróneo y hasta podría ser peligroso. Parece como si hubiera una desconexión entre el mundo científico y el resto de las personas relacionadas con la nutrición deportiva. Hay muchas informaciones contradictorias.

En esta obra los expertos más destacados abordan los avances científicos más recientes sobre el papel de las proteínas de la dieta en el bienestar de los atletas y deportistas. Proporciona una revisión histórica sobre el papel de la ingesta proteica en los atletas de fuerza, analiza los mecanismos implicados en la función de las proteínas en las células musculares, describe el efecto de las proteínas en el rendimiento, la recuperación y la composición corporal; comenta datos sobre la hora, el tipo o la seguridad de las dietas liberales en cuanto a proteínas y

suplementos relacionados y aporta ejemplos concretos y casos prácticos para facilitar la comprensión de los conceptos.

ÍNDICE:

Dietary Protein and Strength Exercise: Historical Perspectives; Peter W. R. Lemon. Protein Metabolism: Synthesis and Breakdown on a Cellular Level; Layne E. Norton, Gabriel J. Wilson, and Jacob M. Wilson. The Safety Debate Regarding Dietary Protein in Strength Athletes; Lonnie M. Lowery. Dietary Protein Efficacy: Dose and Peri-Exercise Timing; Joshua Cotter and David Barr. Dietary Protein Efficacy: Dietary Protein Types; Bill Campbell. Weight Control with Dietary Protein; Ronald Mendel. Protein, Resistance Training, and Women; Dawn Anderson and Christin Dietz-Seher. Protein's Effects on Rehabilitation and the Sarcopenia of Aging; Troy Smurawa. Nitrogenous Compounds and Supplements; Jamie Landis, Tim N. Ziegenfuss, and Hector L. Lopez. Case Studies and Sports Application; Michael T. Nelson, Jonathan N. Mike, and David Barr.



Handbook of Anthropometry. Physical Measures of Human Form in Health and Disease (4 volúmenes)

Autores: Victor R. Preedy (Ed.)

Año de Edición: 2012

ISBN-10: 144191787X

ISBN-13: 1441917874

Editorial: Springer-Verlag New York Inc.

Encuadernación: Tapa dura, 4 volúmenes, 3157 páginas

Idioma: Inglés

Precio: e-book 677,11€ . Tapa dura: 830,96 €

Se trata de un auténtico tratado y obra de referencia interdisciplinar en la materia. Aborda en profundidad diferentes aspectos metodológicos, epidemiológicos y otros temas en relación con la antropometría en diferentes etapas de la vida, diferentes estados, matices específicos de la medición de diferentes partes del cuerpo humano y su relación con la composición corporal, con la salud y con la enfermedad. La obra está elaborada por autores internacionales expertos en la materia que desarrollan su actividad profesional e investigadora en instituciones líderes.

Cada capítulo incluye aplicaciones en otras áreas de la salud y la enfermedad, técnicas y métodos prácticos, resumen y puntos clave más destacados.

Aunque la antropometría se trata de un concepto relativamente sencillo, la medición del cuerpo humano y sus partes, sin embargo utiliza múltiples métodos e instrumentos y es útil y con aplicaciones para una amplia variedad de fines, desde comprender el impacto de la enfermedad en los individuos al seguimiento de los cambios experimentados en poblaciones a lo largo del tiempo. Esta obra presenta al mismo tiempo los

aspectos teóricos más básicos y los temas más especializados en la antropometría normal y anormal en términos de salud, prevención de la enfermedad e intervención.

Contiene más de 140 capítulos independientes que cubren los índices más actualizados, los últimos estudios sobre métodos informatizados, sistemas de captación de formas e impedancia bioeléctrica, datos respecto a tejidos únicos o variables corporales totales, y además, facilita datos e información de diferentes regiones del mundo. Se acompaña de gráficos, ilustraciones de gran utilidad, así como referencias cruzadas con otros capítulos de la obra. Consta de trece secciones que abarcan los principales aspectos de la antropometría en la práctica y la investigación, que incluyen herramientas y técnicas, etapas evolutivas desde el feto hasta el anciano; enfermedades genéticas, metabólicas y cáncer; ejercicio físico y nutrición, características étnicas, culturales y geográficas de las poblaciones; situaciones y circunstancias especiales. Sin duda una obra de referencia en las bibliotecas para un amplio abanico de profesionales sanitarios, tanto desde la investigación como desde la práctica aplicada.