

Fundamentos de nutrición normal

Laura Beatriz López • Marta María Suárez



López, Laura Beatriz, autora

Fundamentos de nutrición normal / Laura Beatriz López, Marta María Suárez. --
Tercera edición. -- Bogotá : Ecoe Ediciones ; Buenos Aires, Argentina : Editorial El Ateneo, 2023.
518 páginas. -- (Ciencias de la salud. Medicina-nutrición)

Incluye datos curriculares de los autores -- Incluye bibliografía.

ISBN 978-958-503-680-2 -- 978-958-503-681-9 (e-book)

1. Nutrición - Fundamentos 2. Salud I. Suárez, Marta María, autora

CDD: 613.2 ed. 23

CO-BoBN- a1125741



Área: Ciencias de la salud

Subárea: Medicina-nutrición

ECOE
EDICIONES



A **Editorial El Ateneo**

© Laura Beatriz López, 2021
© Marta María Suárez, 2021

© Grupo Ilhsa S.A. para su sello
Editorial El Ateneo, 2021
Patagones 2463 - (C1282ACA)
Tel.: (54 11) 4943 8200
editorial@elateneo.com
www.editorialelateneo.com.ar
Buenos Aires - Argentina

© Ecoe Ediciones S.A.S.
info@ecoediciones.com
www.ecoediciones.com
Carrera 19 # 63 C 32
Teléfono: (+57) 321 226 46 09
Bogotá, Colombia

Tercera edición: Bogotá, septiembre del 2023

ISBN: 978-958-503-680-2
e-ISBN: 978-958-503-681-9

Dirección editorial: Marcela Luza
Edición: Marina von der Pahlen
Producción: Pablo Gauna
Diseño de interiores: Claudia Solari
Carátula: Wilson Marulanda Muñoz
Impresión: Carvajal Soluciones de
Comunicación S.A.S.
Carrera 69 #15-24

*Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio
sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.*

Impreso y hecho en Colombia - Todos los derechos reservados

Capítulo 3

Requerimientos y recomendaciones nutricionales.....	47
Requerimiento de un nutriente	47
Recomendaciones nutricionales.....	48
Indicadores y criterios de adecuación para establecer los requerimientos y las recomendaciones de nutrientes	50
Métodos para determinar los niveles de requerimientos o recomendaciones	52
Ingestas dietéticas de referencia	53

Capítulo 4

Energía	75
Unidades de energía	76
Medición del aporte energético de los alimentos	77
Medición del gasto energético diario.....	80
Métodos no calorimétricos para estimar el gasto energético diario	83
Determinación de las necesidades energéticas.....	87

Capítulo 5

Carbohidratos	95
Clasificación según su estructura.....	95
Clasificación según su importancia nutricional	103
Terminología habitual para la denominación de los azúcares.....	104
Funciones de los carbohidratos.....	104
Digestión y absorción de los carbohidratos.....	106
Metabolismo	108
Alimentos que aportan carbohidratos.....	111
Poder edulcorante de los carbohidratos.....	112
Índice glucémico y carga glucémica.....	113
Ingestas dietéticas recomendadas	115
Fibra	116

Capítulo 6

Proteínas	127
Clasificación de las proteínas	129
Clasificación de los aminoácidos.....	131
Otros compuestos nitrogenados.....	132

Funciones de las proteínas	133
Funciones específicas de algunos aminoácidos.....	134
Digestión y absorción de proteínas.....	136
Metabolismo proteico	138
Balance nitrogenado y mínimo nitrogenado	141
Necesidades de aminoácidos indispensables	142
Alimentos fuente	144
Evaluación de la calidad de las proteínas alimenticias	145
Efectos de la deficiencia y el exceso de proteínas	151
 Capítulo 7	
Lípidos	153
Clasificación.....	154
Funciones generales de los lípidos	162
Acciones biológicas específicas y efectos	
para la salud atribuidos a los ácidos grasos	163
Digestión	165
Absorción	167
Transporte de lípidos	168
Metabolismo de los lípidos	172
Ingestas recomendadas de lípidos	179
Alimentos fuente de lípidos.....	181
 Capítulo 8	
Vitaminas liposolubles	185
Vitamina A	185
Vitamina D	200
Vitamina E	209
Vitamina K.....	217
 Capítulo 9	
Vitaminas hidrosolubles.....	225
Tiamina (vitamina B ₁).....	225
Riboflavina (vitamina B ₂).....	230
Niacina (vitamina B ₃)	235
Ácido pantoténico (vitamina B ₅)	242
Piridoxina (vitamina B ₆).....	243
Ácido fólico (vitamina B ₉)	249

Cianocobalamina (vitamina B ₁₂)	260
Ácido ascórbico (vitamina C)	270
Biotina	279
Colina	281
 Capítulo 10	
Macrominerales	285
Calcio	285
Fósforo	300
Magnesio.....	305
Sodio y cloro.....	310
Potasio	315
 Capítulo 11	
Oligoelementos con recomendaciones de ingesta establecidas	319
Cobre	319
Cromo	322
Flúor	324
Hierro	327
Iodo	346
Manganese	355
Molibdeno	357
Selenio	360
Zinc	368
 Capítulo 12	
Otros oligoelementos.....	381
Arsénico	381
Boro	383
Níquel	385
Sílice.....	387
Vanadio	389
 Capítulo 13	
Agua.....	393
Funciones	394
Absorción y metabolismo	394

Cantidades de ingesta recomendada	395
Alimentos fuente	396
Deficiencia	397
Toxicidad	398
Capítulo 14	
Alimentación para la actividad físico-deportiva	399
Necesidad de energía y nutrientes.....	404
Momento adecuado para la ingesta de alimentos	409
Suplementación nutricional.....	411
Capítulo 15	
Nutrición durante la gestación y la lactancia	413
Gestación	413
Lactancia.....	438
Capítulo 16	
Nutrición en el adulto mayor	445
Envejecimiento	445
Demografía del envejecimiento	447
Cambios fisiológicos en el anciano.....	449
Otros factores ligados al envejecimiento	455
Valoración del estado de nutrición.....	456
Alimentación del adulto mayor sano	462
Necesidades nutricionales.....	464
Recomendaciones prácticas.....	470
Mensajes de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.....	471
Acerca de las colaboradoras	475
Bibliografía	477