

Alimentacion Sana Vs Transgenicos

[#healthy eating](#) [#GMO food](#) [#genetically modified organisms](#) [#organic vs conventional](#) [#food health debate](#)

Explore the critical discussion comparing healthy eating and GMO food, examining the nutritional aspects and potential impacts of genetically modified organisms versus natural diets. This analysis aims to inform the ongoing food health debate, helping consumers understand the differences between organic vs conventional food choices for optimal well-being.

You can browse dissertations by keyword, discipline, or university.

Thank you for visiting our website.

We are pleased to inform you that the document Healthy Eating Vs Gmos you are looking for is available here.

Please feel free to download it for free and enjoy easy access.

This document is authentic and verified from the original source.

We always strive to provide reliable references for our valued visitors.

That way, you can use it without any concern about its authenticity.

We hope this document is useful for your needs.

Keep visiting our website for more helpful resources.

Thank you for your trust in our service.

This document is highly sought in many digital library archives.

By visiting us, you have made the right decision.

We provide the entire full version Healthy Eating Vs Gmos for free, exclusively here.

Alimentación sana, vs. Transgénicos, aditivos y nanotecnología

Seguir una correcta alimentación es algo a lo que aspiran todos los seres humanos. Conocer la calidad y la procedencia de los alimentos que llevamos a nuestra mesa nos permitirá seleccionar con conocimiento de causa los más idóneos para nutrirnos y mantener el equilibrio de nuestro organismo y nuestra salud. En este libro, los autores acercan al lector las últimas investigaciones realizadas sobre las sustancias (aditivos) que hoy día se añaden de manera habitual a los alimentos, las técnicas de manipulación genética (transgénicos) y la nanotecnología (tecnología aplicada a pequeñísimas partículas de los alimentos con el fin de cambiar sus propiedades organolépticas), factores que en su conjunto están invadiendo y perjudicando nuestra nutrición. Una obra indispensable para cocineros, nutricionistas, biólogos, agricultores, consumidores en general y todas las personas interesadas en seguir una alimentación sana.

Alimentación sana vs. transgénicos, aditivos, nanotecnología

Este libro ha sido elaborado en base a una presentación pedagógica de diapositivas comentadas, lo que contribuye a facilitar la comprensión de acuerdo a las más novedosas estrategias docentes, con la posibilidad de disponer de fuentes complementarias de información. Los capítulos del texto incluyen los aspectos más relevantes relacionados con contenidos de Bromatología, Nutrición y de la Alimentación en general. En primer lugar se incluyen los diversos grupos de alimentos en cuanto a su valor nutritivo y saludable, así como las nuevas tendencias en la alimentación en relación a alimentos transgénicos, funcionales, ecológicos.. En la segunda etapa se aborda la alimentación en la infancia, la adolescencia, el adulto, la tercera edad, la mujer embarazada, la madre lactante. **INDICE RESUMIDO:** Los alimentos: valor nutritivo y saludable. Nuevas tendencias en alimentación. Alimentación en la infancia. Alimentación en la adolescencia. Alimentación en el adulto. Alimentación en las personas mayores. Alimentación en la mujer embarazada. Alimentación en la madre lactante.

Claves para una alimentación óptima

La prohibición del uso de transgénicos de nuestra Constitución de Montecristi es un gran logro en contra de una de las agresiones más claras al acceso a semillas. Son muchas las preocupaciones alrededor de los transgénicos, pero la mayor de ellas es que restringen y distorsionan el ciclo de la vida: que de una semilla nazca una planta que, con sol y agua produzca una nueva semilla. Los transgénicos son una verdadera amenaza no solo a la salud, el ambiente, y el patrimonio genérico de nuestra biodiversidad. Son sobre todo una amenaza económica para los agricultores. No es verdad que se genere a través de los transgénicos un incremento de la productividad. Es una falacia que los transgénicos ayuden a los pequeños productores, o que con ellos se pueda triplicar o cuadruplicar la producción agrícola. Más bien sucede todo lo contrario. Los transgénicos generan mayor concentración de la tierra, no ayudan a aumentar la producción y restan puestos de empleo en el sector rural.

Transgénicos Inconciencia de la ciencia

Esta guía está enfocada en la elaboración de los formularios de los impuestos más comunes en las empresas con ejemplos y aplicaciones muy sencillas, por lo cual, es un material de consulta práctico para contadores públicos y para el público en general que se quiera documentar sobre la aplicación de los impuestos en Colombia. Está dividido en cuatro capítulos: Impuestos, Impuesto sobre las ventas (IVA), Retención en la fuente F. 350 e Impuesto de Industria y Comercio ICA y retención del impuesto de industria y comercio, avisos y tableros R/te ICA, donde se describe el origen de los impuestos y definiciones tributarias, la clasificación de los impuestos, se revisan los conceptos y características de cada uno, así como las leyes y su aplicación. Dirigido a estudiantes de diferentes niveles de formación (técnico, tecnológico, pregrado, etc.) y profesionales de Contabilidad, Economía, Ingeniería Industrial y Administración de Empresas, ya que abarca temas fundamentales para su carrera. Incluye Cuadros explicativos para la recepción del conocimiento y vocabulario sencillo. Ejemplos didácticos y aplicación de registros contables acorde a las NIIF – NIC. Origen de las transacciones para determinar el cálculo de los impuestos. Implementación del AIU (Administración, Imprevistos y Utilidad)

Guía de impuestos ordinarios de las empresas – 1ra edición

La historia de la humanidad se caracteriza por la búsqueda constante de alimentos. Actualmente somos capaces de alimentar a 6.600 millones de personas, aunque todavía 800 millones pasan hambre o están desnutridas; para el año 2050 seremos 9.000 millones de habitantes que alimentar. Las técnicas de mejora genética tradicional parecen insuficientes para alcanzar dicha Seguridad Alimentaria, por lo que conocer el papel que los cultivos transgénicos juegan en las estrategias de mejora genética de las plantas con las que producimos comida para nosotros y los animales parece indispensable. En esta obra conoceremos qué es una planta transgénica, cómo se fabrica en el laboratorio, cuáles han sido los avances que se han producido en el conocimiento científico como consecuencia de la irrupción de las técnicas de genética reversa y también cómo esos avances se han traducido en cosechas mejoradas por ingeniería genética. Asimismo, tratará de explicar cómo podría ser el futuro de los cultivos transgénicos a partir de los descubrimientos científicos y de los tecnológicos más recientes, en un momento de necesidad de aumentar la producción de alimentos de manera sostenible.

REVISTA de la Facultad de Ciencias Químicas.

Millones de personas sufren de autoinmunidad y; aunque no lo sepan; esta condición es la causante de la mayoría de los problemas de sobrepeso; desequilibrios anímicos; cansancio y deterioro cerebral. Tras años de investigación; el doctor Tom O'Bryan ha descubierto que la autoinmunidad es; en realidad; un espectro; y experimentar un mero malestar general puede indicar que ya se están padeciendo sus efectos. Sin embargo; aunque las enfermedades autoinmunes; como el alzhéimer; la esclerosis múltiple; la osteoporosis o la diabetes son la tercera causa de muerte; por detrás de las enfermedades cardíacas y el cáncer; gran número de los afectados vive en una especie de oscuridad; sin diagnóstico ni tratamiento. La buena noticia es que muchas de estas afecciones pueden revertirse a través de un protocolo diseñado para sanar el sistema inmunitario. La curación autoinmune incluye dos planes integrales de tres semanas. En la primera fase se seguirá una dieta paleo; eliminando gluten; dulces y lácteos; principales causantes de la autoinmunidad. Una vez que los cambios dietéticos han quedado establecidos; el doctor se centra en otras causas de esta condición; como la genética; problemas dietéticos o el microbioma. Una guía práctica y necesaria para manejar la autoinmunidad; un problema cada vez más frecuente y extendido. Descubre cómo sentirte mejor con un plan que realmente funciona.

Quince Años en la Página 15 (1996-2011)

El derecho a la alimentación adecuada, en tanto derecho humano, es interdependiente del ejercicio de otros derechos –especial, de derechos económicos, sociales, culturales y ambientales–. La importancia de su disponibilidad como de accesibilidad, sostenibilidad y adecuación– resulta central en la agenda regional de América Latina y el Caribe, y requiere de respuestas estatales urgentes y oportunas. El libro presenta los resultados de la VIII Convocatoria de Investigaciones del Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe (ODA-ALC), lanzada en el año 2019 en un contexto en el cual la región se estaba alejando del cumplimiento del Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible”. Y dicho contexto se agravó aún más con la pandemia de COVID-19. Los distintos capítulos que integran esta obra acercan diagnósticos respecto del derecho a la alimentación adecuada en diferentes países de la región y resaltan desafíos aún pendientes, a la vez que destacan aspectos que se consideran claves para este derecho humano. De allí el título de este libro, que se suma a una serie de publicaciones regionales y nacionales surgidas en el marco de esta red de universidades que integran el ODA-ALC.

Cultivos transgénicos

La semilla atesora un gran potencial de energía y son muchas las plantas que guardan en ella el mejor recurso para componer nuestra dieta y favorecer nuestra salud. Algunas han constituido en el pasado el pilar básico de nuestra alimentación y lo siguen siendo hoy. Otras están mereciendo últimamente el interés de dietistas y nutricionistas por su valor nutricional y terapéutico. Es el caso de las semillas de calabaza, de granado, de trigo sarraceno, de chía, de amapola, de lino, de sésamo, de borraja, de onagra, de nuez moscada, de rosa mosqueta, de uva, de mijo o de cebada. Este manual ofrece información detallada sobre todo lo que las semillas pueden hacer para fortalecer la salud, gracias a su alto aporte de vitaminas del grupo B, minerales, proteínas vegetales de alta calidad biológica, fibra y ácidos grasos insaturados. Con alto poder antioxidante, ayudan a controlar la hipertensión y equilibrar los niveles de colesterol. Sus usos en cosmética son particularmente beneficiosos para el buen estado de la piel y el cabello, y sus aplicaciones en herbolarios abarcan un gran número de dolencias como los problemas digestivos, la fatiga o el estreñimiento.

La curación autoinmune

La crisis alimentaria en Europa es la principal motivación que ha llevado a plantear alternativas de solución, algunas de las cuales se recogen en este libro, para el modelo agrolimentario actual desde la agricultura ecológica, tomando nota de los ejemplos de otros países europeos que le han dotado de una fuerte impresión y ha definido unas políticas claras de apoyo.

Derecho a la Alimentación Adecuada en América Latina y el Caribe

La salud mental es cosa de todos. Este libro, de lenguaje claro y cercano, nos acerca al mundo de la enfermedad mental y sus distintos trastornos, y a los especiales cuidados a las personas que los padecen. Está pensado tanto para profesionales como para enfermos, familias, amigos y público en general con interés en esta materia. Nadie está exento, a lo largo de su vida, de sufrir un problema de este tipo. Comprender cómo afecta la enfermedad mental a las personas que la sufren, cómo lo viven, cómo se sienten, cómo son sentidas éstas por los demás, acercarse a ellas como a otros iguales sin mirarlas con recelo y aprender actitudes y maneras de vivir saludables que nos fortalezcan de cara a un posible enfermarse, puede servir de ayuda a todos los que deseen conocer o tengan curiosidad en esta aventura y reto que es conocer la salud y la enfermedad mental en un mundo en el que cada vez se hace más fina la línea que separa lo racional de lo irracional. Este libro pretende desestigmatizar la enfermedad mental y ayudar tanto a las personas que la sufren como a sus familias; con indicaciones claras, explicando qué se puede hacer y cómo, y haciéndoles partícipes de todo el proceso de diagnóstico, tratamiento y rehabilitación. También puede servir de apoyo al profesional que inicia su andadura en esta especialidad cuyo objetivo final ha de ser la curación o compensación y la integración más efectiva del enfermo en la sociedad.

Impactos del libre comercio, plaguicidas y transgénicos en la agricultura de América Latina

La autora analiza la gestión de comunicación de crisis en un sector clave para la economía española como es el de alimentación y bebidas, que presenta una gran complejidad. Como punto de partida revisa los principales conceptos y modelos de comunicación de crisis. Tras la revisión de 38 tipos diferentes de crisis sufridas por las empresas y su gestión de comunicación en estas situaciones, se complementa con la aportación de un modelo preventivo para la gestión de la comunicación de crisis.

Cómo curan las semillas

Alimentación natural y salud quiere dar respuesta a las preguntas que habitualmente nos hacemos sobre alimentación: ¿Hay alimentos buenos y malos? ¿Cómo incide la alimentación en la salud? ¿Cuál es la dieta más beneficiosa para nuestra salud? ¿Debemos restringir el consumo de algún alimento? ¿Merece la pena comprar alimentos de proximidad o ecológicos? ¿Qué distingue a los alimentos ecológicos de los convencionales? ¿Qué papel tiene la microbiótica en nuestra alimentación y salud? Consciente de la manipulación y la gran desinformación (a menudo intencionada) que hacen los medios sobre los temas de alimentación y salud, y basándose en el conocimiento adquirido durante más de 40 años de investigación y trabajo en el mundo de la agricultura y la alimentación ecológica, el autor desbroza el camino que permitirá al lector encontrar la senda hacia la buena salud. Frente a la creencia de que tenemos un "destino inmutable" escrito en nuestros genes, Mariano Bueno nos muestra que las investigaciones científicas más punteras indican que el modo de vida es mucho más importante que la genética cuando hablamos de salud, y que una alimentación saludable (con predominio de alimentos vegetales frescos e integrales), junto al ejercicio y el descanso son la mejor prevención frente a las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y el cáncer.

L'agricultura ecològica a la Comunitat Valenciana

Actualmente, asistimos a una revisión del crecimiento desenfrenado como objetivo primordial de la política económica en la mayoría de los Estados a lo largo del siglo XX. El conjunto de principios que conforman esta tendencia recibe el nombre de desarrollo sostenible. Se trata de una filosofía que defiende un desarrollo económico armonizado con la protección ambiental y la justicia social; todo ello unido a la idea de solidaridad intergeneracional. En este ámbito, influyen diferentes disciplinas, entre las cuales el Derecho tiene una función primordial. Así, la regulación del desarrollo sostenible se ha convertido en una preocupación de legisladores de todas latitudes, con el objetivo de alcanzar los cambios necesarios para orientar sus sistemas hacia los postulados del nuevo paradigma. En este sentido, ciertamente aparecen diferentes matices según los países y de ahí que los análisis comparativos presenten gran interés en este ámbito. Con la finalidad de dar a conocer los avances en este campo, en 2009 y 2010 se organizaron sendos seminarios internacionales en la ciudad de Holguín (Cuba) donde se abordaron desde una perspectiva bilateral, los problemas que plantea la regulación adecuada del nuevo modelo, considerado la protección ambiental, la gestión pública, la protección social y los derechos fundamentales. Este libro recoge las aportaciones que fueron presentadas en dichos seminarios.

Conocer la enfermedad mental

Un equipo de profesionales bien dirigido transmite la belleza de servir y consigue alcanzar una conexión emocional con el cliente externo. Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Servicios en Restaurante del Ciclo Formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo. Procesos de servicios en restaurante aborda todas las necesidades formativas actualizadas para conocer los principios del funcionamiento de los establecimientos de restauración. Entre estos contenidos, cabe destacar: • Las competencias técnicas necesarias para el trabajo en equipo en el ámbito de la restauración mundial. • Los instrumentos necesarios para la formación. • La preparación necesaria durante las etapas de formación, inserción y adaptación a la vida activa y laboral. • Sistemas de calidad en hostelería. • La prevención de riesgos laborales. • Las herramientas necesarias para comunicarse adecuadamente usando el vocabulario técnico propio de la profesión. El autor, Diego Mercado Fuster, es técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración y trabaja en distintas ramas de la hostelería. Actualmente es profesor de la especialidad Servicios de Restauración. Asimismo, tiene formación en técnicas para la docencia, coaching y efectividad personal, formación para formadores, neurodidáctica, barista, coctelería, vinos o té, entre otros muchos.

Formación valoral a nivel universitario

Este libro pertenece a la segunda edición de la Serie Integral por Competencias , que Grupo Editorial Patria lanza con base en los nuevos programas de la Dirección General de Bachillerato (DGB), además cubre 100% los planes de la reforma y el Marco Curricular Común propuesto por la Secretaría de Educación Pública (SEP). Te invitamos a trabajar con esta nueva serie, totalmente rediseñada y descubrir la gran cantidad de recursos que proporciona. En esta edición seguimos los cambios pedagógicos que realizó la DGB , en los que se integran objetos de aprendizaje , desempeños al concluir el bloque , competencias a desarrollar ; además proponemos secciones de gran utilidad como: Situaciones didácticas Secuencias didácticas Rúbricas Portafolios de evidencias Actividades de aprendizaje Instrumentos de evaluación (Listas de cotejo y Guías de observación), entre otras.

La gestión y la comunicación de crisis en el sector de alimentación y bebidas

¿Durante cuánto tiempo mantuvo su peso desde la última dieta? ¿No deja de pensar en comer todo aquello que le prohíben? Todos sabemos que hay que comer fruta y verdura, beber mucha agua, hacer ejercicio, pero, ¿de qué nos sirven realmente las dietas prescriptivas y las prohibiciones? Nos hacen adelgazar, sí, a costa de mucho sacrificio, frustración personal y el peligro de volver en poco tiempo a las andadas. La lectura de este libro le permitirá comprender definitivamente la raíz del problema del peso, que compromete importantes aspectos psicológicos y sociales, además de los puramente dietéticos. Su valor reside en ofrecer un programa global y definitivo: de información práctica y de guía para el desarrollo de la conciencia necesaria para identificar las razones de su exceso de peso, los beneficios de cambiar sus hábitos y la forma de hacerla de una vez por todas. Escrito por Amanda Wynne, experta en nutrición, y Alison Crawshaw, sometida a una dieta de adelgazamiento, el libro ofrece una combinación perfecta de rigor profesional y experiencia cotidiana personal, que no encontrará en otros libros de su género y que le invitamos a descubrir y disfrutar Esta obra ofrece una nueva perspectiva para aquellos que quieran perder peso.

Alimentación natural y salud

'Que tipo de alimentos son los mas adecuados para mantener una salud optima? 'Y para mantener un estado de animo saludable y un bienestar global? Cada alimento o tipo de alimentos van a tener un efecto distinto sobre nuestro organismo. Cada persona tiene unas necesidades distintas y diferenciadas. 'Sabes que alimentos te benefician mas? 'Sabes que alimentos has de evitar? Todo esto depende del lugar donde vives, el clima, tu edad, tu sexo, tu grupo sanguineo, el tipo de vida que llevas, el origen de los alimentos, la forma de combinarlos, etc. Permite descubrir la forma de alimentarte mas adecuada para ti, en cualquier momento de tu vida. Acepta seguir tu propia logica, no la de una moda, tendencia del momento, dieta pasajera . Con 75 deliciosas recetas para disfrutar comiendo. Atrevete a Ser Feliz

Desarrollo económico, protección ambiental y bienestar social

Resultados de investigaciones y experiencias comunitarias latinoamericanas y europeas sobre los conflictos territoriales, sociales y ecológicos asociados a las relaciones entre campo y ciudad fueron los temas propuestos para el desarrollo de las jornadas de "GeoRaizAl"

Procesos de servicios en restaurante

La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que no existe una definición formal y absoluta sobre lo que es la salud mental y que cualquier definición que se dé estará siempre mediatizada por las diferencias culturales, apreciaciones subjetivas, disputas profesionales, etc. Sin embargo, hay algo en lo que todos los expertos se ponen de acuerdo, y es que "salud mental" y "enfermedades mentales" no son conceptos opuestos y que la ausencia de un reconocido desorden mental no indica necesariamente que se posea salud mental; y al revés, sufrir un particular trastorno mental no es siempre obstáculo para disfrutar de una salud mental razonablemente buena. La salud mental es un estado de equilibrio entre la persona y su entorno sociocultural; es cómo pensamos, sentimos y actuamos cuando lidiamos con la vida; cómo manejamos el estrés, nos relacionamos con otras personas y tomamos decisiones. Por eso, los autores de esta obra, desde su amplio conocimiento de la materia como profesionales de la Salud y el Derecho, han abordado su estudio desde una triple óptica: médica, de enfermería y jurídica. En el fondo está la intención de componer una visión totalizadora del problema, que permita su mejor comprensión y abordaje, tanto terapéutico como preventivo, sin olvidar los aspectos sociales, familiares y jurídicos, pues la salud mental compete no solo al enfermo, sino a toda la sociedad. Si las enfermedades psíquicas o mentales en nuestro

país son la segunda causa de incapacidad temporal y con frecuencia también de un gran número de incapacidades definitivas. Introducción a la Enfermería en Salud Mental es un libro de gran interés público y profesional, pero es que además es un estudio eminentemente práctico, claro y ameno, y de indudable valor para el quehacer diario de los profesionales de Enfermería. INDICE RESUMIDO: Introducción a la salud mental. La historia clínica en psiquiatría. La exploración psicopatológica del enfermo psíquico. El retraso mental. Trastorno por intoxicación, abuso y dependencia de sustancias. Trastornos de la personalidad. Trastornos psicóticos. Trastornos de la conducta alimentaria. Trastornos sexuales. El estrés laboral y sus complicaciones. Burnout, Mobbing y Bullying. Violencia y enfermedad mental. Derecho a la información y consentimiento informado. La incapacitación. La enfermedad mental como causa de inimputabilidad. El matrimonio de los enfermos mentales. Valoración de una persona que padece enfermedad mental. Situaciones de agresividad o agitación. El suicidio. Ansiedad generalizada. Trastornos por adicción

Nutrición y salud

Una visión amable, tolerante, desenfadada y rigurosa de la alimentación saludable para dar a nuestros hijos lo que verdaderamente merecen. Esta es una guía más o menos exhaustiva para no perderse en el laberinto de la alimentación saludable, un libro lleno de trucos, ideas e información para que las familias decidamos nuestra opción en este importante asunto. Es un libro de divulgación que combina los últimos descubrimientos científicos con el sentido común y la tradición y que nos permite recuperar la relación intuitiva y natural con todo lo que comemos. A través de estas páginas descubriremos qué es y qué no es comida y dónde podemos comprar alimentos saludables al tiempo que entraremos en la cocina sin miedo para aprender algunas sencillas técnicas para cocinar los alimentos correctamente. Incorporaremos nuevos súper alimentos a nuestra despensa y veremos cómo nos organizarnos semanalmente en comidas equilibradas para no tener que pasar esas horas de las que no disponemos en la cocina. En definitiva, una visión amable, tolerante, desenfadada y rigurosa de la alimentación saludable para ofrecer a nuestra familia y a nosotros mismos lo que realmente merecemos, descubriendo la importancia de la moderación, el equilibrio, la armonía en las elecciones alimentarias y la coherencia entre nuestra alimentación y nuestro estilo de vida. Una dieta saludable nos ayuda a estar más sanos, más fuertes, más resistentes, más resilientes y, lo que es más importante, a ser más felices.

Ética y Valores 2 DGB

Transculturalidad, género y salud es una apuesta en favor de que la Enfermería como profesión amplíe su mirada hacia las nuevas necesidades de salud y cuidados de la población. El libro supone un acercamiento entre dos disciplinas, la enfermería y la antropología. Propone a las enfermeras y estudiantes de Enfermería profundizar en el sentido cultural de los cuidados a través de cuestiones como las adicciones, los trastornos alimentarios, la corporalidad, la transversalidad de género, la vulnerabilidad, los procesos migratorios, la vejez, la muerte y el duelo. Supone un referente pedagógico para la formación de futuros profesionales de la enfermería, desde una perspectiva sociocultural, holística y ética; tan necesaria para dar respuesta a los desafíos presentes y futuros, que implican el cuidar de sí y el cuidar del otro, en contextos multiculturales y diversos. Destaca la riqueza de las narrativas y los textos literarios que utiliza el autor para contextualizar e ilustrar situaciones de cuidados en escenarios diversos. La riqueza pedagógica del texto dibuja itinerarios reflexivos que se nutren en la interrelación dialógica entre la enfermería y la antropología, y que invitan a sus lectores a convivir en la diversidad, a ser solidarios, a transitar hacia modelos de relación terapéutica horizontales y a ser sujetos éticos y compasivos en los diversos contextos de cuidado y en tiempos marcados por la precariedad, la complejidad y la incertidumbre. Obra que trata de ser un acercamiento entre dos disciplinas, la enfermería y la antropología, y pretende ser una contribución a ese fin.[^] Propone a las enfermeras y estudiantes de Enfermería profundizar en el sentido cultural de los cuidados a través de cuestiones como las adicciones, los trastornos alimentarios y de la imagen corporal, la soledad, el estrés y la depresión, entre muchas otras. Son los malestares de la modernidad y requieren ser tratados desde un enfoque holístico y no solo biológico. Aborda fenómenos relevantes como, por ejemplo, las adicciones, los trastornos alimentarios, la corporalidad, la transversalidad de género, la vulnerabilidad, los procesos migratorios, la vejez, la muerte y el duelo. La obra cuenta con un prólogo de Sandra Milena Hernández Zambrano, de la Fundación Universitaria de Ciencias de la Salud, Bogotá, Colombia.

EL PODER DE LA ALIMENTACION POSITIVA

¿Otra guía más de alimentación BIO? ¡No! Este libro contiene todas las claves más novedosas para que aprendas a cocinar y a comer de forma sana y ecológica. Su autora, Maripi Gadet, ha realizado un trabajo enorme de documentación y, por ello, este volumen, cuenta con entrevistas y declaraciones de los nutricionistas más reconocidos a nivel nacional e internacional. En sus páginas encontrarás la ayuda necesaria para no perderte entre la gran variedad de productos ecológicos y aprenderás a incorporarlos en todas tus comidas. El libro de cabecera para los amantes de la nueva cocina y también para aquellos que deseen saber hasta dónde llega el impacto de la alimentación bio en nuestra salud.

Los economistas neoliberales--nuevos criminales de guerra

Roana ha sido elegida por Elisa, su jefa, para acudir a una reunión muy importante con un cliente, pero Roana últimamente es incapaz de mantener la cabeza en su sitio y todo parece ponerse en contra para que no llegue a tiempo. En una cafetería cercana al lugar del encuentro, mientras piensa qué decirle a Elisa y al cliente para justificar su error, conoce a Padme, una mujer por la que se siente atraída de inmediato. Las espinas del pasado dificultarán el acercamiento entre ambas creando un muro que deberán salvar si quieren estar juntas.

VI Premio nacional de educación para el desarrollo Vicente Ferrer

Tu guía para una alimentación sana sin gluten, sin lácteos y sin azúcares refinados. Hoy en día nuestros cuerpos trabajan más que nunca para estar sanos y librarse de las toxinas y el estrés. La polución, un estilo de vida frenético y una dieta alta en alimentos procesados nos causan una tensión innecesaria que con el tiempo se traduce en falta de nutrientes, cansancio y conductas negativas hacia la comida. La chef Lily Simpson y el nutricionista Rob Hobson te proponen frenar estos efectos negativos, tomar conciencia de lo que comes y dar un descanso a todos los alimentos que no te sientan bien. En este libro se recogen más de 150 recetas saludables, deliciosas y llenas de sabor gracias a sus inteligentes combinaciones de hierbas, especias y aceites y todas ellas se elaboran con ingredientes sin gluten, sin lactosa y sin azúcar refinado. Además, cada receta especifica qué principales nutrientes tiene y qué problemas de salud puede ayudarte a mejorar. Pero Alimentación sana para vivir mejor no es solo un libro de recetas. El nutricionista Rob Hobson nos ofrece pautas de cómo mejorar nuestra salud a través de la alimentación, en función de nuestras necesidades; tanto si se trata de perder peso o ganar energía, recuperar el buen aspecto de nuestra piel o simplemente para depurar nuestro cuerpo después de algunos excesos. Cuida tu alimentación y consigue una salud resplandeciente con esta completa guía para el bienestar diario.

Alimentacin Sana y Natural Atrvete a Ser Feliz!

En este libro, Jorge Pérez-Calvo Soler, médico especialista en dietoterapia, nos enseña cómo cada alimento que ingerimos posee una energía y unas propiedades muy específicas que, combinadas con sabiduría, pueden restaurar no sólo nuestra salud física, sino también nuestro ánimo y nuestro intelecto. Migrañas, tristeza, mala circulación, falta de concentración, somnolencia o apatía: todo puede ser tratado en la cocina. Como ejemplo práctico de todo esto, ¡Revitalízate! nos ofrece además un completo recetario de fácil manejo, profusamente ilustrado, para ayudarnos a elegir cada día el plato más conveniente según nuestras necesidades. En definitiva, una completa y clara guía de consulta que nos hará comprender la importancia y el poder que reside en el arte de la buena alimentación.

Construyendo territorios de paz entre el campo y la ciudad. Agroecologías urbanas y circuitos agroalimentarios para La Paz

Introducción a la enfermería en salud mental