



# Universidad del Sureste

## Escuela de Medicina

“ALIMENTOS”

---

**NUTRICIÓN**

**LIC:**  
**DANIELA RODRIGUEZ MARTINEZ**

**PRESENTA:**  
**Andrea Montserrat Sánchez López**

**MEDICINA HUMANA**

**3° SEMESTRE**

**AGOSTO de 2020**  
**Comitán de Domínguez, Chiapas**

# ALIMENTOS

Toda sustancia elaborada, semielaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo bebidas.

## Características

## Grupos

## Clasificación

### Físicos

### Químicos

### Biológicos

### Grupo 1

### Grupo 3

### Grupo 5

### Grupo 7

### Según su origen

### Su función

- Cortado
- Trituración
- Molida
- Tamizado
- Batido
- Amasado

- Macro y micro nutrientes
  - Glúcidos
  - Reguladores
  - Proteínas
  - lípidos

- Sabor
  - Especias

- Calor
  - Colorantes vegetales

- Aplicación de calor

- Aplicación de frío

- Procedimiento de conservación

- Leche y derivados

- Patatas, legumbres, y frutos secos

- Carnes, huevos y pescados

- Verduras y hortalizas

- Frutas

- Cereales derivados, azúcares y dulces

- Grasas, aceites y mantequillas

- Cereales

- Legumbres

- Frutas y verduras

- Origen vegetal

- Origen animal

- Carnes, huevos, pescados

- Leche

- Energéticos

- Plásticos o formadores

- Reguladores

- Sólida
- Líquida
- Gaseosa

- Peso
- Volumen
- Temperatura
- Consistencia