



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse
Liu Robles**

Nombre Del Profesor:

PASIÓN POR EDUCAR

Daniela Monserrat

Méndez Guillén

Nombre Del Trabajo:

Supernotas

Materia:

**Preparación Y Conservación De
Alimentos**

ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

DEFINICIÓN

El alimento es aquella sustancia sólida o líquida la cual es ingerida por un ser vivo, este tiene en fin de producir energía, promover formación de complejas funciones a nivel extracelular e intracelular

caracteriza: por obtener la satisfacción tanto física y psicológicamente en el ser humano

Ayuda:

A mantener nuestras funciones vitales



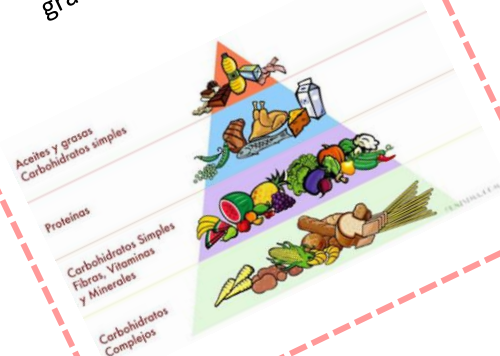
❖ Fuentes de alimentos.

Los alimentos provienen de distintos orígenes como el: mineral, vegetal y animal

❖ En el cuerpo humano

Es importante la obtención de distintos nutrientes para que aporten una buena fuente de energía como los.

❖ carbohidratos, proteínas, grasas, minerales y agua.



Composición general de los alimentos

❖ Cereales y derivados

función es proporcionar la energía que el cuerpo necesita, tiene un valor de 4 kcal por gramo consumido.

❖ Clasificación

hidratos de carbono simples, hidratos de carbono compuestos y fibras dietéticas

❖ cereales más importantes:

- ❖ Maíz
- ❖ Trigo
- ❖ Centeno
- ❖ Cebada
- ❖ Arroz



❖ Leguminosas

son bajas en grasas, fuente de fibra, ácido fólico, potasio y magnesio. Tienen la misma cantidad de proteína que la carne en las porciones adecuadas y son libres de colesterol

• Su principal patógeno es por el genero pseudomonas sp



❖ Frutas y Verduras

Son alimentos de alto valor nutricional los cuales traen consigo vitaminas y minerales

❖ Características

pH es de 4.5.

descomposición causada por mohos



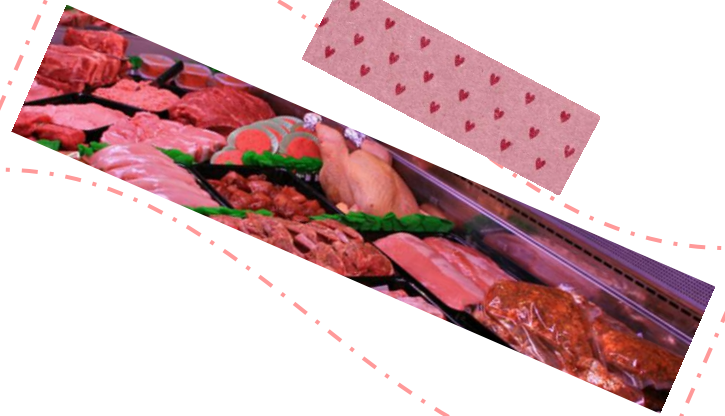
Leche y productos lácteos
La leche cultiva diversos gérmenes y estos producen bacterias mohos y levaduras

Nos provee un sinfín de derivados lácteos como el yogurt el cual nos aporta lactobasilos



Carnes y productos cárnicos

se caracteriza por su alto aporte nutricional sin embargo es un buen medio para la producción de microorganismos como Enterococcus y Clostridium



También existen contaminaciones en otros alimentos como los huevos y aves de corral el pescado y crustáceos.

Bibliografía

Universidad del sureste antología de Preparación Y Conservación De Alimentos

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/biotecnologia%20antologia.pdf