

Ensayo

Materia: Preparación y Conservación de los Alimentos

Nombre de la Docente: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la alumna: Kathia Jiménez del Agua y Culebro

Grado: 4° Cuatrimestre

Grupo: "A"

En este ensayo veremos temas un poco breves pero gran de importancia para la materia en el cual veremos más acerca de la composición típica de alimentos de origen animal y la composición típica de alimentos de origen vegetal, ya que como hemos visto estos son alimentos que aportan diversos elementos

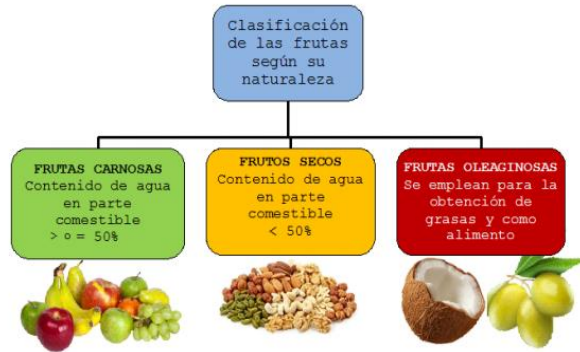
y como es que estos contribuye al desarrollo en el organismo.

COMPOSICION TIPICA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGWN ANIMAL.

Para comenzar los alimentos de origen animal vienen de provienen de diversas especies comprendiendo desde el ganado aves de corral, mariscos y distintas especies de pescados incluyendo a los derivados que podemos obtener diferentes nutrimentos que nos favorecen a el organismo para ello se toma en cuenta también diferentes factores en lo que podemos decir respecto a su consumo como lo son las características del animal de procedencia y según este criterio las carnes serán clasificadas en carnes rojas: donde entran los animales adultos, vaca , buey, pato, avestruz, etc., carnes blancas las contienen las carnes blancas como el pollo, gallina, pavo, estas carnes contienen un bajo contenido de hemoglobina, carnes rosadas: proviene de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo, la raza generalmente hace inca pie en el ganado bovino, que se divide en las que se usan para la producción de leche y otras que se usa en el proceso carnico, la edad del animal, el sexo, caraceristicas de las condiciones de producción y manejo del sistema de explotación, localización geografica y factores antemortem y postmortem

COMPOSICION TIPICA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL.

Los alimentos de origen vegetal comprenden desde verduras, frutas y cereales dentro de los cuales podemos encontrar lentejas guisantes y frijoles. También cabe mencionar que Las frutas y hortalizas forman un grupo muy variable de alimentos y una fuente importante de vitaminas para la alimentación humana. Las frutas tienen muchas semejanzas con respecto a su composición, métodos de cultivo y cosecha, peculiaridades de almacenamiento y/o procesamiento., por lo tanto, productos como tomates, pepinos, berenjenas, chiles, pimientos, elotes y otros tendrían que ser clasificados, sobre esta base, como frutas



Méndez Guillen. (2020). Antología de preparación y conservación de los alimentos. Los alimentos de consumo en el ser humano.

21-22. Recuperado de:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>

Cervantes Monroy. (2020). Antología de Biotecnología de los alimentos.

56.58/112-115. Recuperado de:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>