



**Nombre de alumnos:** Esmeralda Monserrat  
Navarro Avendaño

**Nombre del profesor:** Daniela Monserrat  
Méndez

**Nombre del trabajo:** Super notas “Los  
alimentos de consumo humano”

**Materia:** Preparación y conservación de los  
alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado:** 4 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de septiembre de 2020.

## Los alimentos de consumo humano



## 1.1 Concepto de alimento



Término del Codex alimentarius:

Es toda sustancia elaborada, semielaborada o natural, que se destina al consumo humano.

## Alimento



Ingerido para reponer lo que ha perdido, por la actividad el cuerpo



Satisface demandas psicología

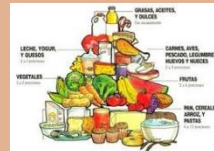
Nos proporciona satisfacción y gratificación

## 1.2 Fuentes de alimentos

Satisface las necesidades nutricionales:  
"HC, Lípidos, Proteínas, Minerales, Agua"

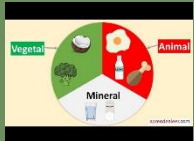
Varían:

- Procedencias
- Composición
- Valor nutritivo
- Proceso de conservación



## Los alimentos se clasifican:

Según su procedencia



Origen animal

Origen vegetal

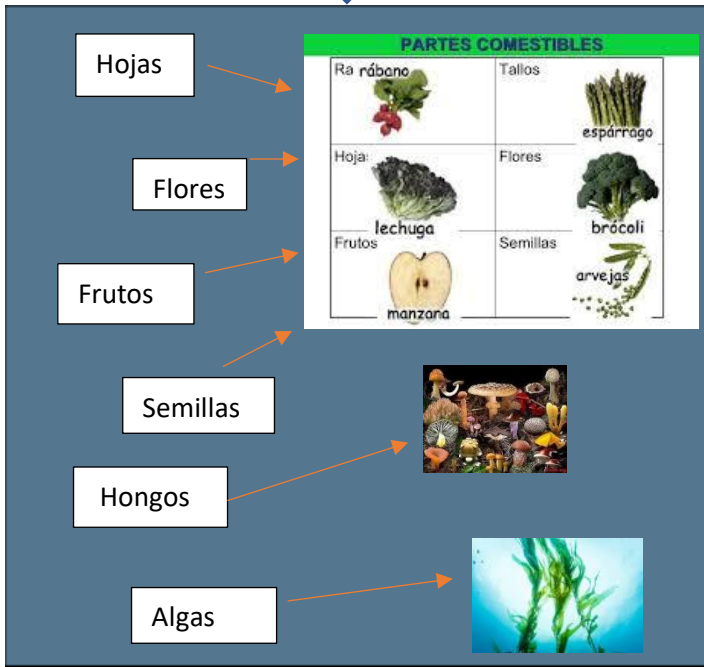
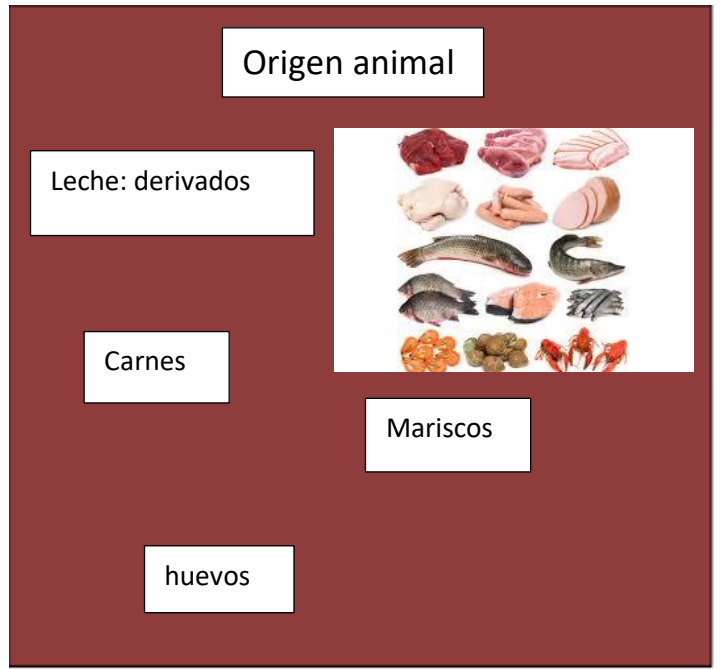
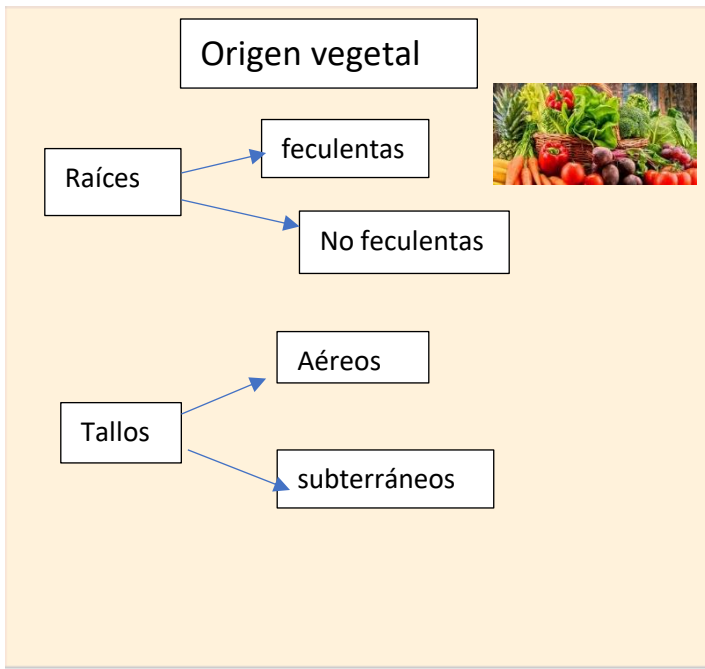
Origen mineral

## Origen mineral

Agua

Sal





## Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de preparación y conservación de alimentos .pdf pág. 5-8 recuperado

<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologias%204%20cuatrimestre/antologia%20preparacion%20y%20conservacion%20de%20alimentos.pdf>