



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL → COMPOSICIÓN TÍPICA DE ALIMENTOS
DE ORIGEN ANIMAL, COMPOSICIÓN TÍPICA DE ALIMENTOS DE
ORIGEN VEGETAL.

DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: XOCHITL PÉREZ PASCUAL

CUARTO CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS

18/09/2020

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPOSICIÓN TÍPICA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Productos de origen animal

Especie

Ganado

Ovino, porcino, caprino, bovino.

Aves de corral

Pavo, pollo, pato, etc.

Mariscos

Almejas, langostinos, ostras, camarones, mejillones, etc.

Pescados

Sardina, bacalao, lisa, robalo, atún, etc.

Derivados

Leche, queso, mantequilla, huevos, miel, salchichas.

COMPOSICIÓN TÍPICA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Frutas

Verduras

Cereales

Leguminosas

Importantes para la dieta humana. Cada grupo proporciona nutrientes esenciales para el organismo tales como: vitaminas, minerales, carbohidratos, proteínas, grasa vegetal, que son importantes para el funcionamiento fisiológico adecuado.

BIBLIOGRAFÍA

- AERTS R. THE FREEZER DEFROSTING : Global Warming and Litter Decomposition Rates in Cold Biomes. British Ecological Society. 2006; 94(4): 713-724. □ PERS, USE, R E y STE S , W anual de Terape utica utricional a Edicio n. Salvat Editores, S.A. Barcelona (Espan a). 1990. □ ARMANDO, A. (2003). Biotecnología y alimentos: preguntas y respuestas. Sociedad Española de Biotecnología. □ BOOKWALTER, H. Microwave processing to destroy Salmonellae in corn-soy-milk blends and effect on product quality. J.Food Sci 1982, 683-686. □ CAÑUMIR, J. Pasteurization of apple juice by using microwaves. Lebensm.-Wiss und Technol. 2002, 389-392. □ CRAINE J. M. MORROW C. FIERER N. Microbial Nitrogen Limitation Increases Decomposition. Ecology. 2007; 88(8): 2105-2113. □ CUEVAS FERNANDEZ, El Equilibrio a trave s de la alimentacio n a Ed Editorial Sorles, S eo n Espan a). 2000. □ CUNNINGHAM, G. Influence of microwave radiation on psychrotrophic bacteria. J.Food Prot. 1980, 651-655. □ DOLCE J. Food infection. The American Journal of Nursing. 1941; 41(6): 682-684. □ MCNABB A. Food Control for Summer Resorts. Canadian Public Healt Journal. 1931; 22(6): 306-308. □ S R N ALBERT. historia de la conservacio n de los alimentos iencia romatologica. ose ello utie rrez Publicado por Ediciones i az de Santos, 2000. □ ESS , and ESS , V The ietitian s Guide to vegetarian diets: Issues andApplications. Aspen Publishers, Inc. Maryland (USA). 1996. □ RE PPE, a ieta Ecolo gica. Editorial Integral, Barcelona. 1997. □ MURRAY, M. y PIZZORNO, J. Enciclopedia de Medicina Natural. 2a Ed. Ediciones TUTOR, S.A. Madrid. 1998. Public Society for Science & the Public. Food Science. Science News. 1986; 129(3): 42-43.1714 □ P P R ER, Enciclopedia de los limentos y su poder curativo Tratado de romatologi a y ietoterapia Tomos Editorial S E Z, S adrid Espan a). 1999. □ RE ER“S EST limentos uenos, limentos aninos Reader“s igest Selecciones Madrid Espan a). 1997. □ SELVAM A. YUN S. YANG X. WONG J. Food waste decomposition in leachbed reactor : Role of neutralizing solutions on the leachate quality. Bioresource Technology. 2010; 101(6): 1707- □ V ER, SST, S E ER, STUR , W VRE E , Elementos de romatologi a escriptiva Editorial cribia, S Zaragoza Espan a). 1999. Appl.Environment. Microbiol. 1992, 920-924.