



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL

1.3.1 1.3.2

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA:

VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

CUARTO CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 18/09/2020.

preparación y conservación

Composición típica de alimentos de origen animal.

Composición típica de alimentos de origen vegetal.

Ganado

Aves de corral

Mariscos

Lácteos

Leguminosa

Frutas

vegetales

Cereales

ovino, porcino, caprino, bovino

pavo, pollo, ganso, entre otros)

cigalas, las almejas y las ostras, los mejillones, las almejas, navajas y caramujos, caramuxos o bigaros (caracoles de mar), la langosta, las ostras y el cangrejo real

Leche, queso, mantequilla, huevos, miel, salchichas

Lentejas, guisantes y frijoles

Son importantes para tener una dieta sana

Los vegetales incluyen hojas, troncos y raíces vegetales, siendo una fuente importante de minerales y vitaminas que los cereales no nos pueden aportar, sobre todo la vitamina C y la vitamina A.

Trigo, arroz, maíz, avena

BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE ANTOLOGIA PREPARACION Y CONSERVACION DE
ALIMENTOS PAG 21,22