NOMBRE: ROXANA TOMAS DOMINGUEZ



MATERIA: NUTRICION CLINICA

ACTIVIDAD: SUPER NOTAS

CARRERA: LIC. EN ENFERMERIA

GRADO Y GRUPO: 1: A

FECHA DE ENTREGA: 12/06/2021

COMITAN DE DOMINGUEZ CHIAPAS

Los siete grupos de alimentos son los siguientes.

Grupo 1: Leche y derivados.

Grupo 2: Carnes, pescados y huevos.

Grupo 3: Patatas, legumbres, frutos secos

Grupo 4: Verduras y Hortalizas.

Grupo 5: Frutas.

Grupo 6: Cereales y derivados, azúcar y

dulces Grupo 7: Grasas, aceite y mantequilla.

Los alimentos experimentan una serie de modificaciones o trasformaciones a lo largo de la cadena alimentaria.

Ésta es la secuencia de etapas v operaciones involucradas en producción. procesamiento. distribución. almacenamiento manipulación de un alimento y sus ingredientes, producción primaria hasta consumo.



Los alimentos proporcionan la energía y los nutrientes necesarios para llevar a cabo las funciones corporales, mantener una buena salud y realizar las actividades cotidianas.

Los alimentos se pueden clasificar según distintos composición criterios: origen, componente predominante. principal función nutritiva desempeñan.

Todos alimentos están constituidos por los siguientes elementos en distintas proporciones: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos (grasas), vitaminas, minerales, pigmentos, saborizantes compuestos bioactivos.





La cadena alimentaria consta de 4 eslabones, el primero corresponde a la producción primaria que se encarga de la cría, producción o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca; es decir, de la producción de materias primas.

Los principales factores causantes de la alteración pueden clasificarse en físicos, químicos y biológicos . Estos factores normalmente actúan de forma simultánea para alterar un alimento

Los alimentos que permanecen sin deteriorarse por más tiempo, son aguellos que poseen humedad, abundantes azúcares, sal, ácidos y/o se encuentran modificados de alguna otra forma.

