



LICENCIATURA EN ENFERMERIA – (LEN)

NUTRICIÓN CLINICA

UNIDAD 2 – ACTIVIDAD 2

SUPER NOTA: ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA

CARLOS OSWALDO GARCIA AGUILAR

ASESOR: DANIELA MONSERRAT MENDEZ GUILLEN

3 GRADO GRUPO B

A 12 DE JUNIO DEL 2021

ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA

Los alimentos son todos aquellos productos naturales o elaborados que se pueden ingerir, digerir y excretar.



Existen 7 grupos de alimentos:

- 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 principales microorganismos que participan en la alteración de los alimentos son:

- Bacterias
- Mohos
- Levadura



La conservación eficaz y duradera de los alimentos se logra eliminando o disminuyendo (inhibiendo) todos los factores de relevancia involucrados en la alteración de los alimentos.



La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora

