



**NOMBRE DEL ALUMNO:**

*Rubí González Rodríguez*

**NOMBRE DEL TEMA:**

*Proceso de la digestión y enzimas encargadas de este proceso*

**PARCIAL:**

*2do*

**NOMBRE DE LA MATERIA:**

*Nutrición clínica*

**NOMBRE DEL PROFESOR:**

*Gabriela Eunice García Espinoza*

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA:**

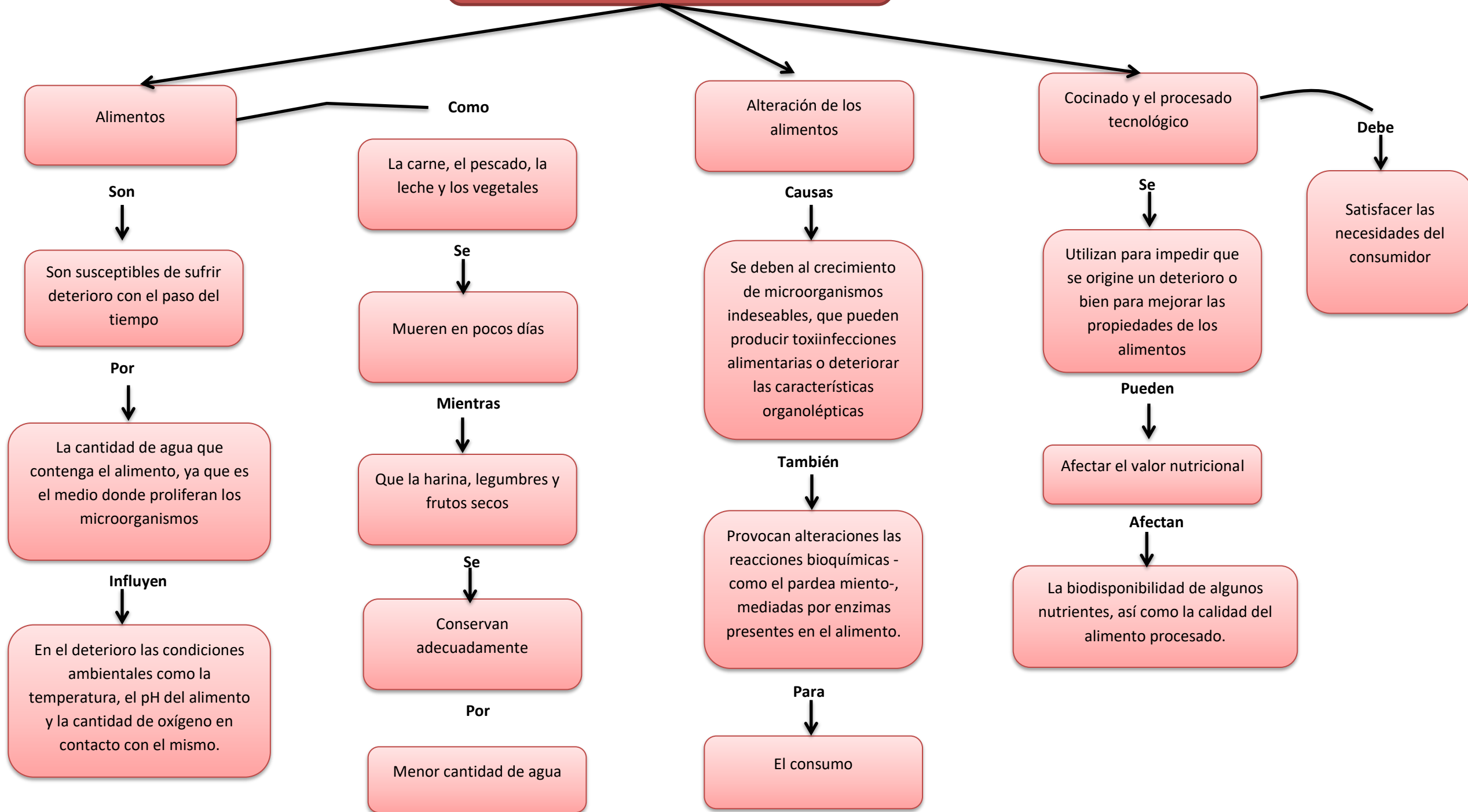
*Licenciatura en enfermería*

**CUATRIMESTRE:**

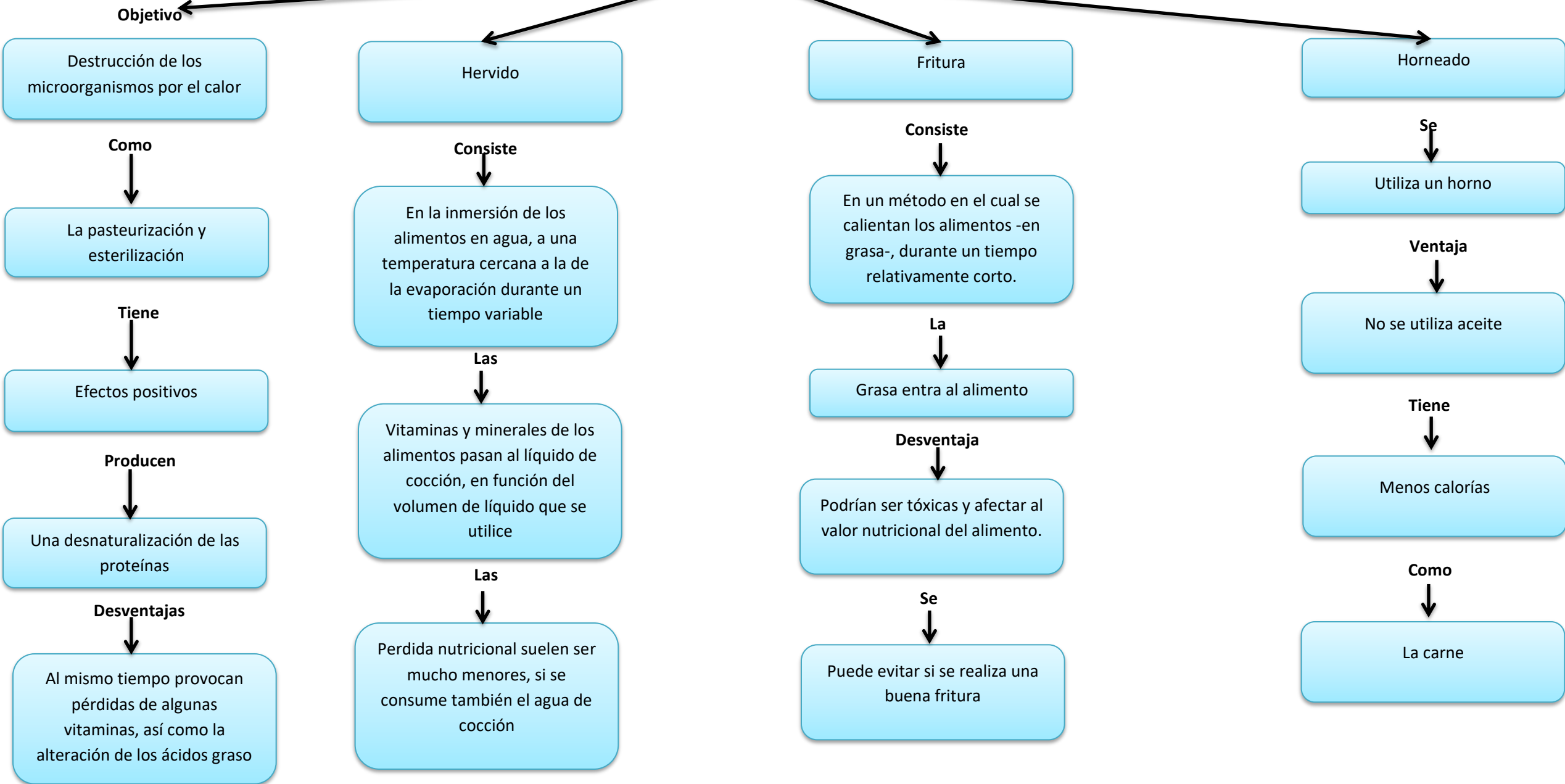
*3er cuatrimestre*

**Frontera Comalapa, Chiapas a 12 de junio del 2022**

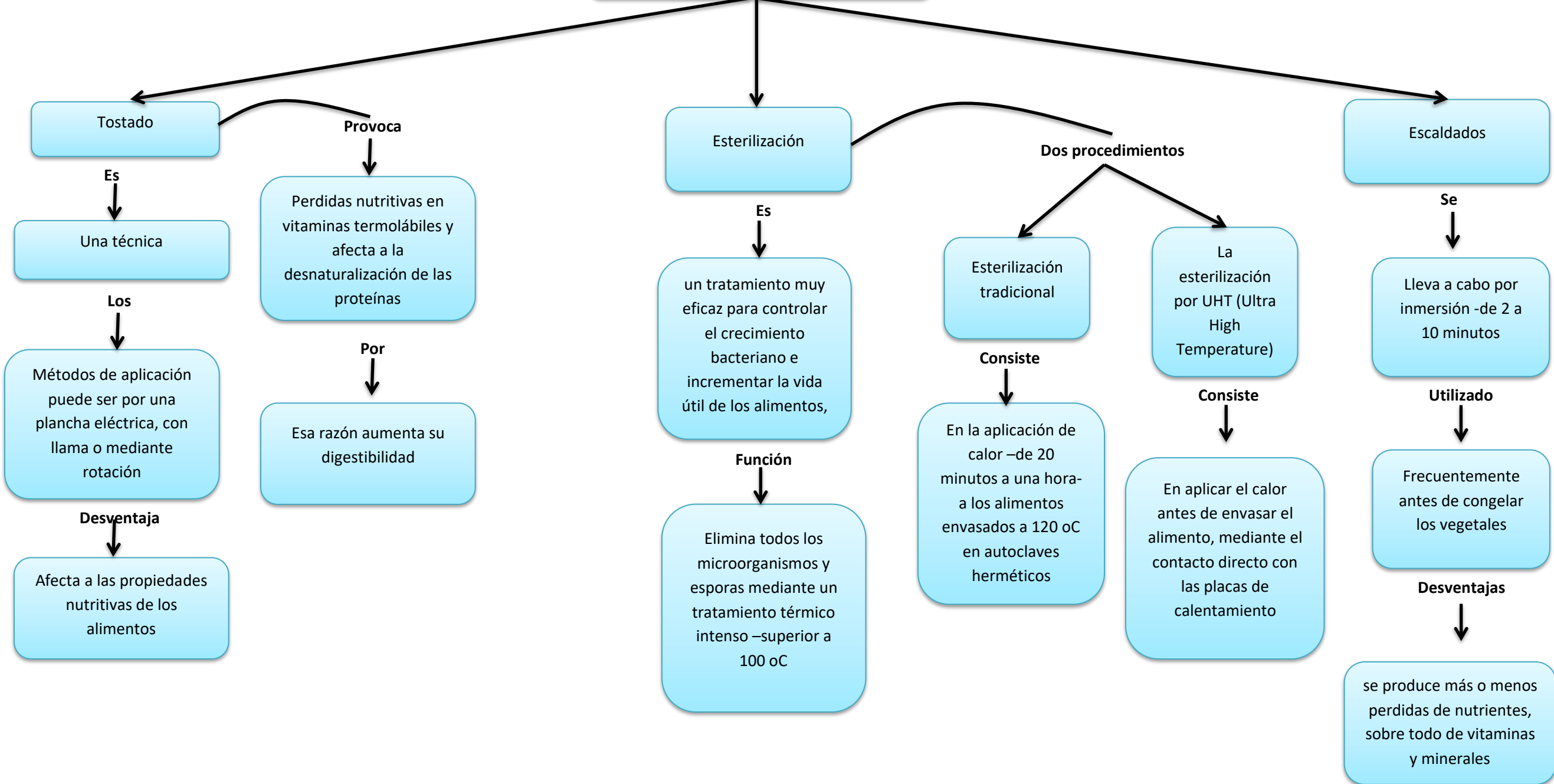
# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



# Tratamientos térmicos



# Tratamientos térmicos



# Tratamiento de temperatura baja

## Congelación

**Es**

Es la vía más eficaz para conservar el valor nutritivo de los alimento

**Función**

Inhibe la proliferación de los microorganismos y la actividad enzimática

**Debe**

Realizarse lo más rápido posible, de forma que se mantenga adecuadamente la textura del producto y no se pierda el agua con los nutrientes hidrosolubles

## Refrigeración

**Utilizado**

En los hogares con frecuencia

**Consiste**

en mantener un alimento a una temperatura comprendida entre -1 o C y 8 o C

**Objetivo**

Ralentizar así el crecimiento microbiano y alargar la vida útil del alimento, manteniendo el valor nutricional del mismo

**Desventaja**

No elimina los microorganismos

## Descongelación

**Es**

Cuando el alimento ya está por cocinarse

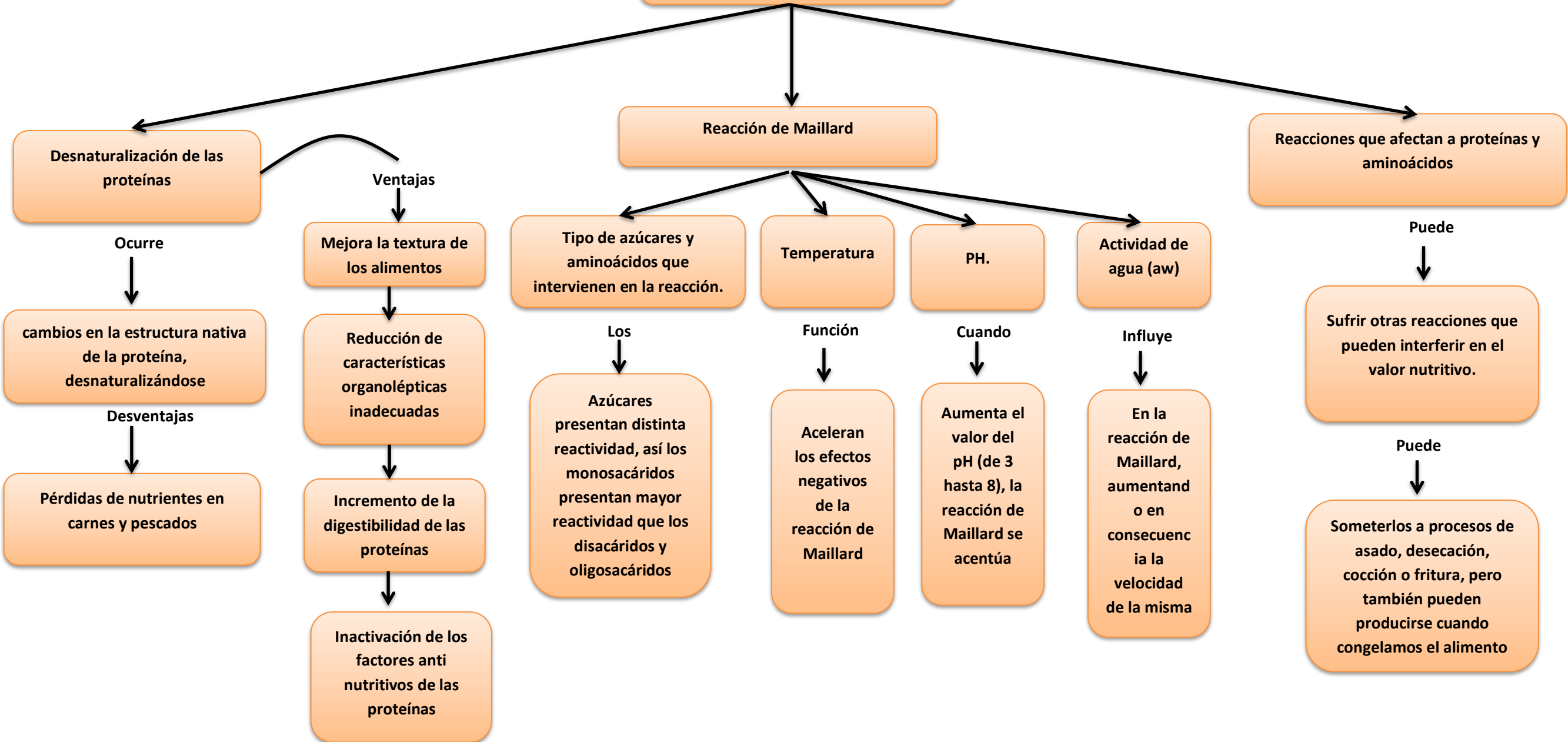
**Debe**

Seguirse unas pautas determinadas

**Para**

Evitar que el alimento congelado se contamine y comience la multiplicación de los microorganismos.

# Proteínas



# Lípidos

