



Mi Universidad

NOMBRE DEL ALUMNO: Jarumy Azuceli Ortiz López.

TEMA: Tecnología de los alimentos.

MATERIA: Nutrición.

NOMBRE DEL PROFESOR: Lic. Gabriela Eunice García.

LICENCIATURA: En enfermería.

CUATRIMESTRE: 3°

FECHA DE ENTREGA: 12/06/2022.

Tecnología de los alimentos

Los alimentos

Concepto

Es cualquier sustancia (sólida o líquida) que es ingerida por los seres vivos.

Se clasifica

En 3 grandes grupos

Como

Reparadores

Contienen

Mayor cantidad de proteínas y construyen tejidos

Ejemplos

Lácteos, derivados y carnes.



Como

Reguladores

Contienen

Mayor cantidad de vitaminas y minerales

Ejemplos

F
r
u
t
a
s



H
o
r
t
a
l
i
z
a

Como

Energéticos

Contienen

Mayor cantidad de carbohidratos y grasas

Ejemplos

Cereales y tubérculos



ALIMENTO

Pueden ser:

ALIMENTO FORMADOR

ALIMENTO ENERGETICO

ALIMENTO REGULADOR

Contiene

Contribuye a la formación de:

Contiene

Produce

Contiene

Facilita el funcionamiento o del:

PROTEINAS

CELULAS

GLUCIDOS

LIPIDOS

ENERGIA

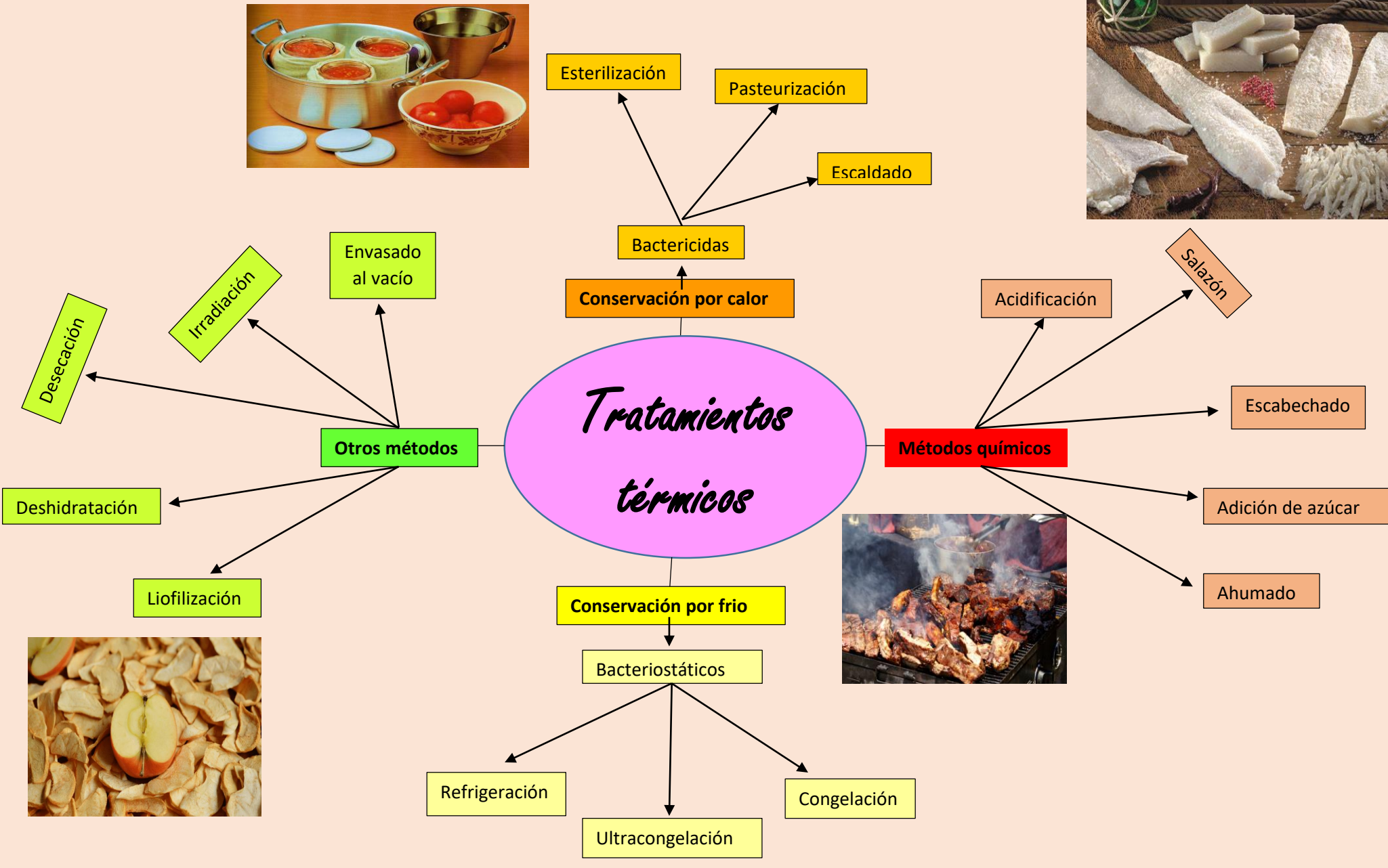
VITAMINAS

MINERALES

CUERPO



Tratamientos térmicos



COCCIÓN Y DESCOMPOSICIÓN

