

## Nombre de la Presentación: Super nota

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del tema: Los alimentos de consumo humano

Parcial: 1

Nombre de la Materia: Preparación y conservación de alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 4°

Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez, Chiapas a 11 de septiembre de 2022

# LOS ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

## ALIMENTO



Sustancia (sólida o líquida) que es ingerida por los seres vivos

## PROTEINAS



Estructura química compleja que contiene carbono, hidrógeno y oxígeno, igual que los hidratos de carbono y las grasas

## CLASIFICACIÓN

### Proteínas fibrosas

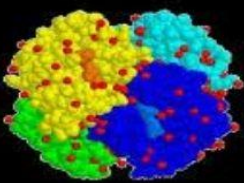
Comprenden las principales proteínas de la piel, del tejido conjuntivo y de las fibras animales como el pelo y las uñas

### Proteínas globulares

Cadenas polipeptídicas se pliegan en estructuras compactas muy distintas de las formas filamentosas y extendidas de las proteínas fibrosas

GLOBULAR

FIBROSA



## COMPOSICIÓN GENERAL DE LOS ALIMENTOS

### HIDRATOS DE CARBONO



Moléculas cuya principal función es proporcionar la energía que el cuerpo necesita

### AGUA Y ELECTROLITOS



Componente esencial de todos los tejidos corporales. Constituye alrededor de las dos terceras partes del peso del cuerpo y las tres cuartas partes de los tejidos activos como el músculo

Los electrolitos son sustancias o compuestos que cuando se disuelven en el agua, se disocian en iones de carga positiva y negativa.

### GRASAS O LÍPIDOS



Son una combinación de ácidos grasos y glicerol

Incluyen: Triglicéridos, Fosfolípidos Esteroles grasas y aceites lecitina colesterol

### VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas + Minerales



Existen dos grandes grupos de vitaminas: las vitaminas solubles en agua (hidrosolubles) y las solubles en grasas (liposolubles).

Los minerales son elementos inorgánicos que tienen funciones estructurales y reguladoras dentro del organismo.

# LOS ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

## COMPOSICIÓN TÍPICA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL



Los alimentos son aquellas sustancias o productos de cualquier naturaleza

## CARNES Y DERIVADOS



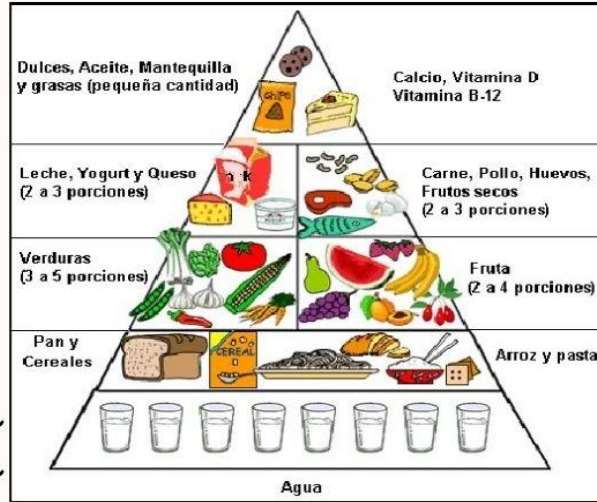
Se denomina carne al músculo esquelético de los animales de sangre caliente, producidos principalmente por las técnicas ganaderas modernas y en parte por la caza

## COMPOSICIÓN TÍPICA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL



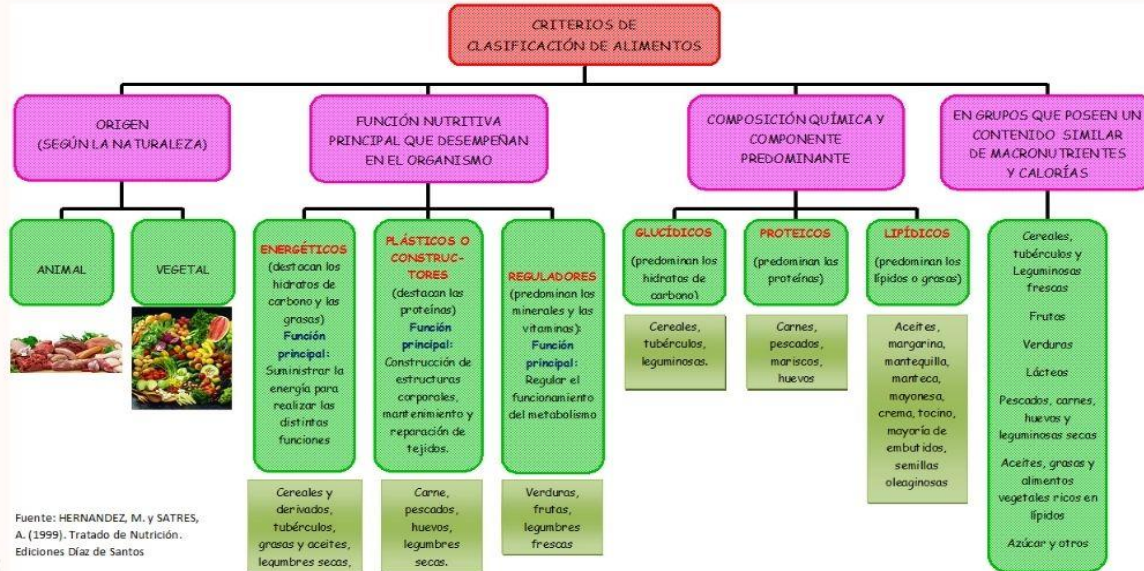
Los alimentos de origen vegetal comprenden las verduras, las frutas y los cereales

## CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS



- Leches y derivados lácteos
- Carnes, pescados y huevos
- Papas, legumbres y frutas
- Verduras y hortalizas
- Cereales y leguminosas
- Grasas, aceites y mantequillas
- Azúcares

## COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS



## CADENA ALIMENTARIA



## Bibliografía

Universidad del Sureste, 2022. Antología de preparación y conservación de alimentos. PDF. Recuperado el 11 de septiembre de 2022

Imágenes recuperadas de fuentes de internet:

[Concepto de Alimento - Qué es, tipos, nutrientes](#)

[Los hidratos de carbono en la cena \(okdiario.com\)](#)

[LOS LÍPIDOS: Grasas y aceites en los alimentos - Revista Correo \(correorevista.com\)](#)

[Las mejores fuentes de proteínas y cómo repartirlas a lo largo del día \(abc.es\)](#)

[Diferencias entre proteínas globulares y fibrosas - Saber es práctico \(saberpractico.com\)](#)

[La importancia de los electrolitos para mantener el cuerpo hidratado - Semanario Accion, Inc](#)

[LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES ¿CUÁLES NECESITAS CONSUMIR? \(lainperu.com\)](#)

[Los Alimentos: Composición y Propiedades - Edualimentaria](#)

[Carnes y Derivados. Composición y Propiedades - BM Editores](#)

[Clasificación de los Alimentos - Según su Función, Origen y Composición \(recetasgratis.net\)](#)

[Diagrama de CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS | Quizlet](#)