



Supernota.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Los alimentos de consumo humano.

Parcial: 1er parcial

Nombre de la Materia: Preparación y Conservación de alimentos.

Nombre del profesor: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 4to Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

23 de septiembre de 2022, Comitán de Domínguez, Chiapas.

LOS ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO



1

Alimento

Sustancia sólida o líquida que es ingerida por los seres vivos para reponer lo que se ha perdido por la actividad del cuerpo



Fuente de alimentos

2

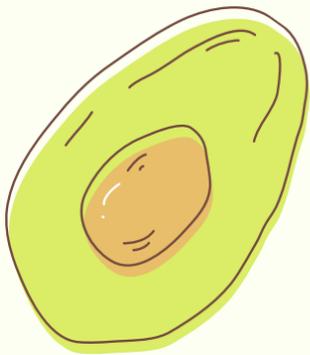
Según su procedencia, los alimentos pueden ser: de origen mineral, vegetal y animal.



3

Composición general de los alimentos.

Carbohidratos: Molécula cuya principal función es proporcionar la energía en el cuerpo y proveen 4 kcal/gr.



Lípidos:

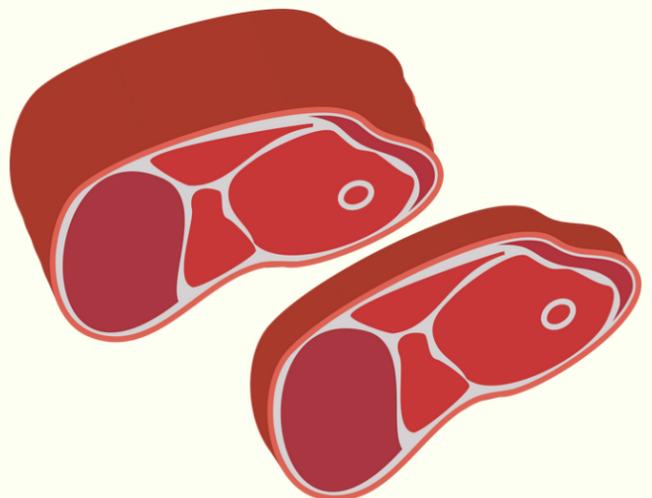
4

son una combinación de ácidos grasos y glicerol, son la fuente de energía más concentrada que se encuentra disponible, pues proporcionan 9 kcal/gr.

5

Proteínas

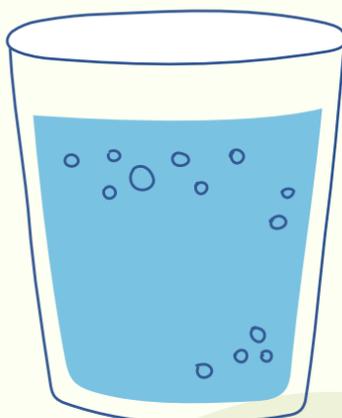
Constituyen la base de toda célula viva, hasta el punto de que la vida no sería posible sin las proteínas, las tres funciones esenciales de la materia viva (crecimiento, nutrición, y reproducción) están directamente ligadas a ellas



6

Agua

Componente esencial de todos los tejidos corporales. Constituye alrededor de las dos terceras partes del peso del cuerpo.



7

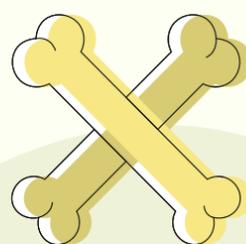
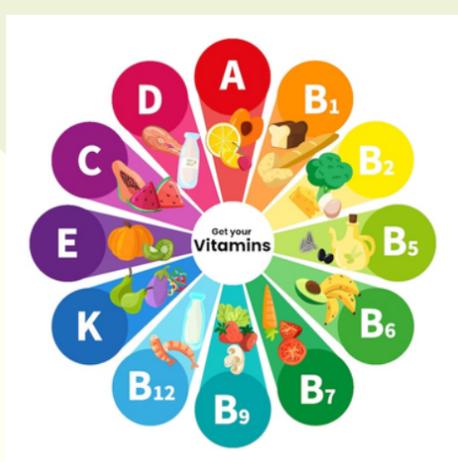
Electrolitos

son sustancias que, cuando se disuelven en agua, se disocian en iones de carga positiva y negativa (cationes y aniones). Estos pueden ser sales inorgánicas simples de sodio, potasio o magnesio, o moléculas orgánicas complejas.

8

Vitaminas

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



9

Minerales

Son elementos inorgánicos que tienen funciones estructurales y reguladoras dentro del organismo. Algunos de ellos (como el calcio y el fósforo) forman parte de la estructura de los huesos y los dientes.

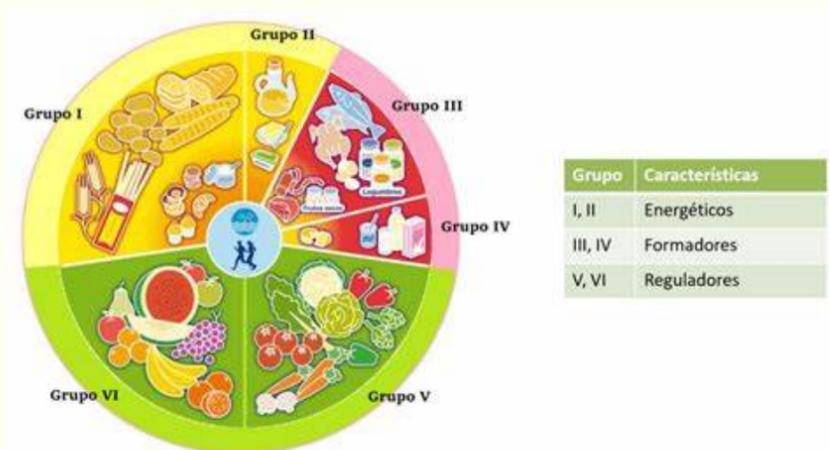
10

Carnes y derivados

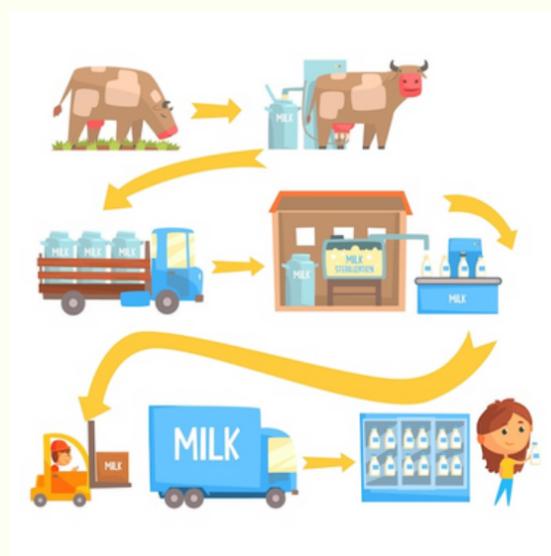
Se le denomina carne al musculo esquelético de los animales de sangre caliente, producidos principalmente por técnicas ganaderas



Clasificaciones de los alimentos



Cadena de producción alimentaria



Fuentes de Consultas

Los alimentos de consumo humano. (s. f.). [Libro electrónico]. En *Libro de Preparación y Conservación de Alimentos UDS*

(pp10-36.). Recuperado el 20 de septiembre de 2022 de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ea84f0173030b04ba54a3d496385c23-LC-LNU405%20PREPARACI%C3%93N%20Y%20CONSERVACI%C3%93N%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

Recursos

https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=LT4lOtnO&id=C09874D51CC42BA1FC80932C15952BD3F3CA3C4B&thid=OIP.LT4lOtnOsn7sDpLLO_xQBAHaEB&mediaurl=https%3A%2F%2Fwww.carmenfigueroa.es%2Fwp-content%2Fuploads%2F2014%2F05%2Frueda-con-grupos-de-alimentos.png&cdnurl=https%3A%2F%2Fth.bing.com%2Fth%2Fid%2FR.2d3e253ad9ceb27eec0e92cb3bfc5004%3Frik%3DSzzK89MrIRU%26pid%3DlmgRaw%26r%3D0&exp=755&expw=1391&q=clasificaci%C3%B3n+de+los+alimentos&simid=608009263255268995&form=IRPRST&ck=4453052F6DAEFFF5DB64B9244F1B9B4&selectedindex=38&ajaxhist=0&ajaxserp=0&vt=0&sim=11

https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=LT4lOtnO&id=C09874D51CC42BA1FC80932C15952BD3F3CA3C4B&thid=OIP.LT4lOtnOsn7sDpLLO_xQBAHaEB&mediaurl=https%3A%2F%2Fwww.carmenfigueroa.es%2Fwp-content%2Fuploads%2F2014%2F05%2Frueda-con-grupos-de-alimentos.png&cdnurl=https%3A%2F%2Fth.bing.com%2Fth%2Fid%2FR.2d3e253ad9ceb27eec0e92cb3bfc5004%3Frik%3DSzzK89MrIRU%26pid%3DlmgRaw%26r%3D0&exp=755&expw=1391&q=clasificaci%C3%B3n+de+los+alimentos&simid=608009263255268995&form=IRPRST&ck=4453052F6DAEFFF5DB64B9244F1B9B4&selectedindex=38&ajaxhist=0&ajaxserp=0&vt=0&sim=11

carnes y derivados - Bing images

Canva elementos