



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno: Montserrat Hernández
Regalado**

**Nombre del profesor: Dr. Luz Elena Cervantes
Monrroy**

Nombre del trabajo: Super Nota

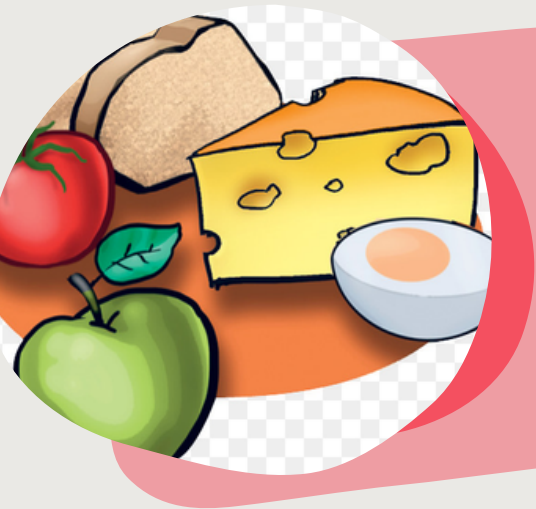
**Materia: Preparación y conservación de
alimentos**

Grado: Cuarto

Grupo: LNU17EMC0121-A

**Comitán de Domínguez Chiapas a 24 de septiembre de
2022**

LOS ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO



ALIMENTO

Sustancia sólida o líquida que es ingerida por los seres vivos.



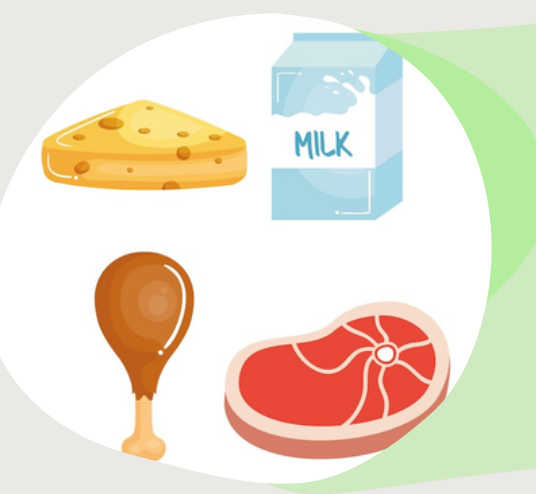
CARBOHIDRATOS

Molécula cuya principal función es proporcionar la energía en el cuerpo



LIPIDOS

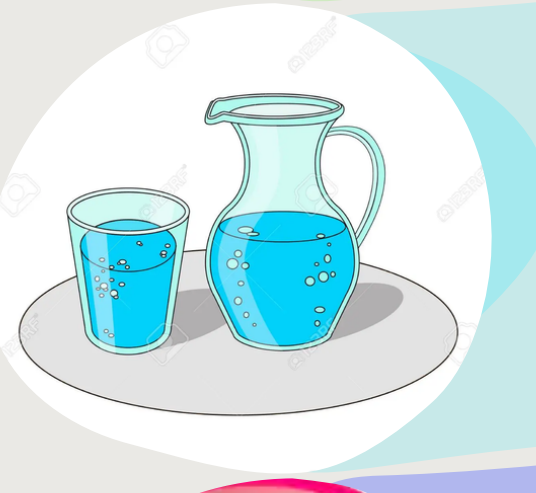
Son una combinación de ácidos grasos y glicerol.



PROTEINAS

Estructura química compleja que contiene carbono, hidrogeno y oxígeno. Se clasifican en 2:

- Fibrosas: Comprenden las principales proteínas de la piel, del tejido conjuntivo y de las fibras animales.
- Globulares: Cadenas polipépticas que se pliegan en estructuras compactas



AGUA

Componente esencial de todos los tejidos corporales.

Constituye alrededor de las dos terceras partes del peso del cuerpo



ELECTROLITOS

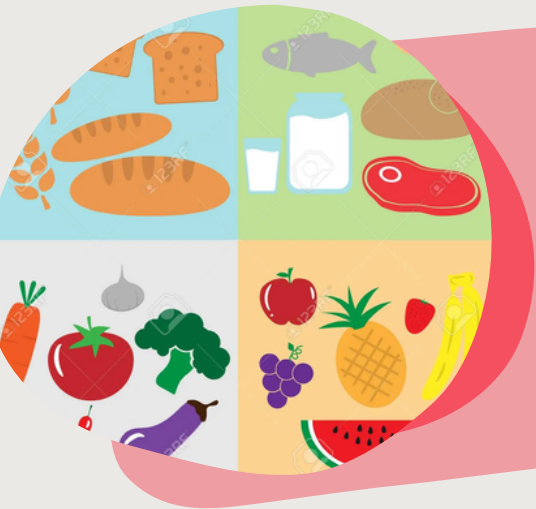
Sustancias o compuestos que cuando se disuelven en agua se asocian a iones de carga positiva y negativa.



VITAMINAS

Existen 2 tipos de vitaminas: las liposolubles y las hidrosolubles.

LOS ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO



MINERALES

Elementos inorgánicos que tienen funciones estructurales y reguladoras dentro del organismo



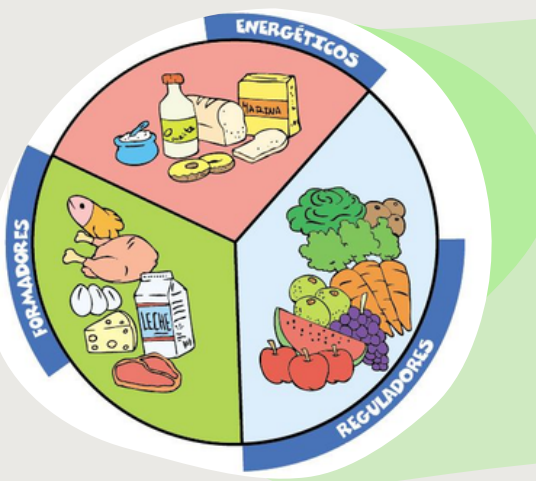
CARNES Y DERIVADOS

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



COMPOSICION TIPICA DE LOS ALIMENTOS

se reconocen en los alimentos más de 40 constituyentes esenciales para el mantenimiento de las funciones vitales del ser humano



CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

Grupo 1: alimentos naturales y mínimamente procesados. Grupo 2: ingredientes culinarios. Grupo 3: productos comestibles listos para el consumo



Composición y propiedades de los alimentos

Todos los alimentos están constituidos por los siguientes elementos en distintas proporciones: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos (grasas), vitaminas, minerales, pigmentos, saborizantes y compuestos bioactivos



CADENA ALIMENTARIA

La cadena alimentaria es el conjunto de etapas que sufre un alimento desde su lugar de origen hasta el lugar de consumo.

Fuente de consulta:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE 1 ANTOLOGIA. (n.d.). Retrieved September 25, 2022, from <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/eea84f0173030b04ba54a3d496385c23-LC-LNU405%20PREPARACION%20Y%20CONSERVACION%20DE%20ALIMENTOS.pdf>