



**Nombre de alumno: Jorge Francisco
López Gordillo**

**Nombre del profesor: Gordillo López
Beatriz**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

Materia: Submódulo 2

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de OCTUBRE del 2022.

¿Qué nos proporcionan los alimentos?

¿Qué es?

¿Cómo se caracteriza una buena alimentación?

Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que te brinden los nutrientes que necesitas para mantenerte sana, sentirte bien y tener energía.

Por nutrientes que incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales.

Una alimentación saludable se caracteriza por ser suficiente, moderada, equilibrada y variada.

PRINCIPIOS DE ALIMENTACION SALUDABLE

¿Qué es una alimentación variada?

Variada porque incluye habitualmente alimentos diferentes pertenecientes a los distintos grupos de alimentos existentes.

¿Qué es una alimentación moderada?

Moderada porque proporciona las cantidades adecuadas de alimentos para mantener un peso saludable y para optimizar los procesos metabólicos del cuerpo. Es decir, comer sólo la cantidad de alimentos que el cuerpo necesita.

¿Qué es una alimentación suficiente?

Suficiente porque proporciona la energía, nutrientes y fibra adecuados para mantener la salud de una persona.

¿Qué es una alimentación equilibrada?

Equilibrada porque proporciona una combinación equilibrada de alimentos que aportan todos los nutrientes necesarios.

¿Cuáles son los principales micronutrientes?

Funciones de los micronutrientes

¿Qué son?

Sodio Fósforo

Potasio Zinc

Magnesio Vitaminas
(A, B, D y K)

Los micronutrientes son moléculas que se consumen en cantidades bajas, pero son imprescindibles para las funciones de la vida.

El calcio contribuye al buen desarrollo de los huesos y dientes, y el yodo es importante para el desarrollo apropiado del tiroides. Otros micronutrientes como el hierro, contribuye a equilibrar el metabolismo y la energía. El magnesio ayuda a prevenir enfermedades del corazón.

MICRONUTRIENTES

Donde encontramos los micronutrientes

Frutas
Verduras
Granos integrales
Productos lácteos

5 nutrientes que debemos imprimir en nuestra dieta diaria

Vitamina C
Calcio
Vitamina D
Magnesio

¿Qué es?

Se define como Higiene Alimentaria al conjunto de medidas que adoptamos para garantizar que los alimentos sean inocuos, que no provoquen enfermedades y conserven sus propiedades nutritivas.

¿Cuál es el objetivo?

OBJETIVO: Todas las personas que realizan actividades relacionadas con los alimentos, que vayan a tener contacto directo o indirecto con ellos, deberían tener una comprensión suficiente de la higiene de los alimentos y garantizar que poseen una competencia adecuada a las actividades que vayan a realizar.

PRINCIPIOS DE LA HIGIENE ALIMENTARIA

¿Cuáles son los sistemas de higiene?

Sistema de higiene de los alimentos: Programas de prerequisites complementados con medidas de control en los PCC, según corresponda, que, en su conjunto, garantizan que los alimentos son inocuos y aptos para su uso previsto. Sistema HACCP: La elaboración de un plan HACCP y la aplicación de los procedimientos de acuerdo con dicho plan.

Cuales son los 5 principios básicos

- Evitar la contaminación
- Separar alimentos e ingredientes
- Cocinar durante periodos de tiempo y temperaturas adecuados
- Almacenar bajo las condiciones adecuadas
- Utilizar agua limpia y potable

BIBLIOGRAFÍAS

[Alimentación saludable: Concepto y Principios - Eidualimentaria](#)

[Micronutrientes - Qué son, propiedades y beneficios para el organismo \(hsnstore.com\)](#)

[https://www.bing.com/ck/a?!&&p=df54c7741b33858fJmltdHM9MTY2NTYxOTIwMCZpZ3VpZD0xODkYmI1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTQyNA&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396-](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=df54c7741b33858fJmltdHM9MTY2NTYxOTIwMCZpZ3VpZD0xODkYmI1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTQyNA&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396-aa6cc9266b43&psq=principios+DE+LA+HIGIENE+ALIMENTARIA+&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuZmFvLm9yZy9mYW8td2hvLWNvZGV4YWxpbWVudGFyaXVzL3NoLXB3h5L2VzLz9sbms9MSZ1cmw9aHR0cHMIMjUzQSUyNTJGJT11MkZ3b3Jrc3BhY2UuZmFvLm9yZyUyNTJGc2I0ZXMIMjUyRmNvZGV4JT11MkZTdGFuZGFyZHMIMjUyRkNYQyUyQjEtMTk2OSUyNTJGQ1hDXzAwMXMucGRm&ntb=1)

[aa6cc9266b43&psq=principios+DE+LA+HIGIENE+ALIMENTARIA+&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuZmFvLm9yZy9mYW8td2hvLWNvZGV4YWxpbWVudGFyaXVzL3NoLXB3h5L2VzLz9sbms9MSZ1cmw9aHR0cHMIMjUzQSUyNTJGJT11MkZ3b3Jrc3BhY2UuZmFvLm9yZyUyNTJGc2I0ZXMIMjUyRmNvZGV4JT11MkZTdGFuZGFyZHMIMjUyRkNYQyUyQjEtMTk2OSUyNTJGQ1hDXzAwMXMucGRm&ntb=1](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=df54c7741b33858fJmltdHM9MTY2NTYxOTIwMCZpZ3VpZD0xODkYmI1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTQyNA&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396-aa6cc9266b43&psq=principios+DE+LA+HIGIENE+ALIMENTARIA+&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuZmFvLm9yZy9mYW8td2hvLWNvZGV4YWxpbWVudGFyaXVzL3NoLXB3h5L2VzLz9sbms9MSZ1cmw9aHR0cHMIMjUzQSUyNTJGJT11MkZ3b3Jrc3BhY2UuZmFvLm9yZyUyNTJGc2I0ZXMIMjUyRmNvZGV4JT11MkZTdGFuZGFyZHMIMjUyRkNYQyUyQjEtMTk2OSUyNTJGQ1hDXzAwMXMucGRm&ntb=1)