



UNIVERSIDAD DEL
SURESTE CAMPUS

TAPACHULA

**LICENCIATURA
EN NUTRICIÓN**

**CUADRO SINÓPTICO VITAMINAS, MINERALES,
PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS**

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

1 ABRIL, 2023



VITAMINAS

Son nutrimentos que facilitan el metabolismo de otros nutrimentos y mantienen diversos procesos fisiológicos vitales para todas las células activas, tanto vegetales como animales.

CLASIFICACIÓN

Liposolubles: A, D, E y K.

Hidrosolubles: Complejo B, que incluye tiamina (B1), riboflavina (B2), B6, B12, biotina, folatos, niacina y ácido pantoténico, y por la vitamina C.

CONSTITUYENTES NATURALES

MINERALES

Realmente el término correcto para referirnos a estos sería nutrimentos inorgánicos. Son indispensables para el buen funcionamiento del organismo humano

2 TIPOS:

Macrominerales: Calcio (Ca), Fósforo (P), Magnesio (Mg), Sodio (Na), Potasio (K), Cloro (Cl), Azufre (S).

Oligoelementos: Hierro (Fe), Manganeso (Mn), Cobre (Cu), Zinc (Zn), Cobalto (Co), Yodo (I) y Selenio (Se)

PROPIEDADES SENSORIALES

Son los atributos de los alimentos que se destacan por medio de los sentidos.

CUÁLES SON:

La apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quínicas o textura.