

Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Karine Abigail Vicente Villatoro

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Sobrepeso y obesidad

Nombre del profesor: Lic. Roxana Claret Moreno Perez

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

Cuatrimestre: 9

NORMAS DE ALIMENTOS AZUCARADOS

Productos en los
que aplica

Confitura

Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa y/o puré de fruta(s) concentrado y/o sin concentrar,

Jalea

Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas

Mermelada

Agrios

preparado con una o una mezcla de frutas cítricas y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada.

Tipo jalea

Es el producto descrito en la definición de mermelada de agrios de la que se le han eliminado todos los sólidos

Sin frutos
cítricos

Es el producto preparado por cocimiento de fruta(s) entera(s), en trozos o machacadas mezcladas

Productos en los
que no aplica

- Alimentos para pastelería fina
- Alimentos con etiquetas especiales
- Productos bajos en azúcar
- Alimentos endulzados con edulcorantes



Bibliografía

Legislación en nutrición . (s. f.). UDS. Recuperado 07 de Julio, de:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/3b1ccbad94c89b9c1be3e77a700c6b39-LC-LNU803%20SOBREPESO%20Y%20OBESIDAD.pdf>