



NOMBRE DEL ALUMNO:

JIMENA

MALDONADO MARÍN.

NOMBRE DEL PROFESOR:

LUZ ELENA

CERVANTES MONRROY.

NOMBRE DEL TRABAJO:

SUPER NOTA.

MATERIA: Conservación de  
alimentos.

GRADO: 4to.

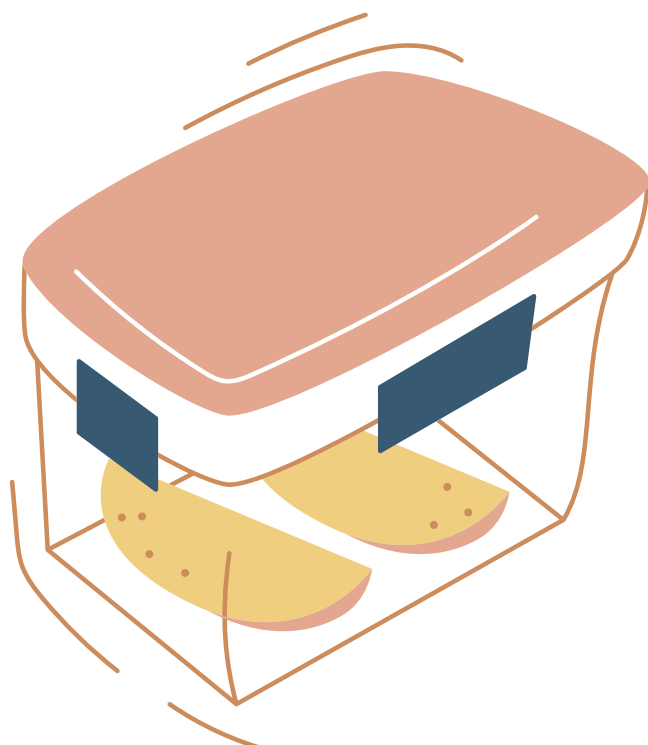
CUATRIMESTRE.

GRUPO:

“A”.

FECHA: 21 DE SETIEMBRE

DEL 2023





# ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO.

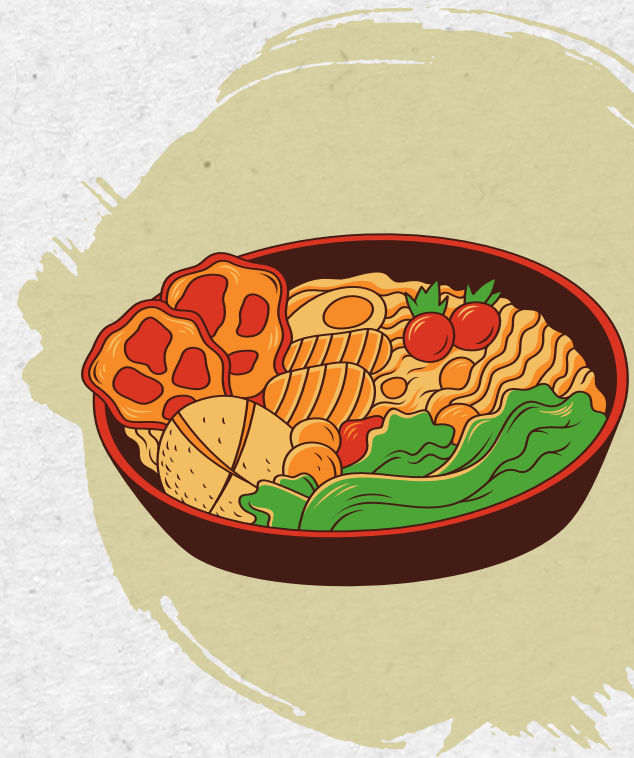
## *Concreto de alimento.*

Cualquier sustancia líquida que es ingerida por los seres vivos para reponer los que se ha perdido por la actividad del cuerpo, para fuente y motor de actividades.



## *Fuentes de alimentos.*

Condicionada por las costumbres sociales, hábitos adquiridos, variedad de productos y recursos económicos.



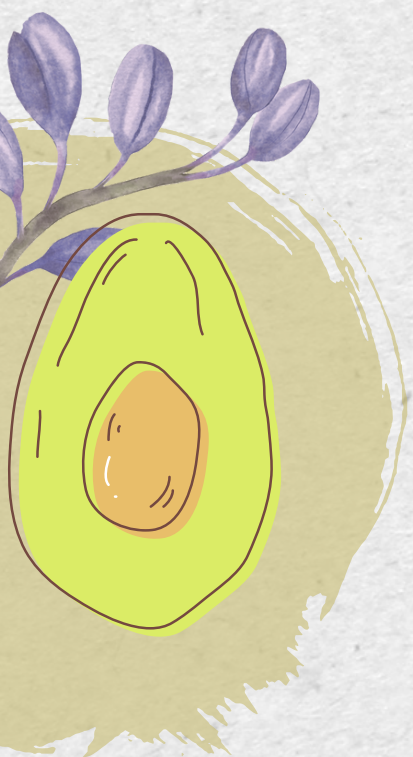
## *Composición general.*

Desde el punto de vista químico, es un sistema muy complejo, constituido por diferentes componentes como agua, Hidratos de carbono, lípidos, vitaminas y minerales, pigmentos y sales minerales.



## *Hidratos de carbono.*

Son moléculas cuya función es proporcionar energía al cuerpo, esta provee 4 calorías por gramo. Son compuestos que tiene hidrogeno , oxígeno y carbono, se dividen en simples y complejos.



## *Grasas y lípidos.*

Las grasas y lipidos s9n combinaciones de ácidos grasos y glicerol, son la fuente de energía más centrada.



# ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO.

## Proteínas.

Es una estructura química compleja que contiene carbono, hidrogeno y oxígeno. Hay 3 grupos: fibromas, globulares y conjugadas.

## Agua y electrolitos.

El agua es un solvente que participa de manera activa en la reacciones bioquímicas , constituye al 20% del peso total y es fundamental para la vida.

Electrolitos: sustancia compuestas.

## Vitaminas y minerales

Son necesarias en determinadas cantidades para tener una buena salud. Los grupos de vitaminas son: hidrosolubles y liposolubles.

## Clasificación de alimentos.

Leche y sus derivados.  
carnes, pescado, y huevo.  
Papas, frutas y hortaliza.  
Cereales.  
Grasas y lipidos.  
Azúcares.



## Composición y prop. De alimentos.

Consumimos alimentos nos solamente para nutrirnos y sentirnos bien y con energía; sino porque nos proporcionan placer y facilitan la convivencia.





# **BIBLIOGRAFIA.**

BIBLIOGRAFIA.  
UDS(2023). ANTOLOGÍA DE  
CONSERVACIÓN DE  
ALIMENTOS.