



NOMBRE DEL ALUMNO:

JIMENA

MALDONADO MARÍN.

NOMBRE DEL PROFESOR:

LUZ ELENA

CERVANTES MONRROY.

NOMBRE DEL TRABAJO:

SUPER NOTA.

MATERIA: Conservación de
alimentos.

GRADO: 4to.

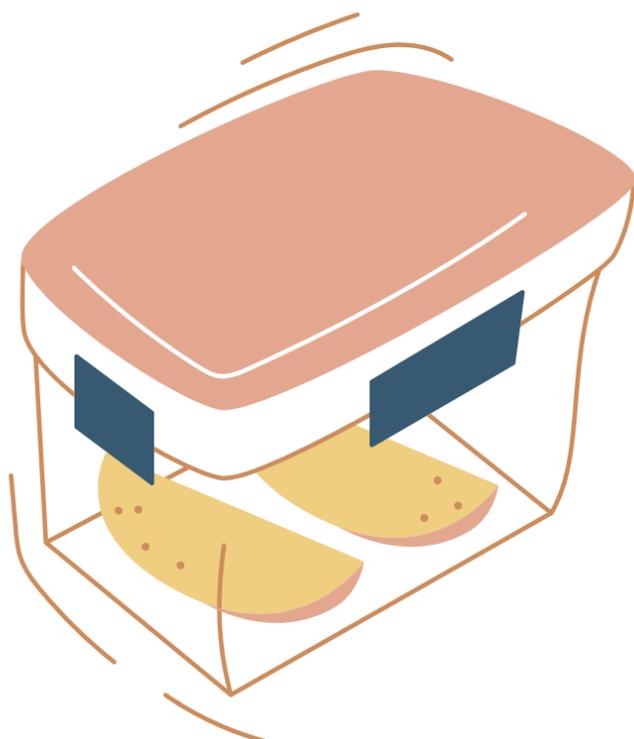
CUATRIMESTRE.

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 son 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.