



Zunun Ruiz Jose Manuel

Unidad I

Preparacion y

Conservacion de Alimentos

L.N Leal Lopez Jhoana

Guadalupe

Universidad Del Sureste

Licenciatura en Nutricion

Tapachula Chiapas

19 de sep del 2024

CONSERVACION DE ALIMENTOS



MACROMINERALES Y MICROMINERALES
MACRO: CALCIO, FOSFORO, MAGNESIO, CLORO, SODIO, POTASIO, AZUFRE.
MICROMINERALES: HIERRO, MAGNESIO, FLUOR, YODO, COBRE, CROMO, ZINC, ZELENI, COBALTO.

QUE ES UN ALIMENTO

sustancia que se consume para nutrirse y obtener energía.

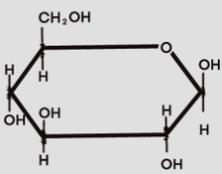
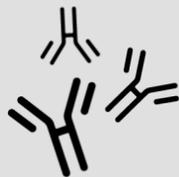


QUE ES UN NUTRIMENTO

energía necesaria para cumplir las funciones vitales.

QUE SON LOS NUTRIENTES

sustancia que se encuentran en los alimentos.

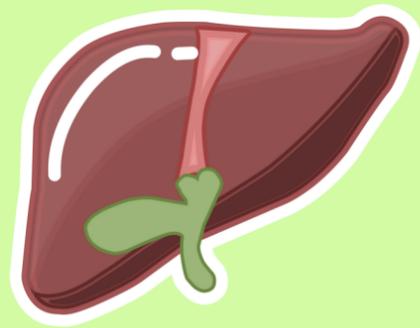


QUE SON LOS CH; LP Y PT

CH: moléculas cuya principal función es brindar energía "fuente inmediata de energía"
LP: son una combinación de ácidos grasos y glicerol, son la fuente de energía más concentrada.
PT: estructura química compleja que contiene carbono, hidrógeno, oxígeno, un grupo carboxilo, un grupo amino.

ORGANOS GLUCODEPENDIENTES

crebro, hígado, músculo, glóbulos rojos, tejido medular.



QUE ES EL COLAGENO

proteína más importante "abundante".

TRANSPORTE DE LAS LIPOPROTEINAS

Quilomicrones: Son las lipoproteínas más grandes.
VLDL (lipoproteína de muy baja densidad): También transportan principalmente triglicéridos, pero son sintetizados en el hígado.
VLDL (lipoproteína de muy baja densidad): También transportan principalmente triglicéridos, pero son sintetizados en el hígado.



VITAMINAS HIDROSOLUBLES Y LIPOSOLUBLES

LIPOSOLUBLES:
Vitamina A o retinol
Vitamina D o calciferol
Vitamina E o tocoferol
Vitamina K o filoquinona

HIDROSOLUBLES:
VITMINA C,
B1, B2, B3, B5, B7, B6, B9, B12