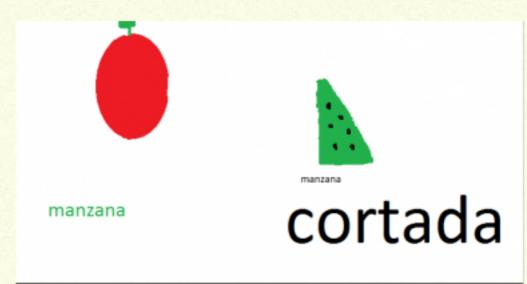
Alimentos

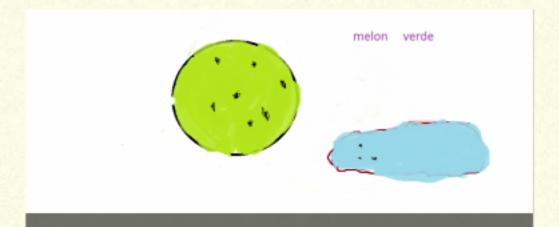
Por: CEF San Francisco 30 grado



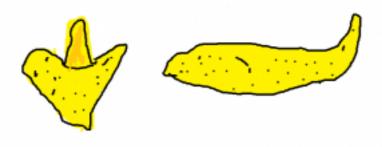
Created by Paint



Nombre del alimento manzana Origen vegetal Nutrientes que contiene vitaminas Funciones principales interviene en el



nombre del alimento melon origen natural nutrientes que contiene vitaminas comidas que se pueden preparar ensalada de frutas helado y jugos funcion principales



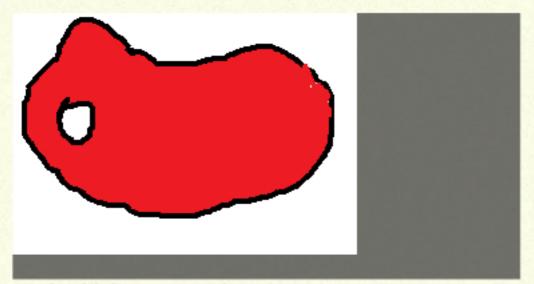
Nombre del alimento= Banana.

Origen=Vegetal.

Nutrientes que lo contienen=Hidratos de carbono.

Funciones para el organismo=Proporcionar energia que puede seraprovechada por nuestro organismo poco tiempo despues de ser ingeridos.

Comidas que se elaboran=LICUADO DE BANANA, HELADO DE BANANA, RODAJAS DE BANANA, BANANA CON DULCE DE LECHE.



Nombre del alimento: carne de vaca

Origen: animal.

Nutrientes que contienen: proteinas.

Funciones principales: Aportan los materiales necesarios para la formación de las distintas celulas del cuerpo y son indispensables para el buen funcionamiento de nuestro organismo.

Comidas que se pueden elaborar: bife,guiso, hamburguesas y milanesas



Nombre del alimento:Tomate.

Origen:Vegeta

Nutrientes que contiene:Vitamina

Funciones principales:Interviene en el crecimiento y en la defensa del cuerpo ante las ficciones.

Comidas que se pueden elaborar: Ketchup/ensalada de tomate o ensalada normal /sandwich.



Nombre del alimento:Tomate.

Origen:Vegeta

Nutrientes que contiene:Vitamina

Funciones principales:Interviene en el crecimiento y en la defensa del cuerpo ante las ficciones.

Comidas que se pueden elaborar: Ketchup/ensalada de tomate o ensalada normal /sandwich.



Nombre del alimento: aceite

Origen: vegetal

Nutrientes que contiene: grasas

Funcion principal: puede servir como reserva para que nuestro cuerpo la utilice en el momento que la necesita

Comidas que se pueden elaborar :



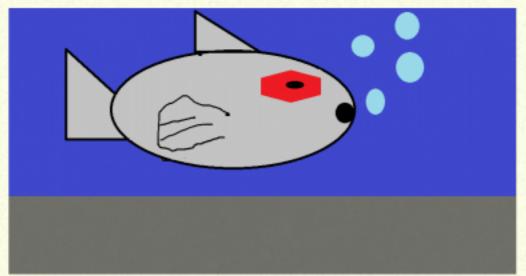
Nombre del alimento: aceite

Origen: vegetal

Nutrientes que contiene: grasas

Funcion principal: puede servir como reserva para que nuestro cuerpo la utilice en el momento que la necesita

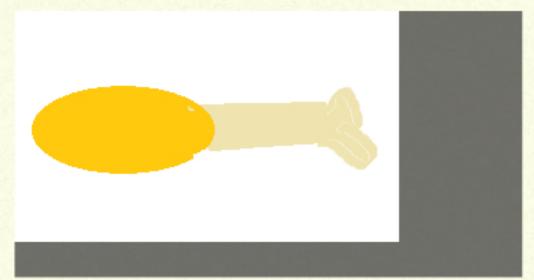
Comidas que se pueden elaborar :



Nombre del alimento:pescado Origen:animal

Nutrientes que contiene: vitaminas , proteinas y minerales Funciones principales:nos ayuda a crecer sanos y fuertes comidas que se pueden elaborar:milanesa de pezcado y tarta de atun

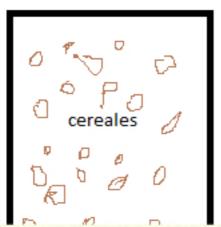
miercoles,11 de diciembre de 2013

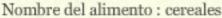


Nombre del alimento:pescado Origen:animal

Nutrientes que contiene: vitaminas , proteinas y minerales Funciones principales:nos ayuda a crecer sanos y fuertes comidas que se pueden elaborar:milanesa de pezcado y tarta de atun

miercoles,11 de diciembre de 2013



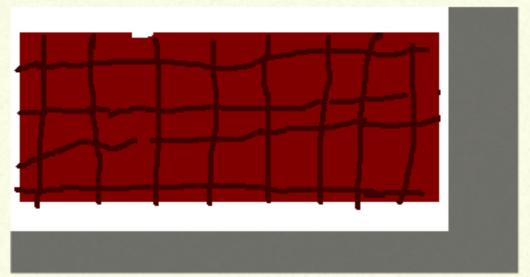


Origen: vegetal

Nutrientes que contienen : hiidratos de carbono

Funciones principales : proporcionar energia que puede ser aprovechada por nuestro organismo poco tiempo despues de ser ingeridos.

Comida que se pueden elaborar : barra de cereal,pan, harina



NOMBRE DEL ALIMENTO: CHOCOLATE

ORIGEN: ELAVORADO

NUTRIENTES QUE CONTIENEN: GRASAS

FUNSIONES: NOS APORTAN MAS ENERGIA QUE LOS

CARBOHIDRATOS Y SIRVEN DE REZERVA PARA QUE NUESTRO

CUERPO LA UTILIZE CUANDO LA NECESITE.

COMIDAS QUE SE PUEDEN ELABORAR: TORTA, BUDIN DE CHOCOLATE, CHOCOLATADA, BARRITAS DE CHOCOLATE, PASTEL DE CHOCOLATE, HUEVO DE CHOCOLATE, TORTUGUITAS DE CHOCOLATE, CONEJOS DE CHOCOLATE.