



Horizontales:

- 3. Principios inmediatos insolubles en agua, con aspecto aceitoso o graso.
- 6. Restos de alimento no digerido que son expulsados al defecar.
- 7. Método de conservación de los alimentos por calor, eliminando todos los microorganismos por someterlos a temperaturas superiores a los 100° C
- 9. Contenido energético de un alimento.
- 10. Desde muy antiguo ha sido usado como conservante y para condimentar muchos alimentos. Es el cloruro sódico.
- 12. Moléculas que constituyen las proteínas. Hay 20 distintas.
- 14. Son sustancias naturales o productos químicos artificiales que se añaden a los alimentos con diversos fines (conservarlos más tiempo, darles un color más atractivo, etc.)
- 15. Aditivos alimentarios que prolongan la duración de los alimentos.
- 16. Sustancias que necesitamos tomar en pequeñas cantidades, resultando imprescindibles para el correcto funcionamiento de nuestro organismo. Si dejáramos de tomarlas tendríamos enfermedades carenciales como el raquitismo, el escorbuto u otras.
- 17. Se produce cuando la cantidad de alimentos que se ingieren resulta insuficiente para satisfacer las necesidades nutricionales.
- 18. Principios inmediatos formados por aminoácidos.
- 19. Aparato encargado de digerir los alimentos, haciendo posible el paso de los nutrientes del alimento hacia la sangre, que los lleva hasta todas tus células.
- 21. Aditivo alimentario usado para dar sabor dulce a algunos alimentos. Puede ser natural o artificial.
- 22. Órgano situado entre el esófago y el intestino.
- 23. La comida que tomamos.
- 24. Acúmulo excesivo de grasa corporal.
- 25. Son el tipo de lípidos más conocido. Son moléculas altamente energéticas (9 Kcal por gramo).

Verticales:

- 1. Enfermedades producidas por la falta de algún nutriente concreto. Son ejemplos el raquitismo y el escorbuto.
- 2. La cantidad y el tipo de alimentos que una persona consume diariamente.
- 4. Órganos duros de la boca que permiten cortar y triturar los alimentos.
- 5. Técnica de conservación de alimentos en la que el alimento es congelado y, posteriormente, desecado por sublimación a baja presión.
- 8. Método de conservación en el que se envasan los alimentos en hojalata.
- 11. Enfermedad carencial por falta de hemoglobina en la sangre.
- 13. Desnutrición por una grave carencia de proteínas en la dieta, hinchándose el vientre. Por desgracia, muy común en niños del tercer mundo.
- 17. La disgregación del alimento en moléculas que pueden pasar a la sangre. La realiza el aparato digestivo.
- 20. Principios inmediatos que también se conocen con el nombre de "hidratos de carbono".