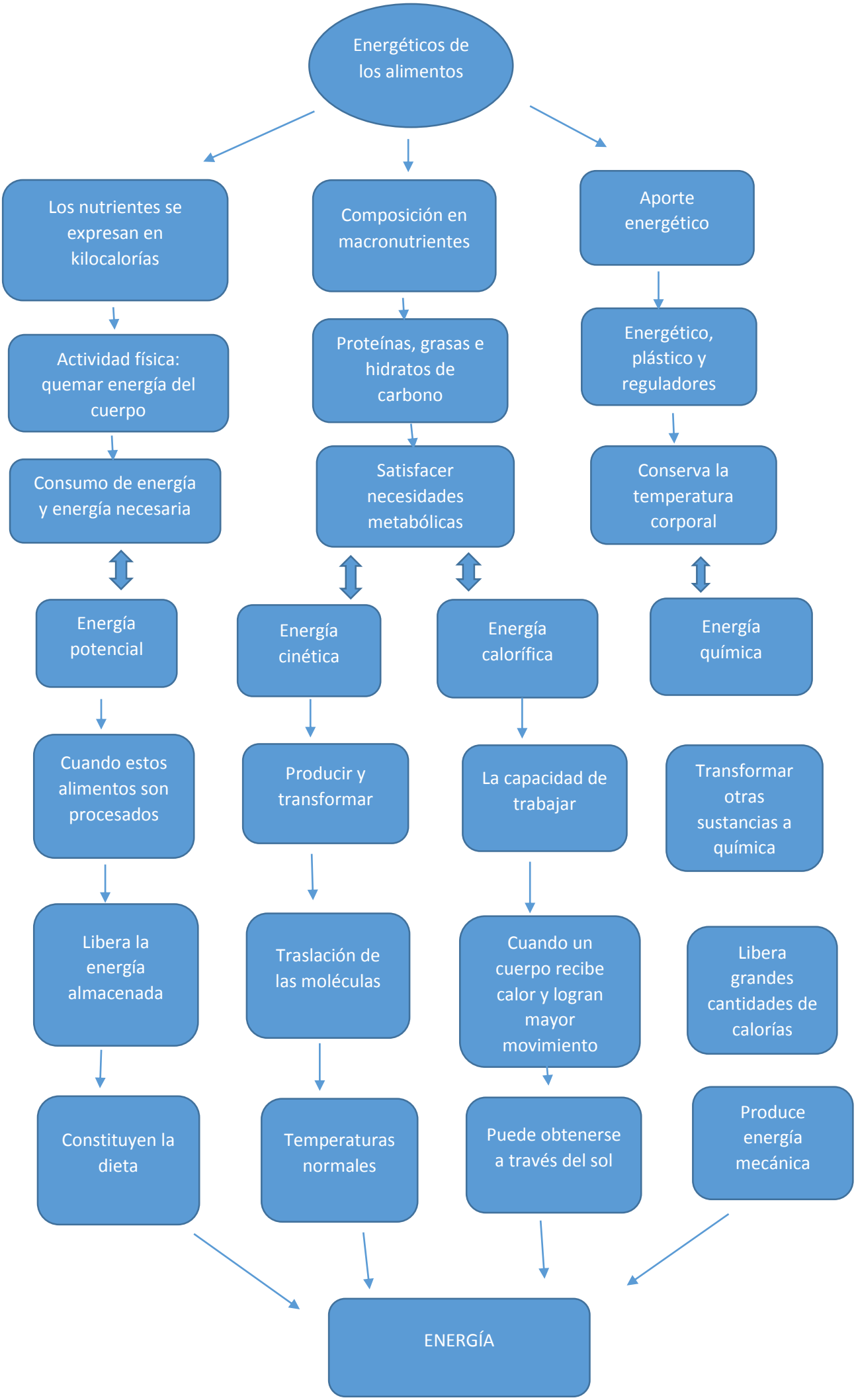
MAPA CONCEPTUAL

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LIC. GASTRONOMIA
CATEDRATICO: NALLELY FERNANDA VAZQUEZ DIAZ
ALUMNO: LUIS ANTONIO SOLIS PEREZ
MATERIA: NUTRICION I
GRADO: 3ER CUATRIMESTRE
GRUPO: UNICO
FECHA: 21/05/2020


Energéticos de los alimentos
Los nutrientes se expresan en kilocalorías
Composición en macronutrientes
Aporte energético
Actividad física: quemar energía del cuerpo
Proteínas, grasas e hidratos de carbono
Energético, plástico y reguladores
Consumo de energía y energía necesaria
Satisfacer necesidades metabólicas
Conserva la temperatura corporal
Energía potencial
Energía cinética
Energía calorífica
Energía química
Cuando estos alimentos son procesados
Producir y transformar
La capacidad de trabajar
Transformar otras sustancias a química
Libera la energía almacenada
Traslación de las moléculas
Cuando un cuerpo recibe calor y logran mayor movimiento
Libera grandes cantidades de calorías
Constituyen la dieta
Temperaturas normales
Puede obtenerse a través del sol
Produce energía mecánica
ENERGÍA