

Jennifer Michelle bravo Velázquez

Diana cristina

Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Universidad del sur

Nutrición

20 alimentos y bebidas alcalinas

- 1 Aceite de oliva virgen
- 2 Acelgas
- 3 Aguacate
- 4 Almendras
- 5 Ajo
- 6 Berro
- 7 Brocoli
- 8 Cebolla
- 9 Col
- 10 Espinacas
- 11 Lentejas
- 12 Lima
- 13 Limón
- 14 Papaya
- 15 Piña
- 16 Perejil
- 17 Toru
- 18 Betabel
- 19 Vinagre
- 20 Agua mineral

20 alimentos y bebidas ácidas

- 1 Alcohol
- 2 Café
- 3 Chocolate
- 4 Mermelada
- 5 Gelatina
- 6 Mostaza
- 7 Ketchup
- 8 Leche de vaca
- 9 Yogurt
- 10 Refrescos
- 11 Carne de ternera
- 12 Carne procesada
- 13 Harina
- 14 Pescado ahumado
- 15 Pan blanco
- 16 Quesos curados
- 17 Hígado
- 18 Dulces
- 19 Golosinas
- 20 Azúcar