


- Los contenidos se valoran con un máximo de 6 puntos.
- Las preguntas no se responden en este folio (excepto las preguntas número 6, 8 y 9).
- La presentación se valora con un máximo de 2 puntos. Se tendrá en cuenta la limpieza, los gráficos y dibujos, que el texto sea legible, que se copien los enunciados, ...
- Cada falta de ortografía descontará 0,15 puntos, con un máximo de 2.

1. Define los siguientes términos:

Nutrición	Caloría	Tasa de metabolismo basal	Dieta
Anorexia	Desnutrición	Deshidratación	Julio

- Explica las diferentes técnicas que existen para conservar los alimentos.
- Indica qué son y qué diferencias hay entre anorexia y bulimia.
- Explica en qué consiste la dieta mediterránea.
- Explica las diferencias que hay entre nutrientes orgánicos y nutrientes inorgánicos.
- Relaciona los elementos de una columna con los de la otra


1. Aguacate	A. Alimentos plásticos	1.
2. Alcaparras	B. Alimentos reguladores	2.
3. Almendras	C. Alimentos energéticos	3.
4. Berenjenas		4.
5. Cacahuetes		5.
6. Col		6.
7. Conejo		7.
8. Espaguetis		8.
9. Espinacas		9.
10. Guisantes		10.
11. Lentejas		11.
12. Margarina		12.
13. Miel		13.
14. Nata		14.
15. Pavo		15.
16. Trucha		16.
17. Tocino		17.
18. Lombarda		18.
19. Lubina		19.
20. Cazón		20.

- Nombra 8 alimentos energéticos, 8 plásticos y 8 reguladores que no estén en el cuadro anterior.
- Indica el número de calorías de los siguientes alimentos usando la tabla que hay en el siguiente enlace:

http://www.joaquinrodriguezpiaya.es/Informaciongeneral/Documentos_Biologia/Tabla_de_calorias.pdf

ALIMENTO	CALORÍAS
100 g de lechuga	
50 g de helado	
150 g de merluza	
Un pollo (1500 g)	
200 g de mero	
3 melocotones (400 g)	
350 g de tomates	
2 huevos	
100 g de vino de mesa	
25 g de coco	
Un bocadillo (100 g de pan blanco y 50 g de salchichón)	
25 g de almendras	
100 g de patatas	
150 g de ensalada de tomate	
100 g de cereales de desayuno	

9. Relaciona los elementos de una columna con los de la otra

1. Pavo	A. Alimento	1.
2. Glucosa	B. Nutriente	2.
3. Vitaminas		3.
4. Hierro		4.
5. Piña		5.
6. Calcio		6.
7. Sales minerales		7.
8. Gamba		8.
9. Coliflor		9.
10. Proteínas		10.
11. Espinacas		11.

10. Copia el cuadro resumen de la página 38 del libro