

Coloreando
—+50—
Alimentos

Coloreando JUNTOS 
coloreandojuntos.com

Índice

| | |
|-------------------|----|
| Introducción..... | 1 |
| Carnes | 2 |
| Cereales..... | 14 |
| Chocolates..... | 26 |
| Mantequilla..... | 38 |
| Miel..... | 45 |
| Quesos | 57 |

¡A Colorear!

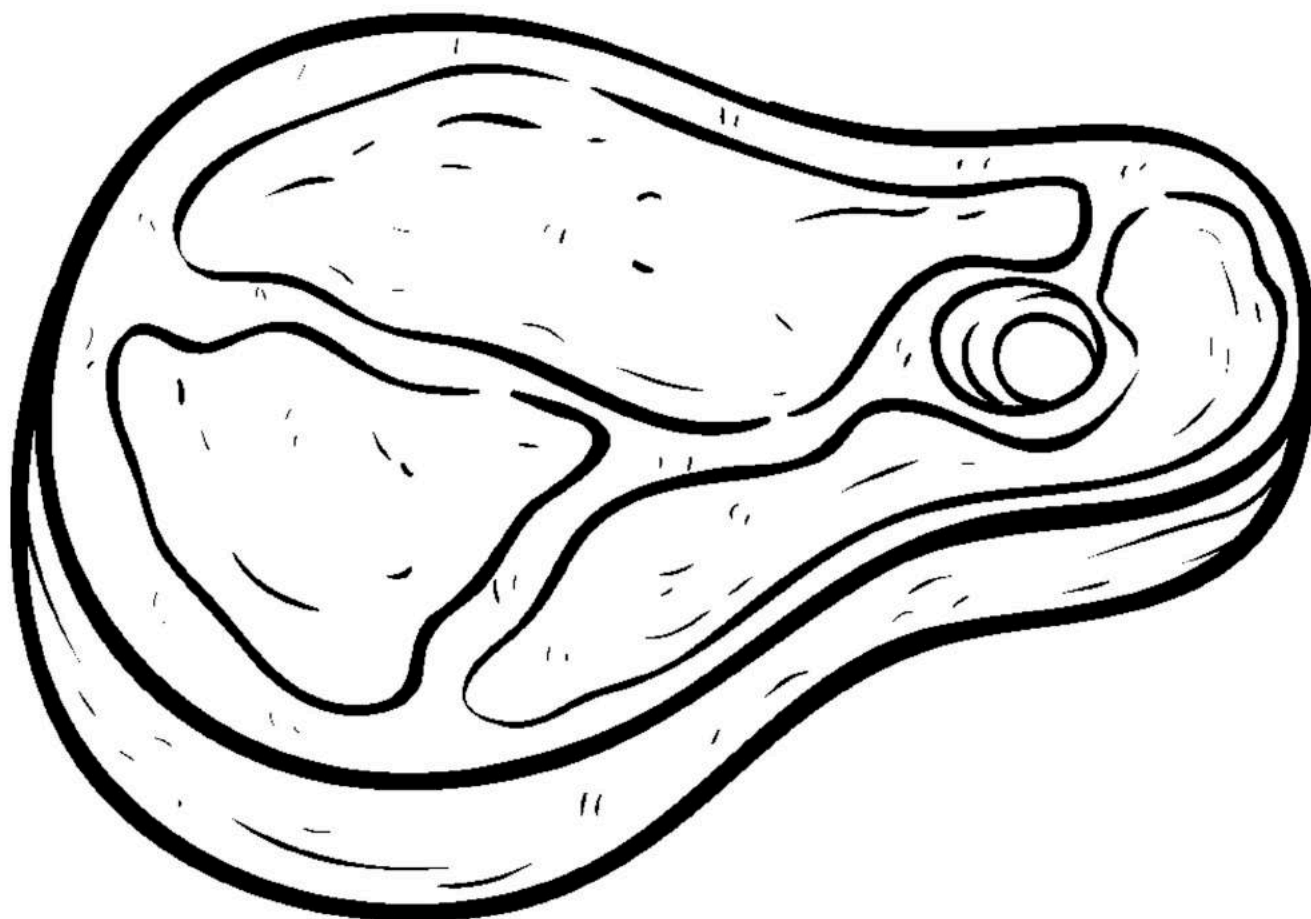
¿Te gusta colorear? En este libro encontrarás 80 hermosos dibujos para colorear de alimentos que recolectamos solo para ti.

En Coloreando Juntos nos hemos propuesto una misión: que siempre tengas a tu disposición las mejores imágenes para colorear de la web ¡completamente gratis!

No esperes más, ¡diviértete llenando de color tus alimentos favoritos!

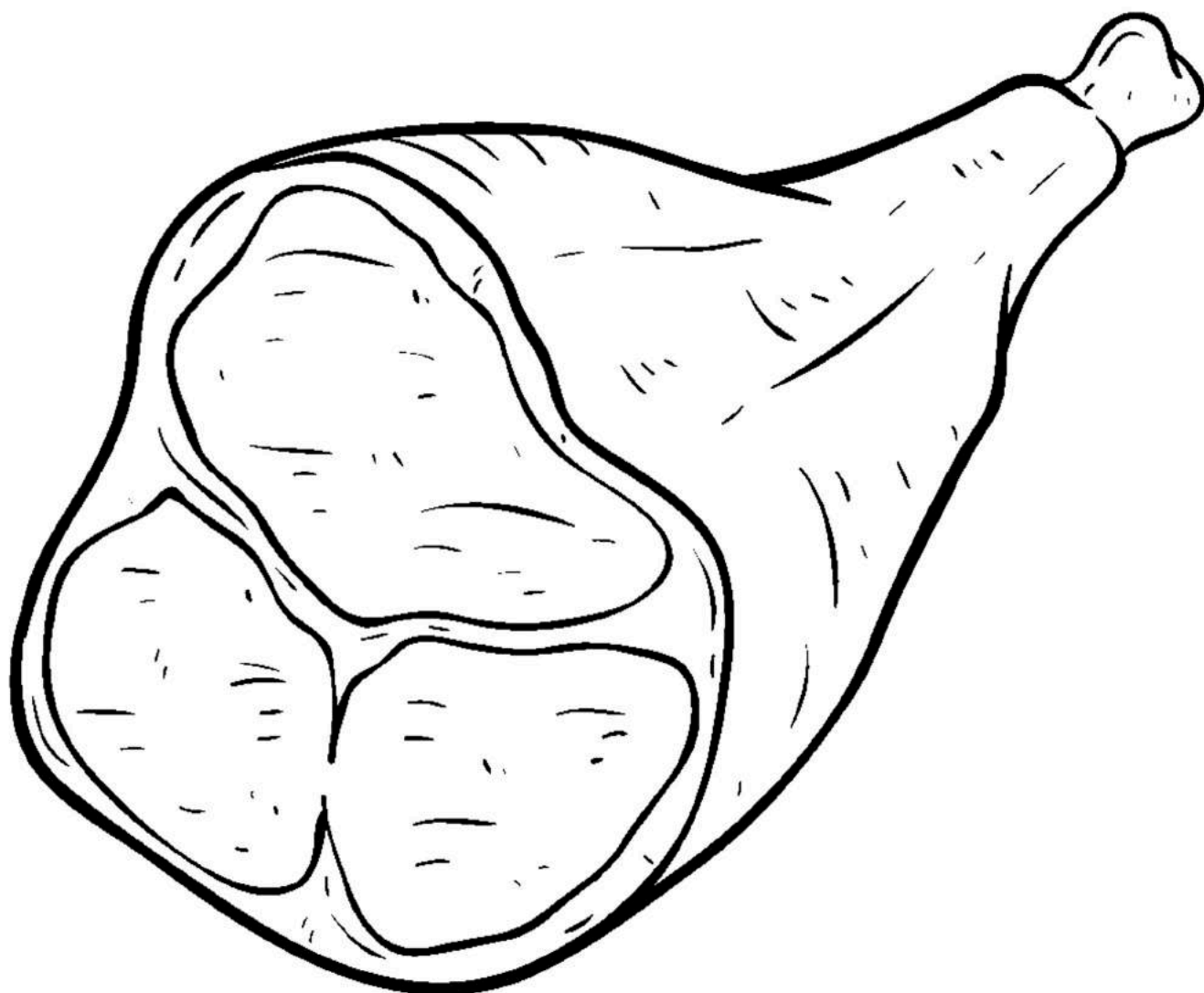
No te preocupes si llenas todas las páginas. Si buscas más imágenes para colorear, ya sea de alimentos o de cualquier tema de tu interés, ingresa a coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



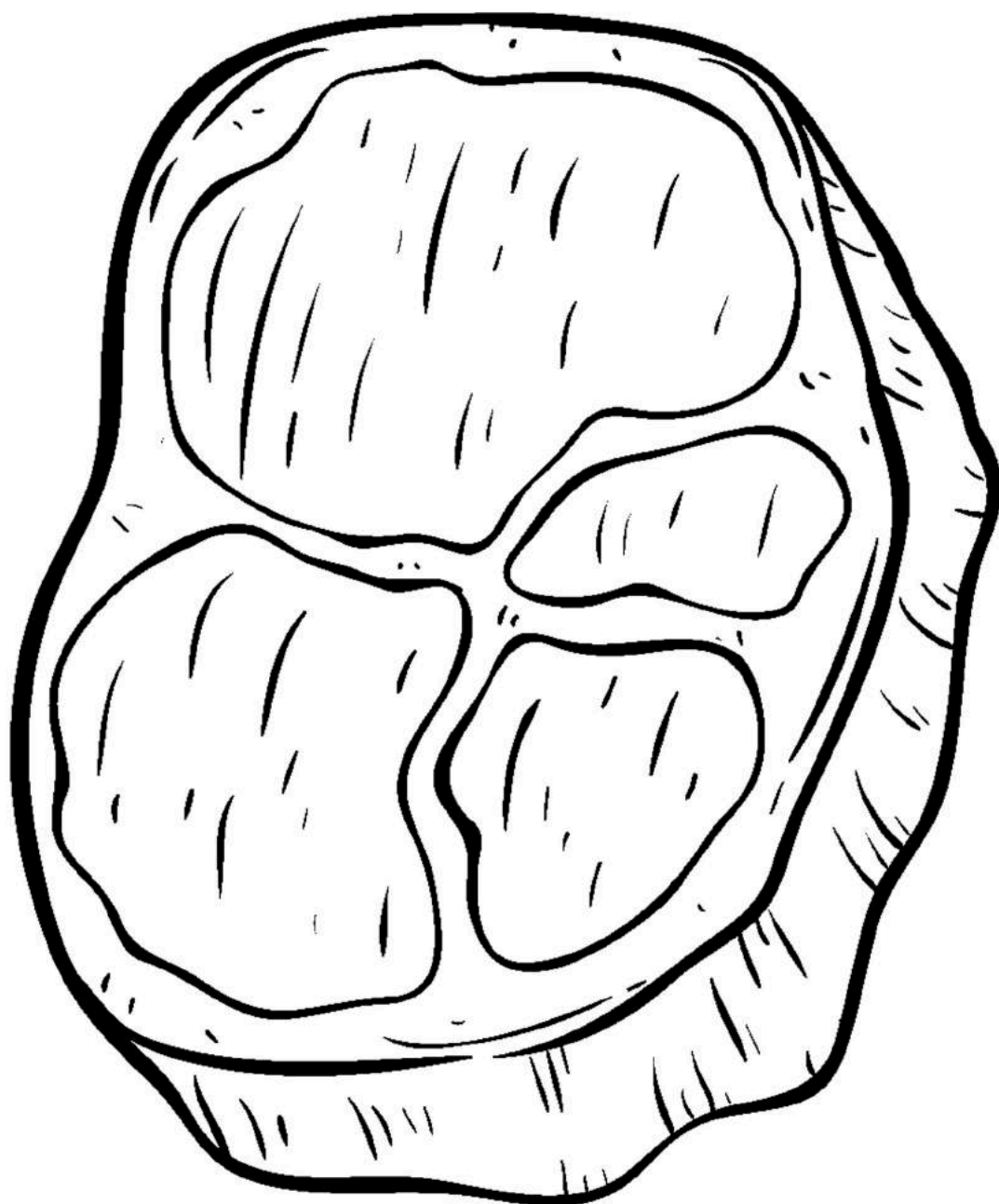
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



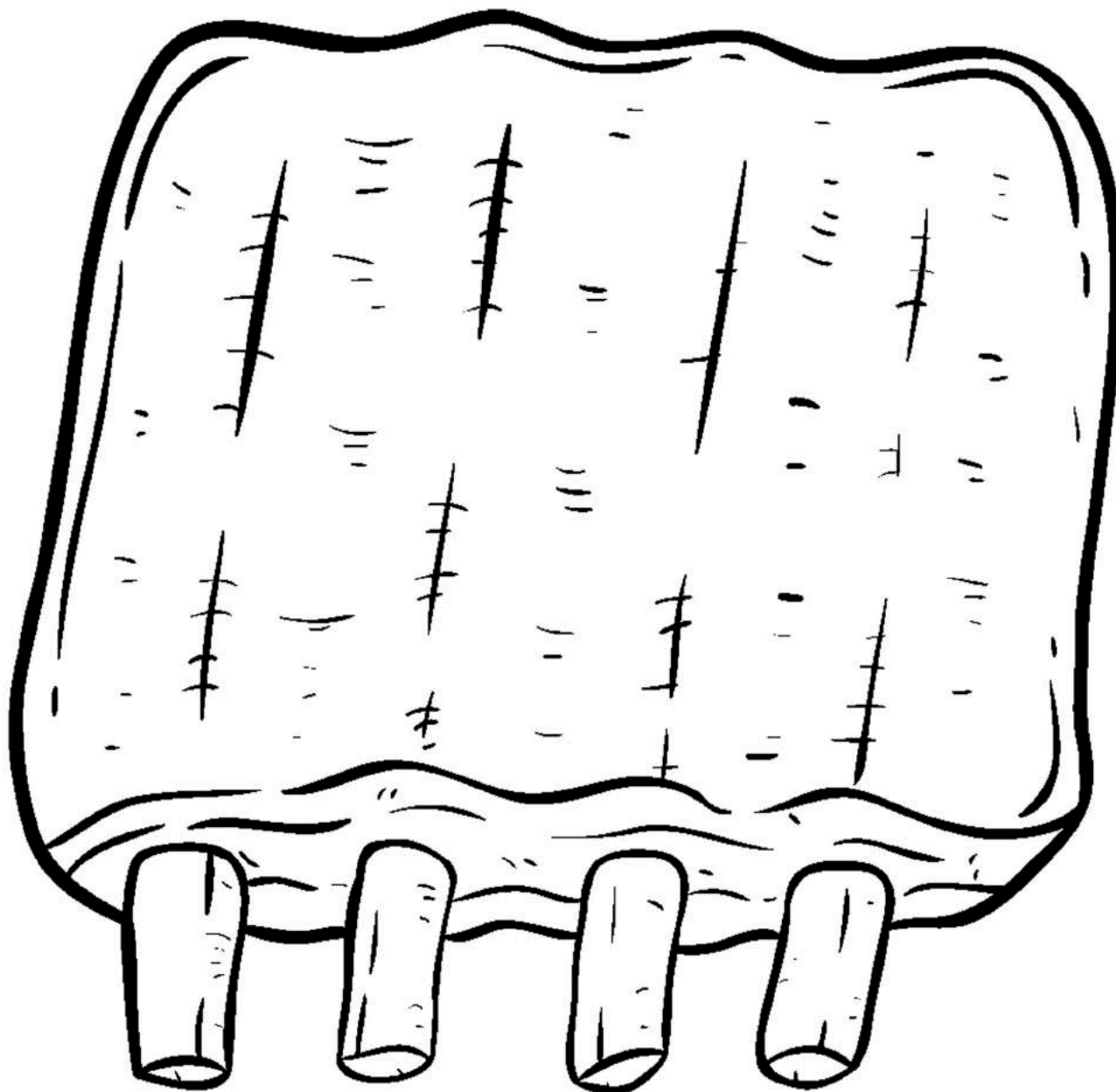
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



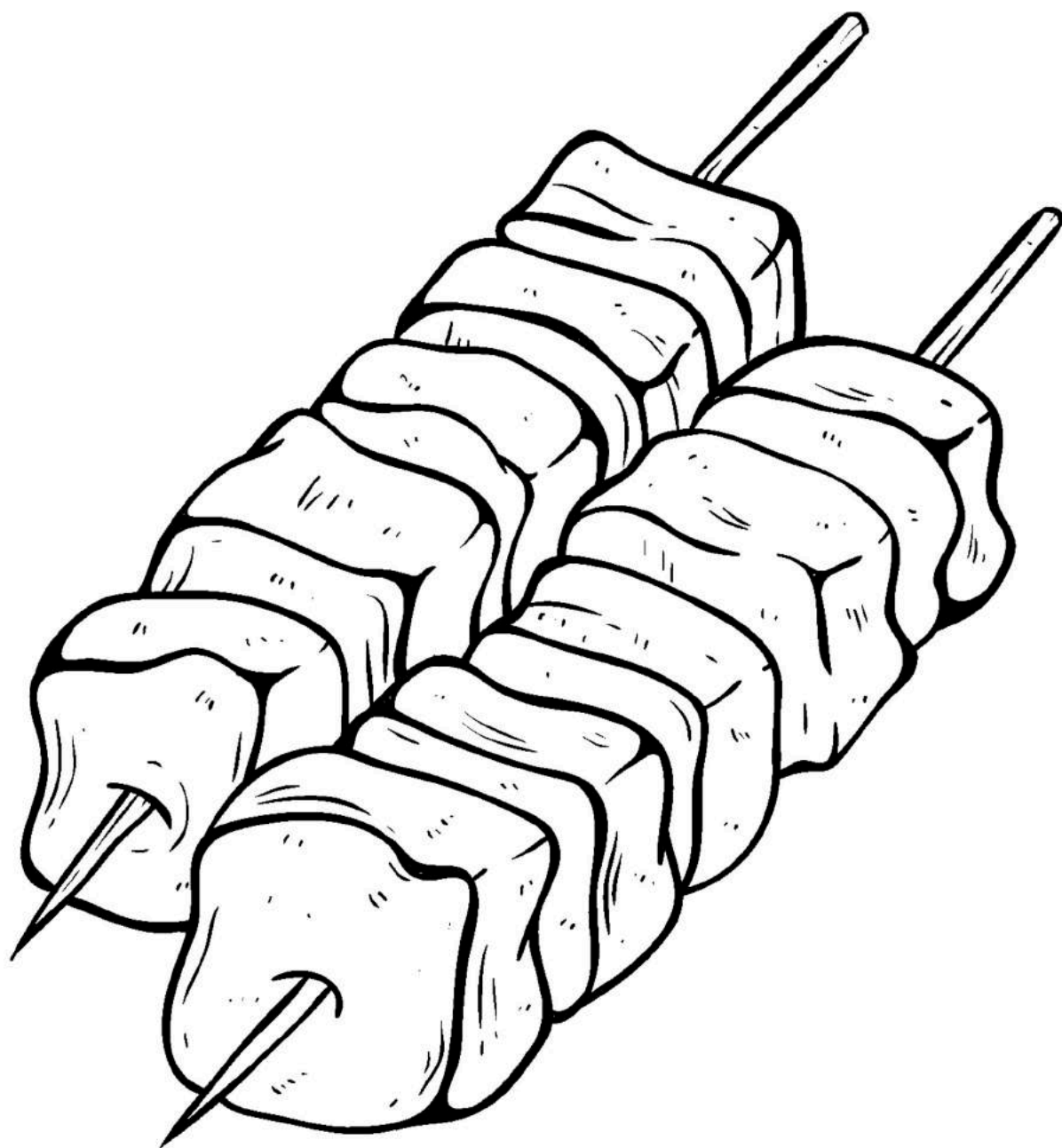
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



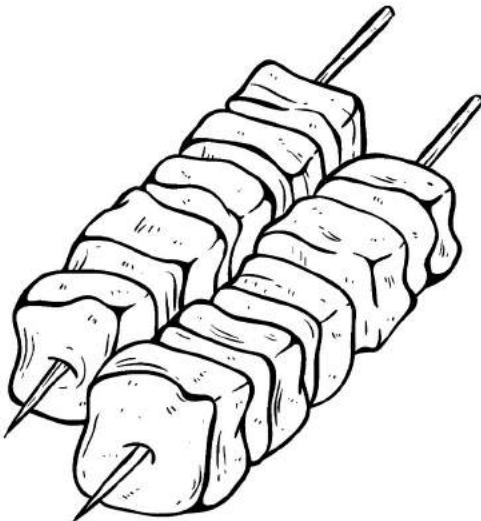
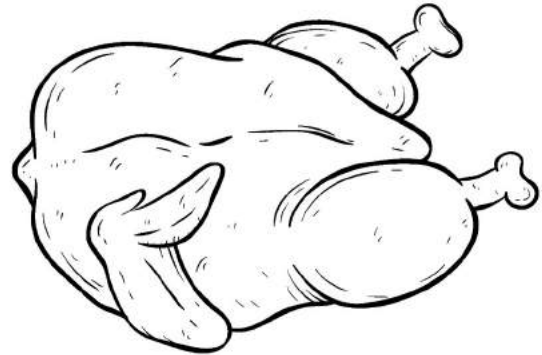
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades



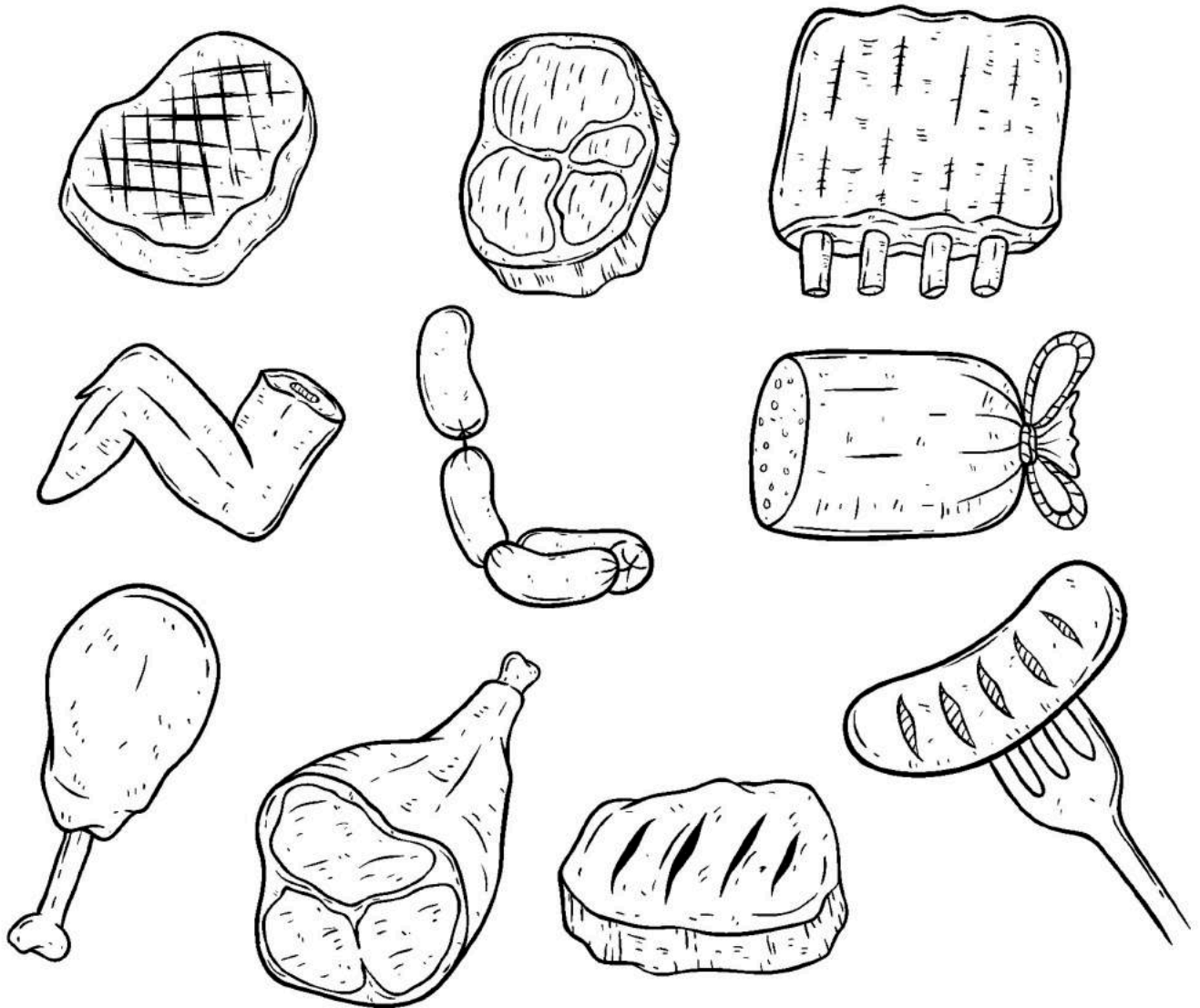
El precio de la carne vacuna suele aumentar en sequía, pues sin agua hay menos pasto, por lo que los agricultores tienen que comprar alimentos más caros para el ganado.

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura, indica que la carne más consumida en el mundo es la de cerdo (37%), luego viene la de ave (32%) y la de vacuno (24%).



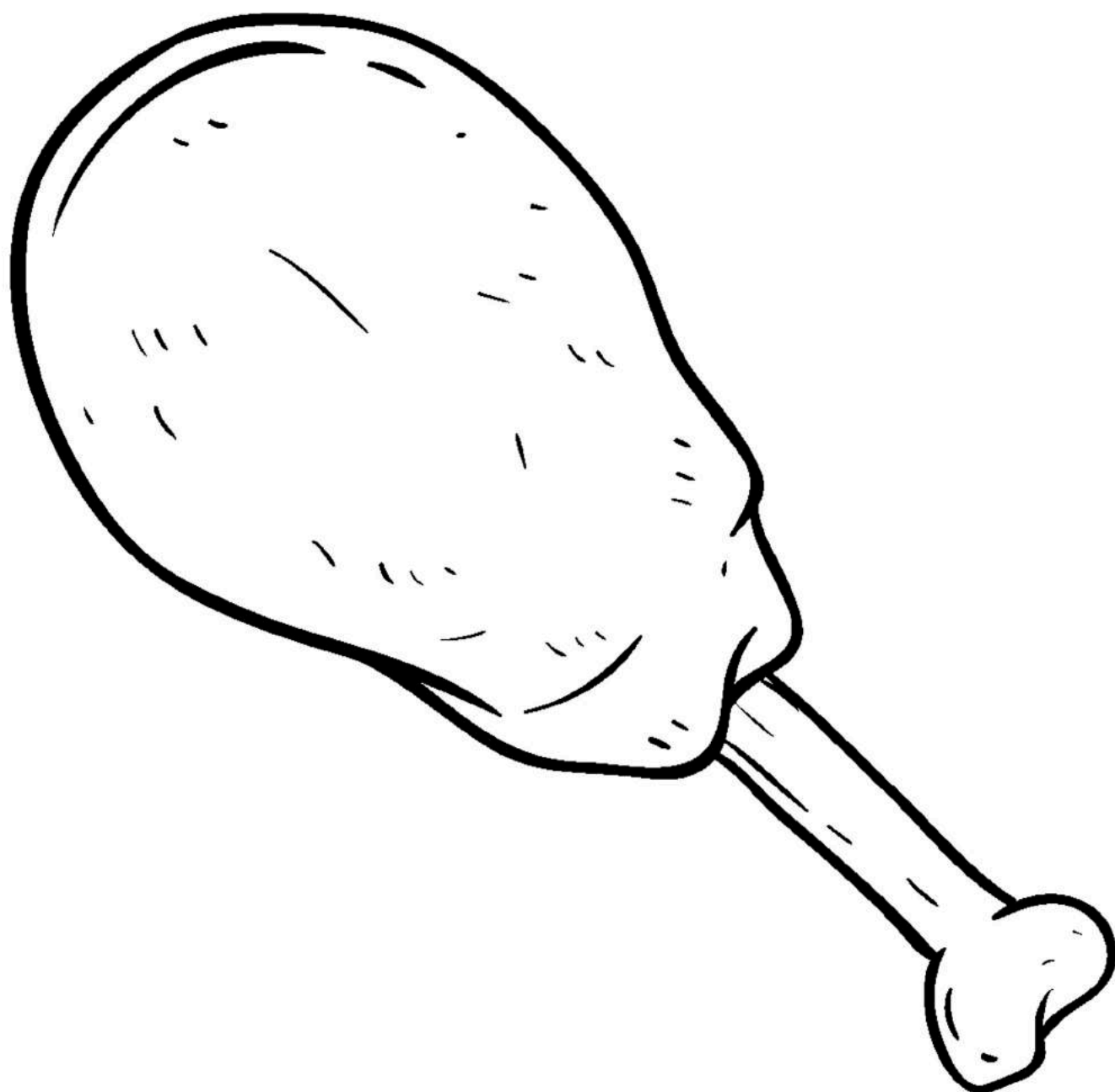
Estados Unidos es el país que consume más carne. Alrededor de 120,2 kilos por persona al año ¡Eso es muchísimo!

Nombre: Fecha:



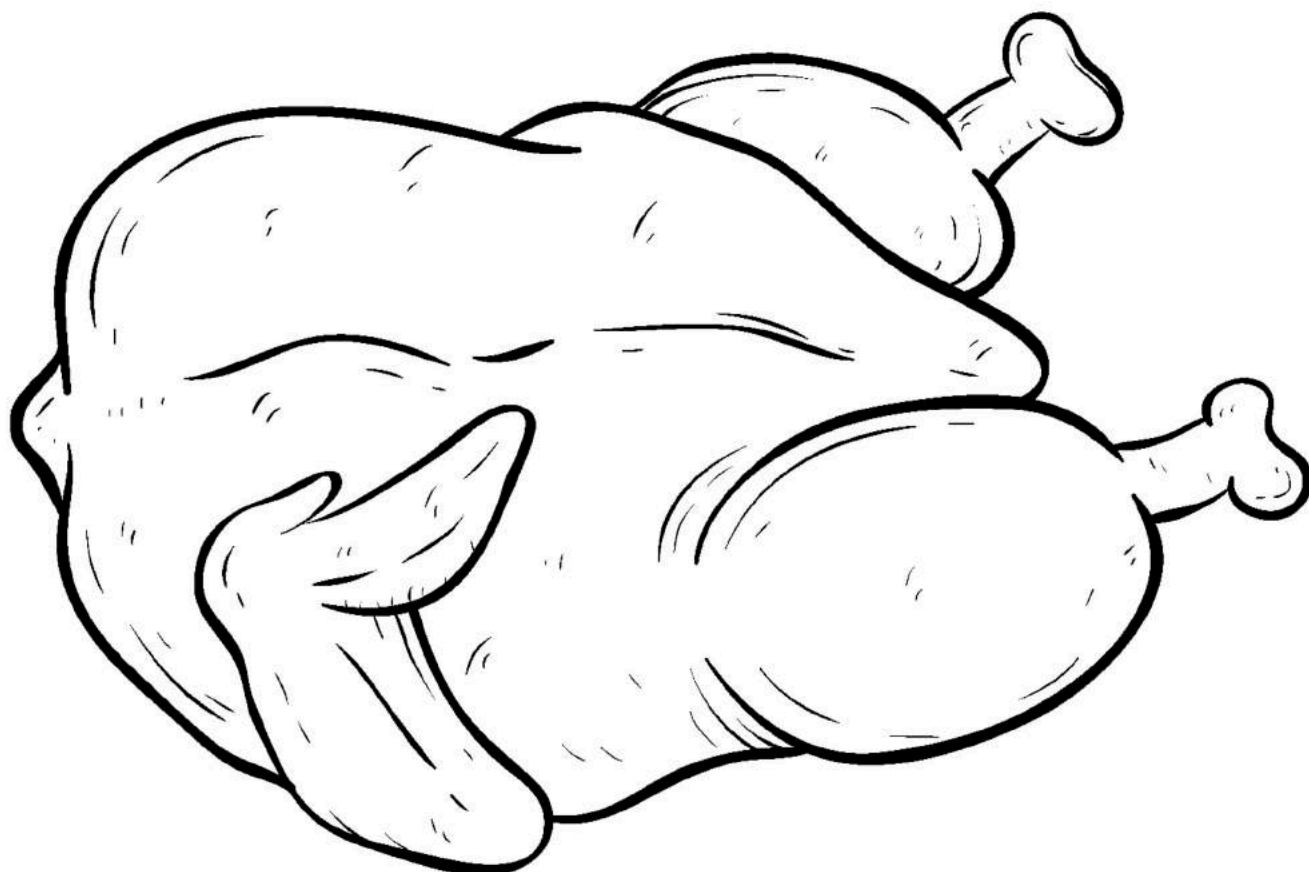
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



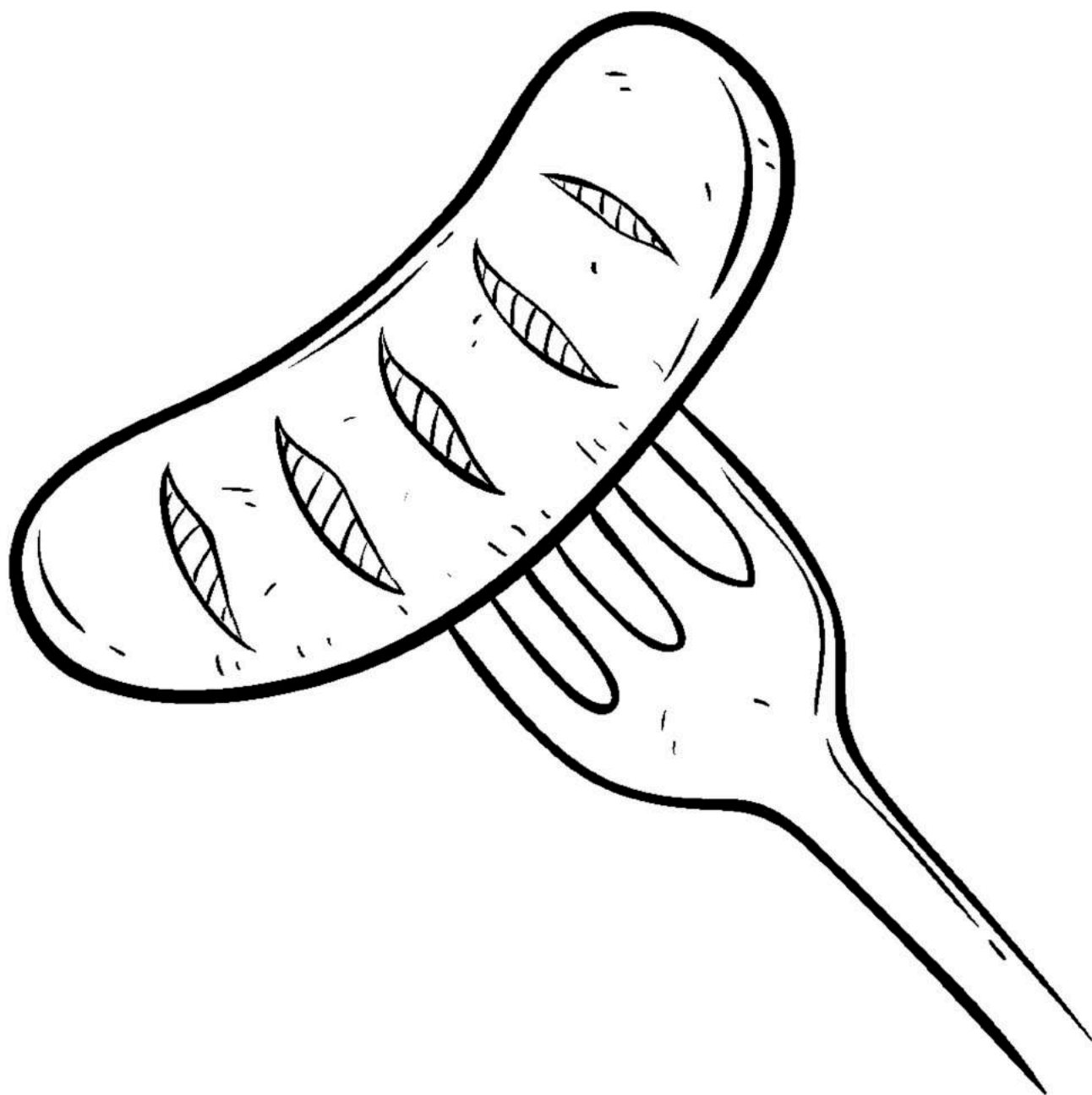
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



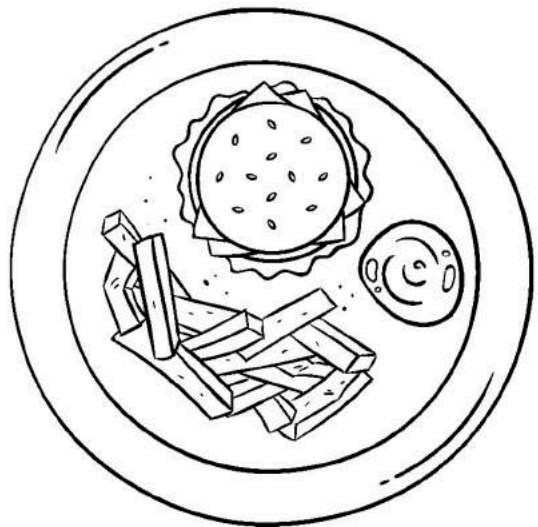
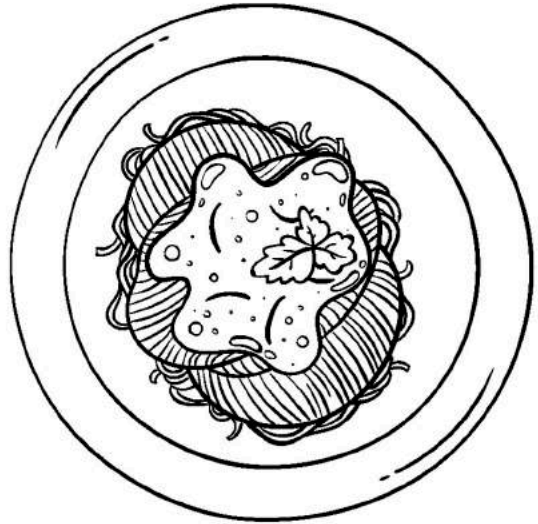
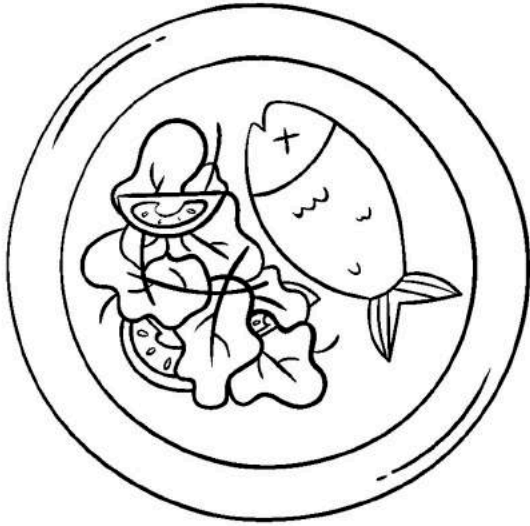
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

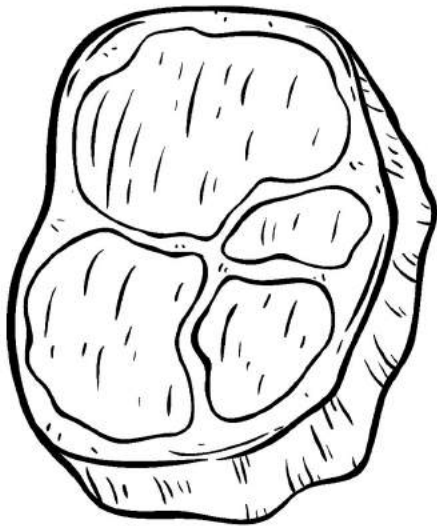
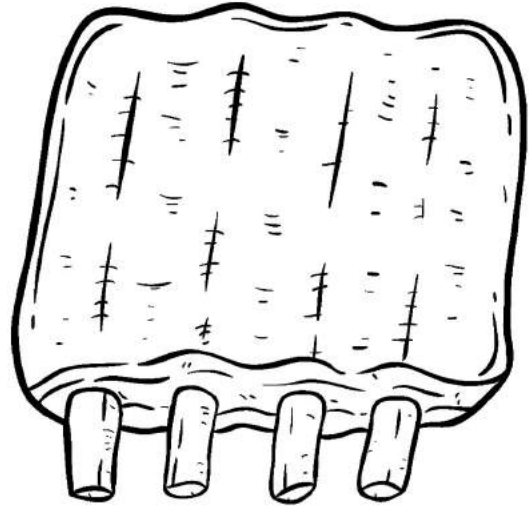
Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

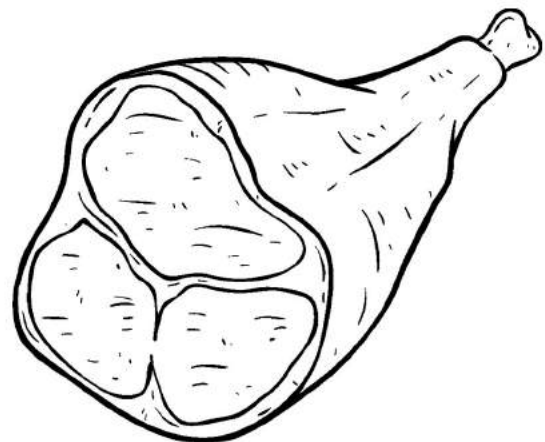
Curiosidades

La carne de cerdo es rica en vitaminas del grupo B, ¿lo sabías? Estas vitaminas ayudan a la regulación hormonal, la disminución de la sensación de cansancio y la asimilación correcta de los hidratos de carbono.



La carne más saludable es la carne de ternera, pues contiene menos calorías y poco colesterol, sin embargo, tiene más vitaminas. ¡Ya sabes qué tipo de carne escoger!

El corte de ternera más jugoso es el lomo alto, aunque los grandes chefs también aprecian la rabadilla, que es un poco dura, pero igual de sabrosa como el lomo alto.

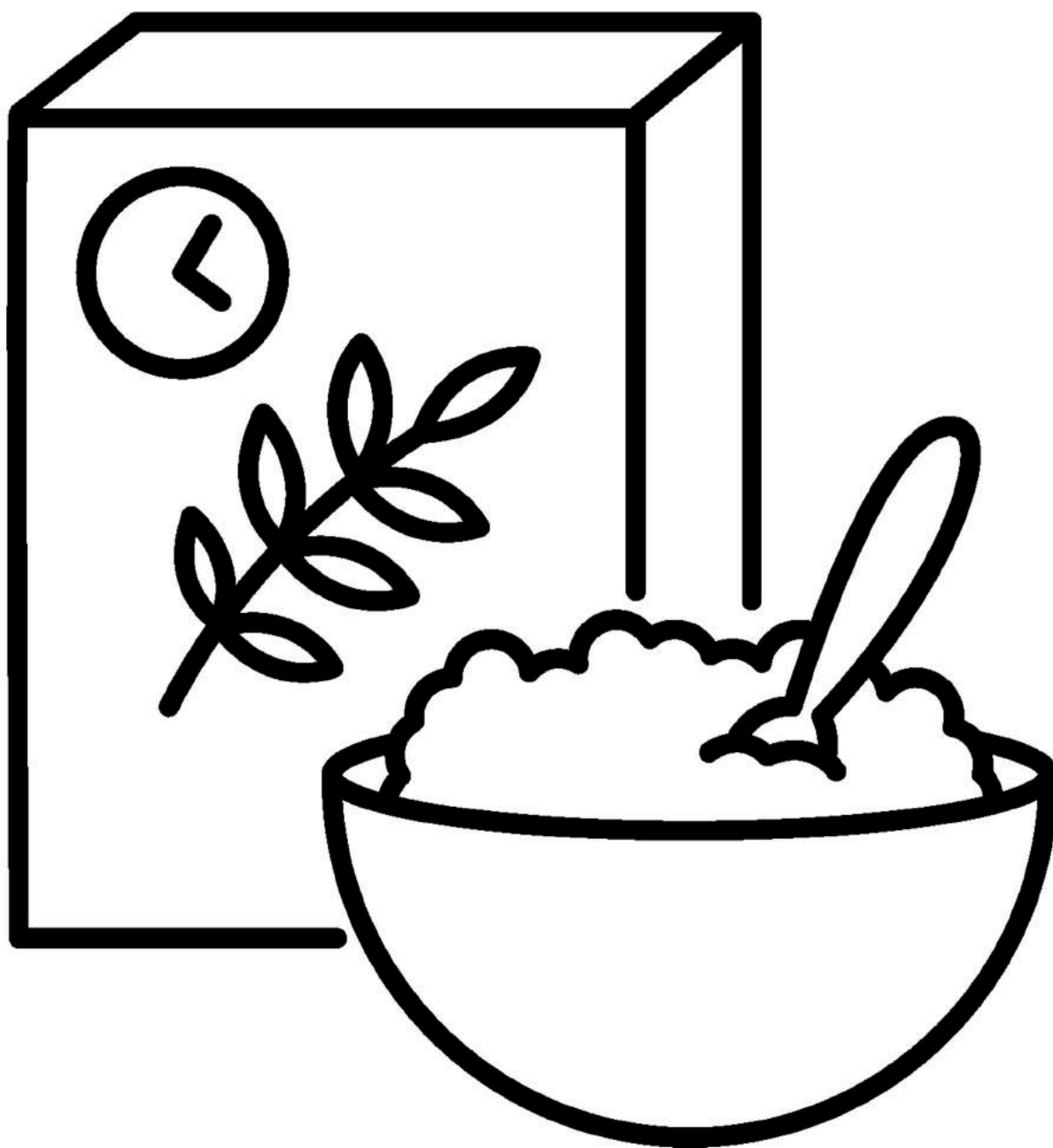


Nombre: Fecha:



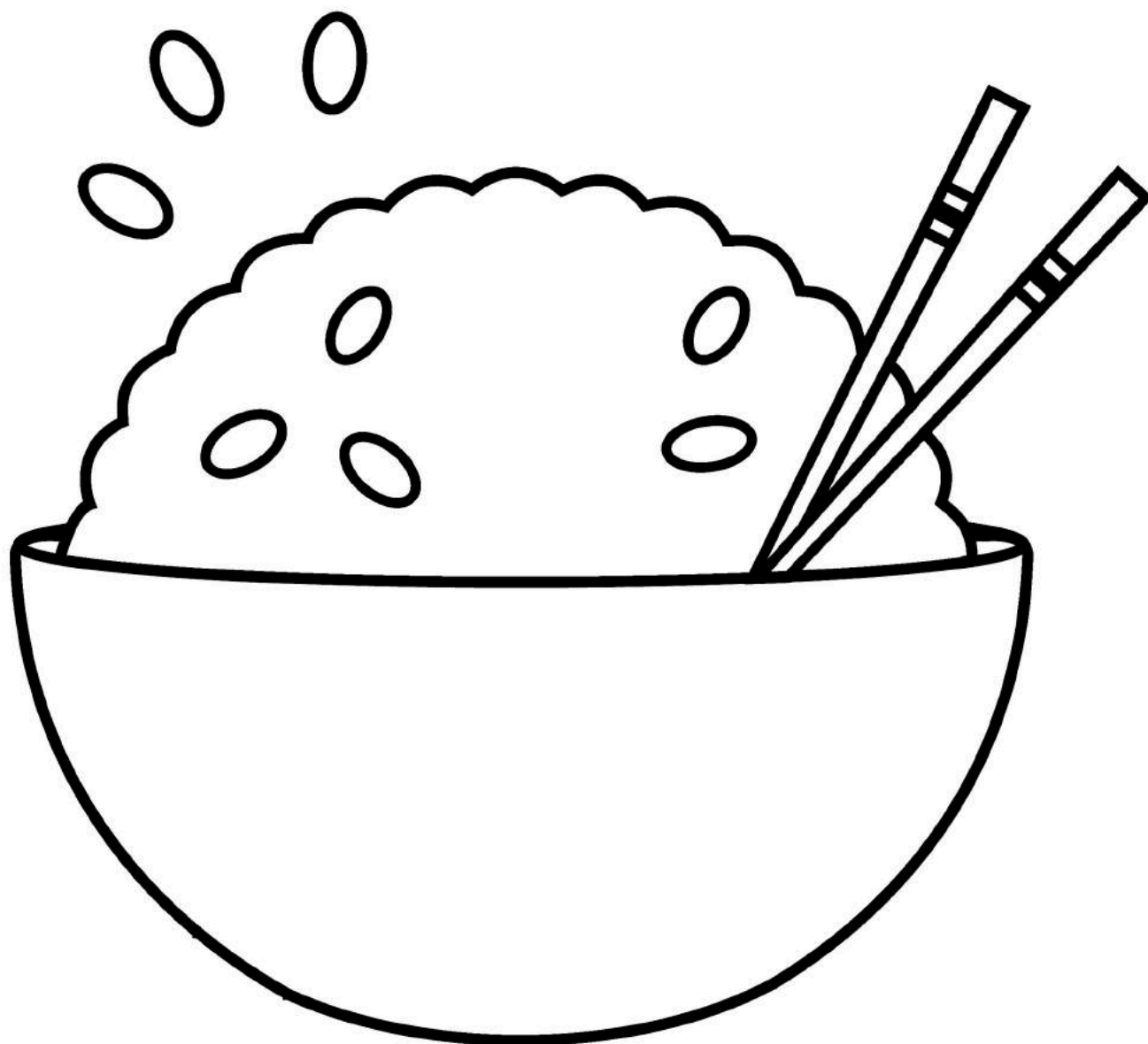
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



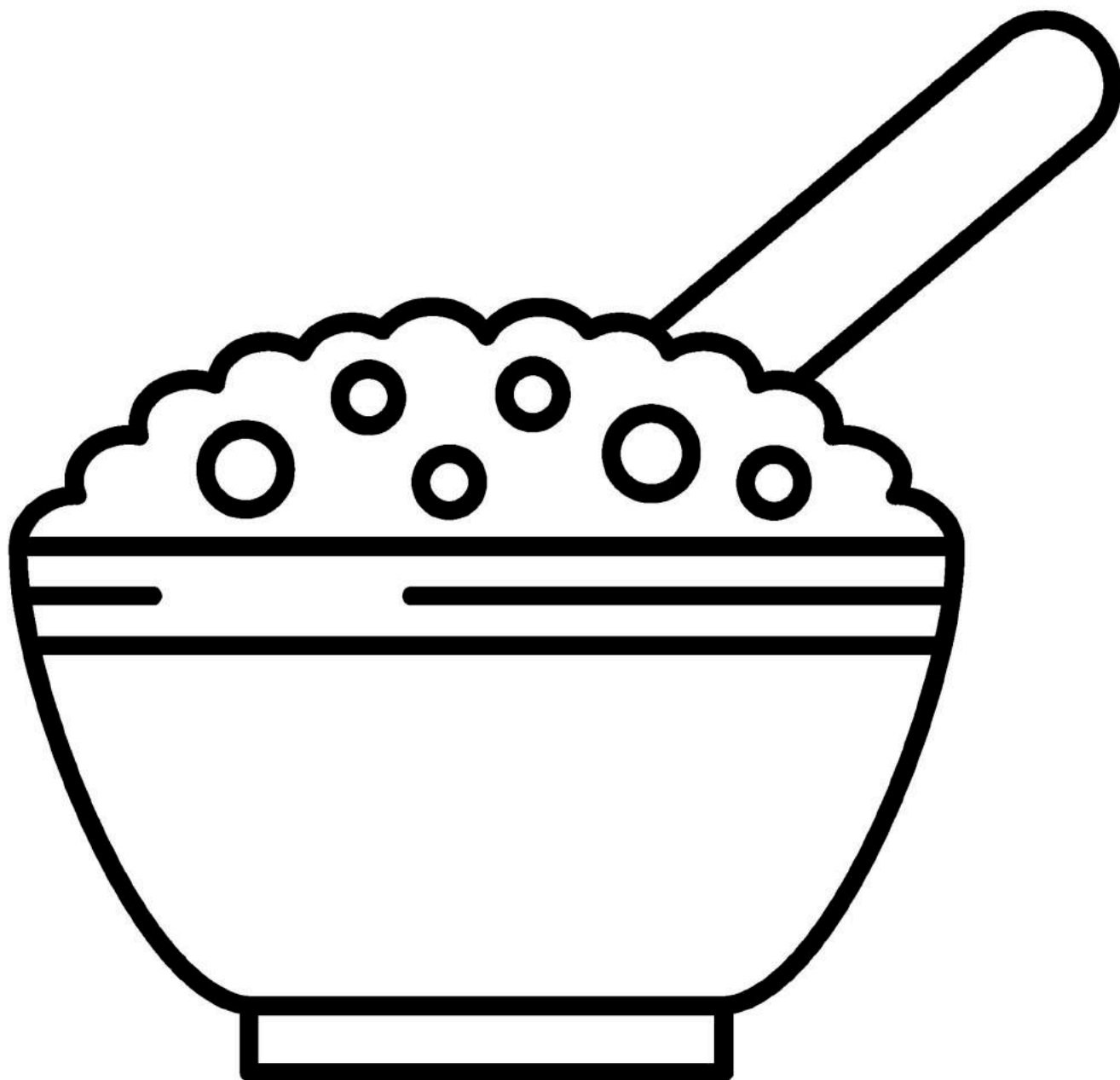
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



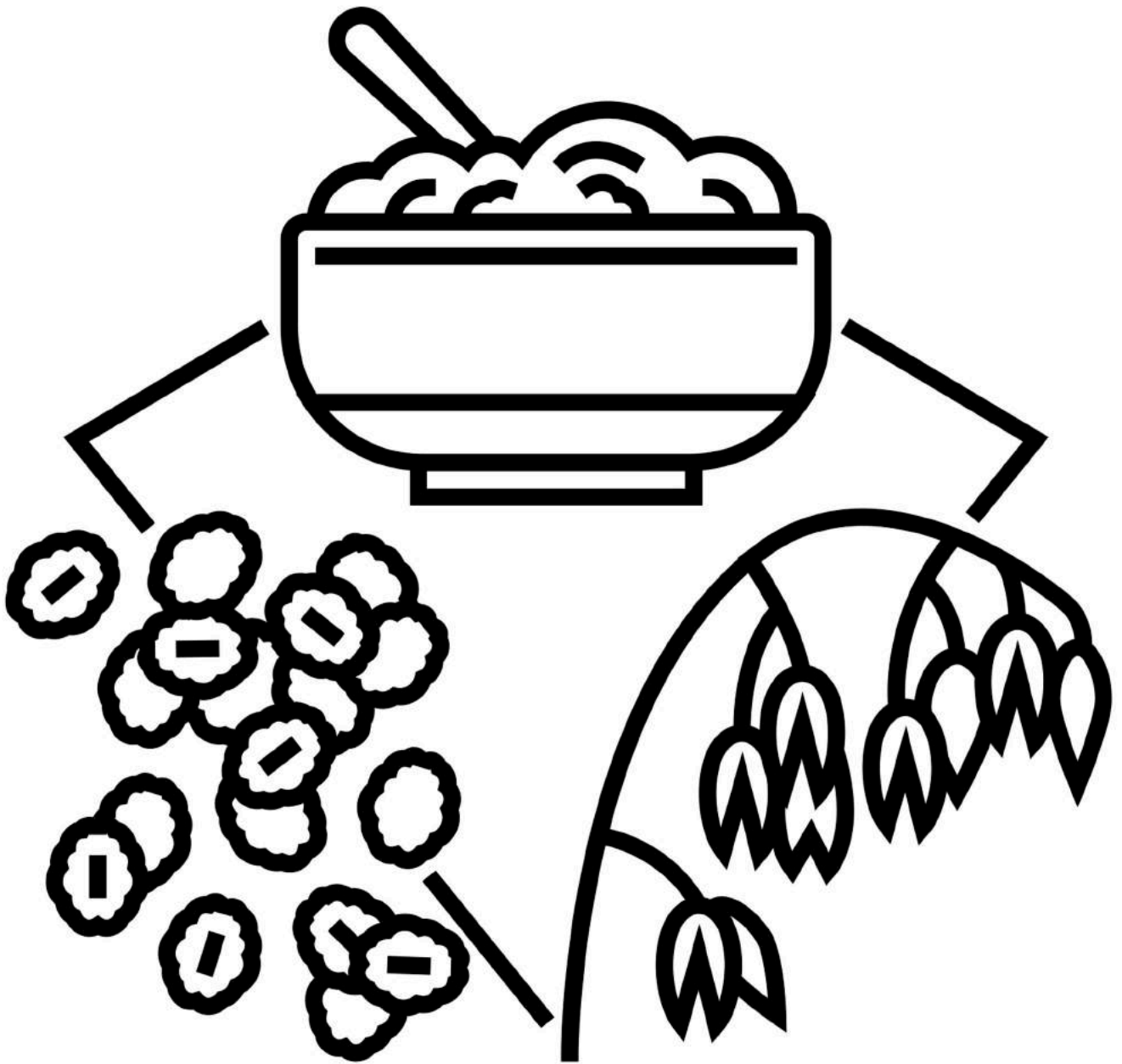
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



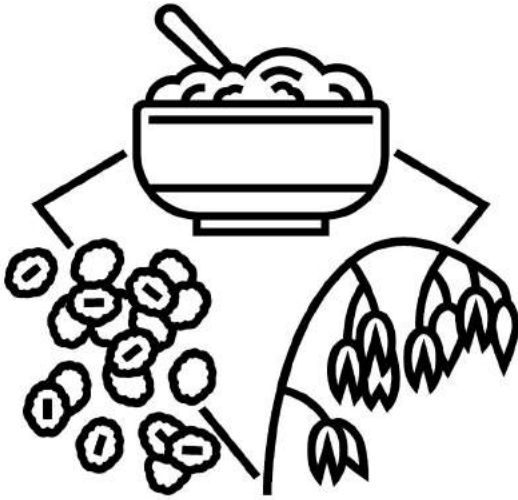
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



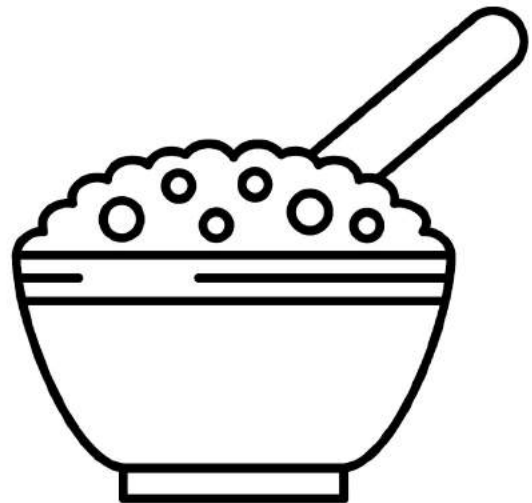
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades



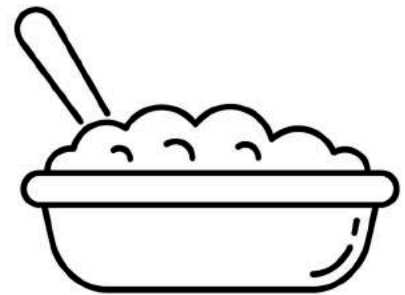
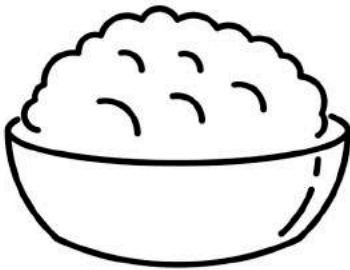
En promedio, en México las familias compran 7 kilos de cereal de caja, de los que se consumen entre dos y cuatro sabores distintos. ¿Cuál es tu cereal favorito?

La avena es uno de los cereales más cultivados en Latinoamérica. Es rica en vitaminas del complejo B, E y zinc. Además, contiene proteínas e hidratos de carbono complejos que aportan energía a nuestro organismo. ¡Y es muy deliciosa! ¿Cierto?



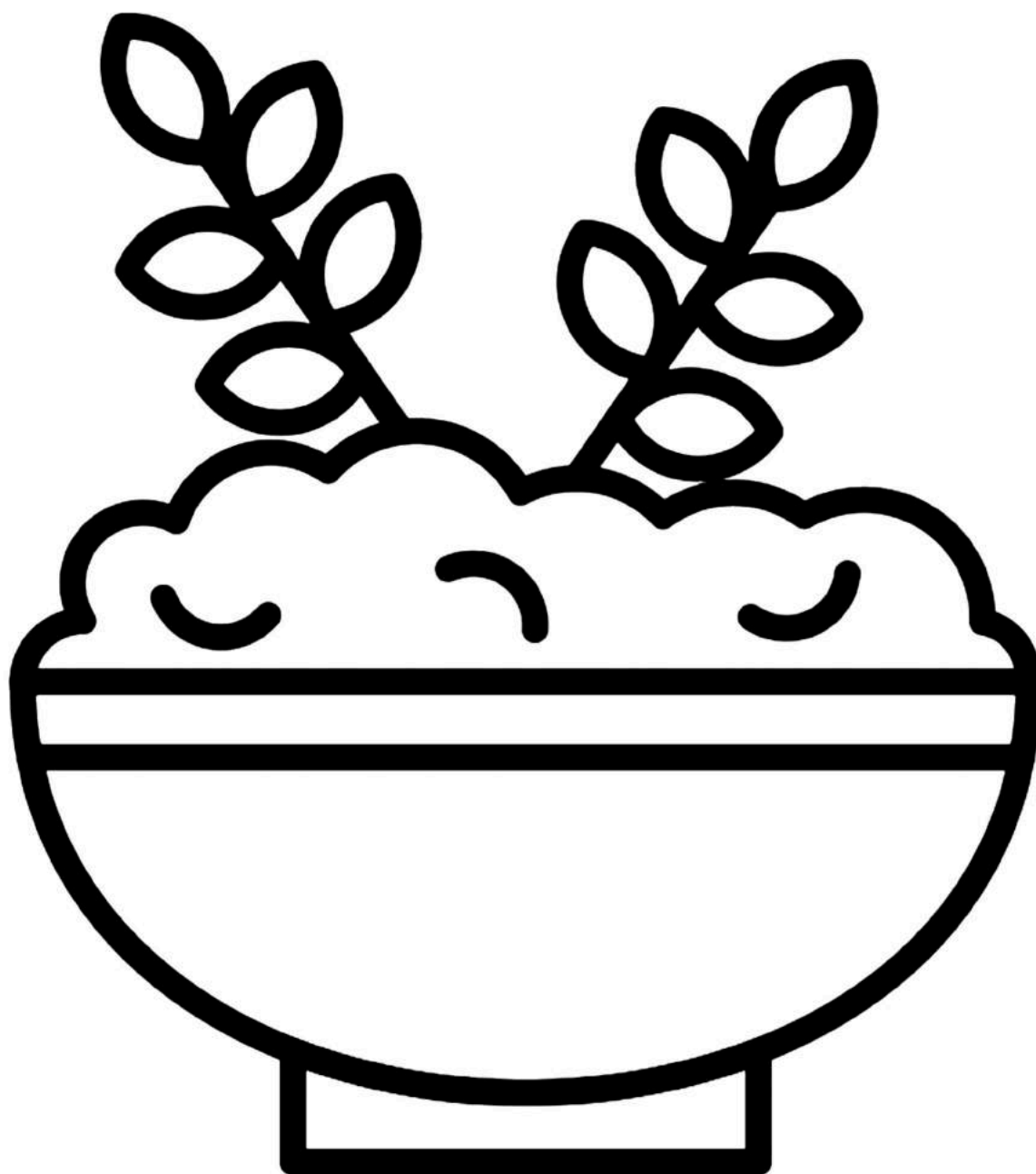
El cereal más cultivado alrededor del mundo es el trigo. Se estima que entre el 15% y el 20% de la tierra cultivada es de cereal ¡Eso es muchísimo!

Nombre: Fecha:



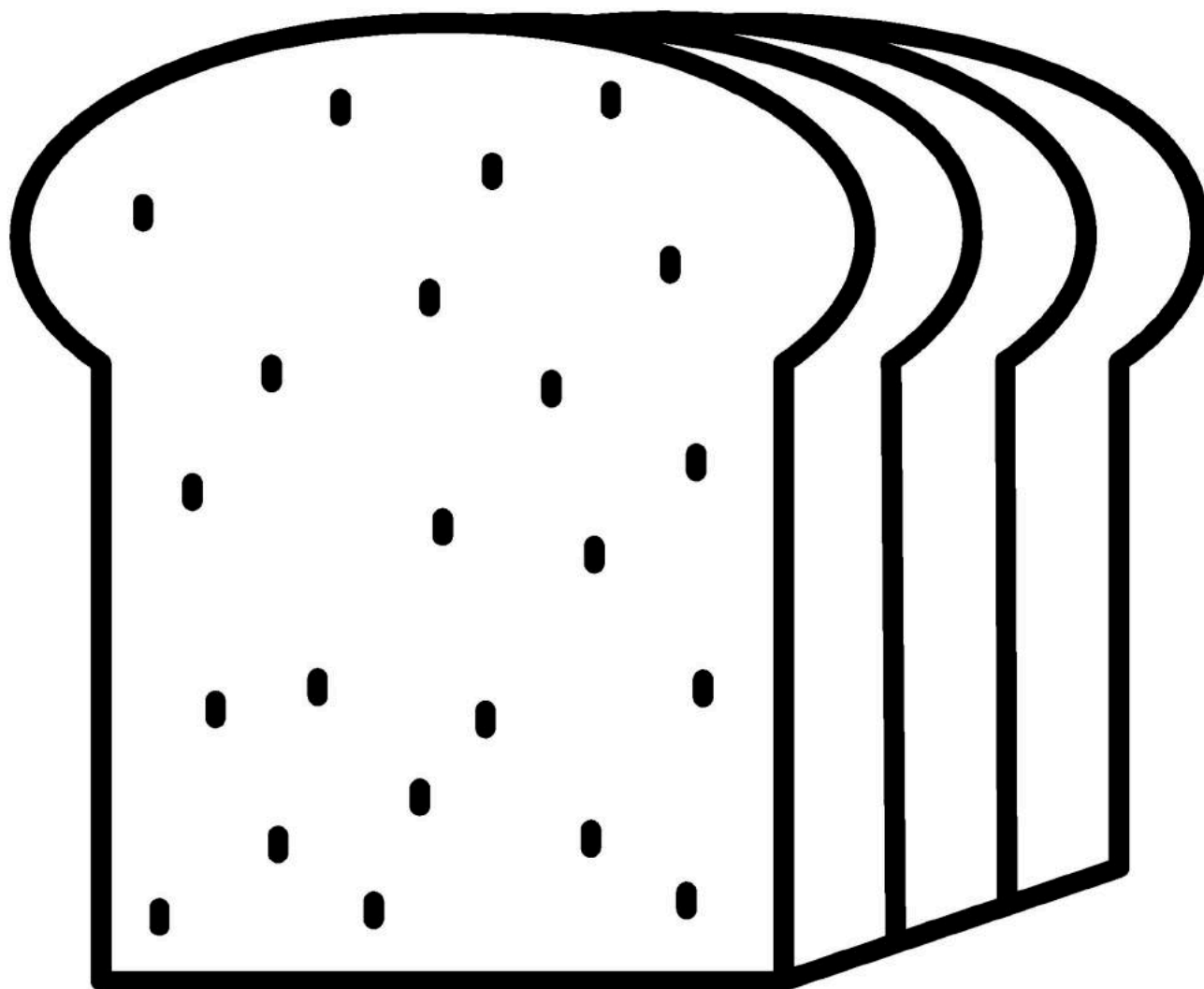
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

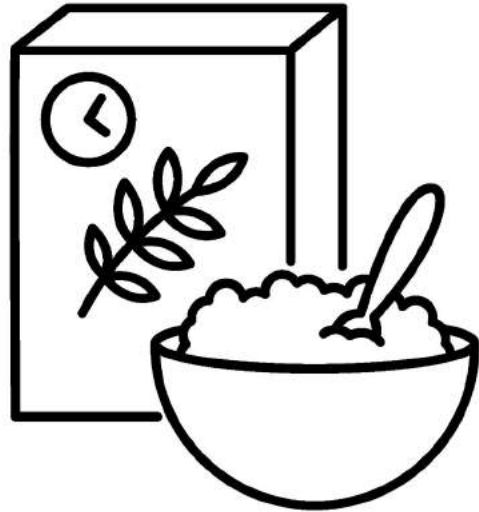
Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

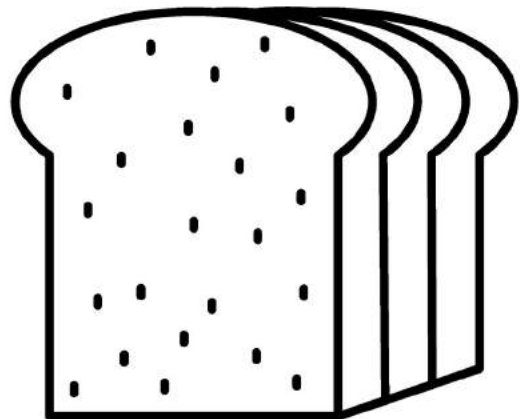
Curiosidades

Los cereales que usamos en el desayuno, en su mayoría, contienen pequeñas cantidades de sal ¡Pero no te preocupes! Esta cantidad es apenas el 5% del consumo que realizamos a diario.

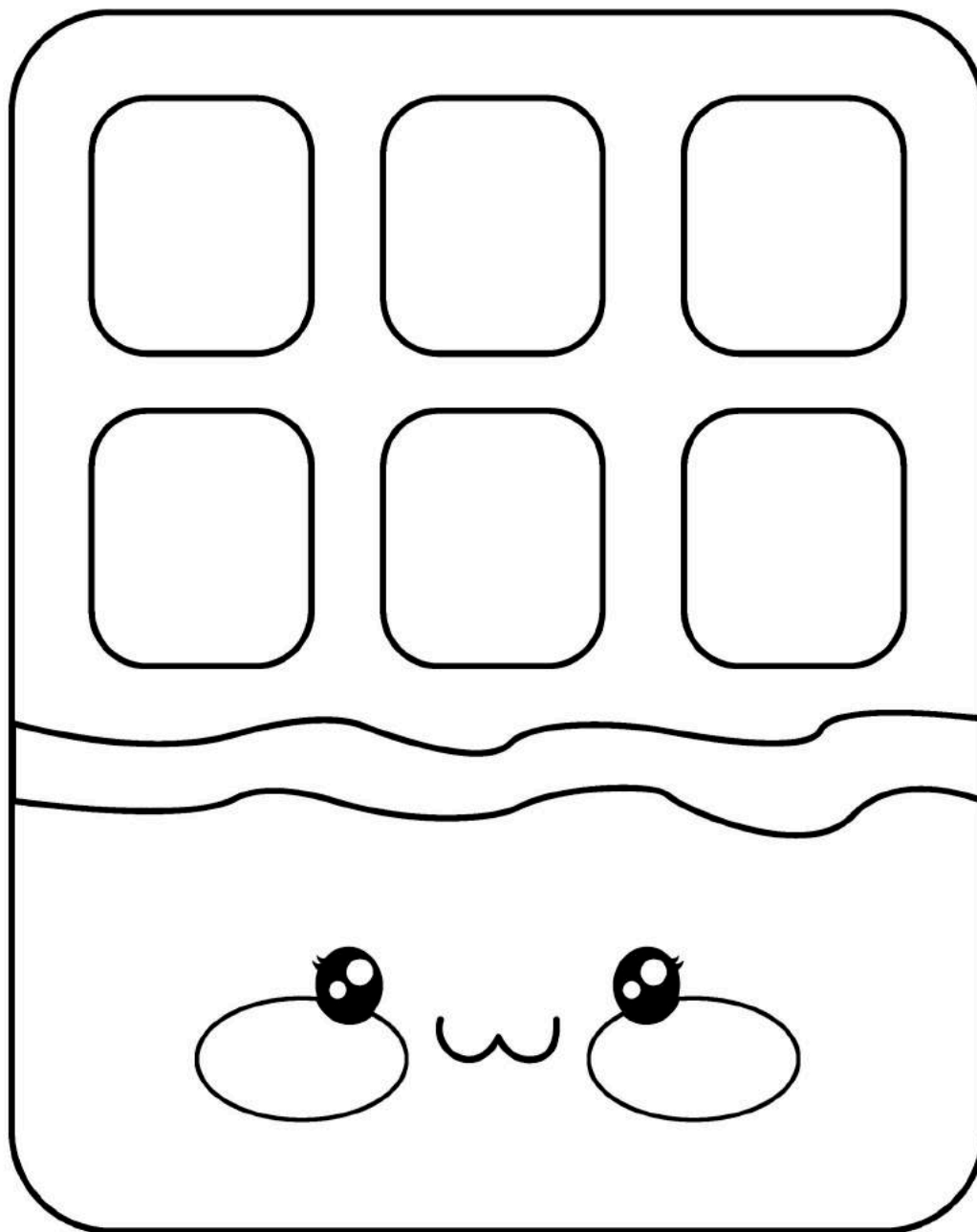


La cebada se suele cultivar después del trigo, y aunque no lo parezca, es uno de los cereales más importantes. Es alimento para el ganado y las aves. Además, se utiliza para la fabricación de cerveza, alcohol y malta.

Los cereales integrales contribuyen a equilibrar el tránsito intestinal, lo que evita el estreñimiento ¡Por eso comer cereales es muy nutritivo!

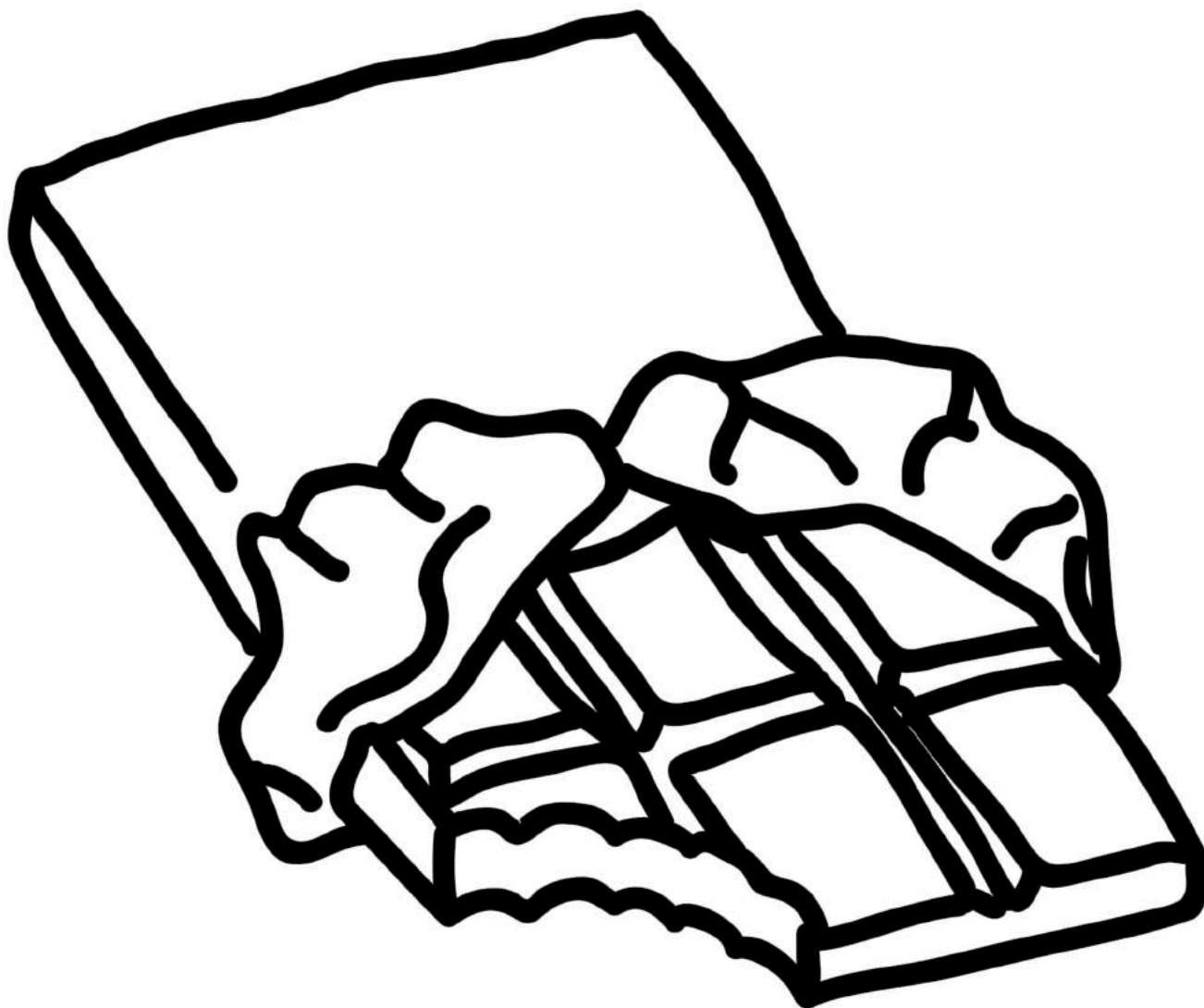


Nombre: Fecha:



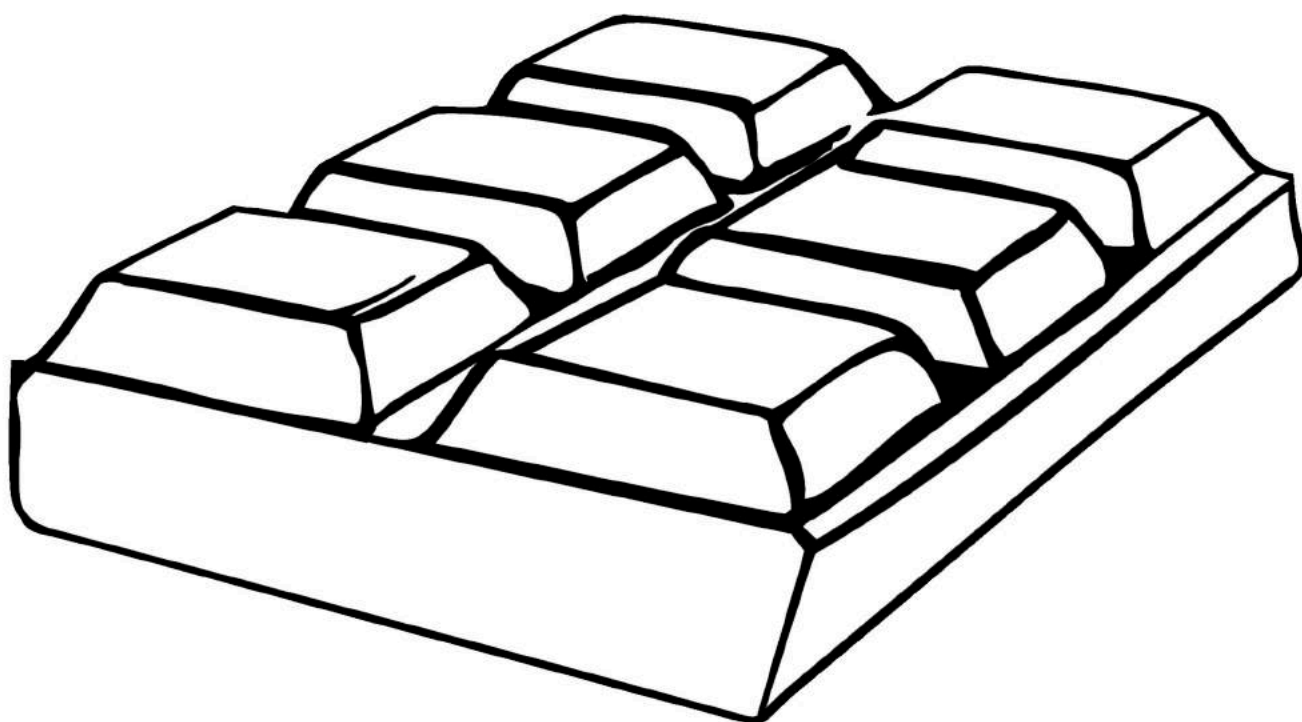
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



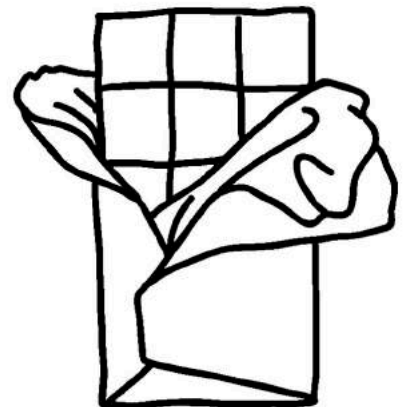
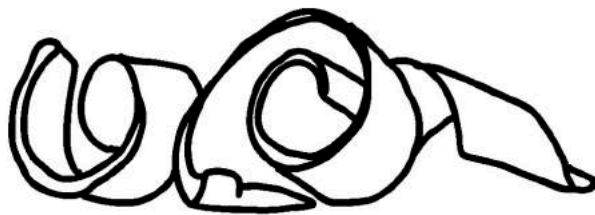
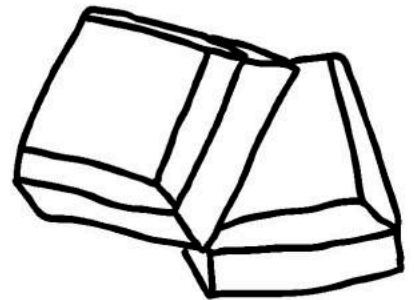
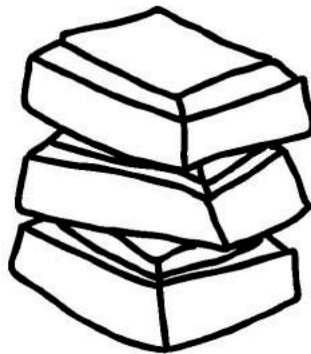
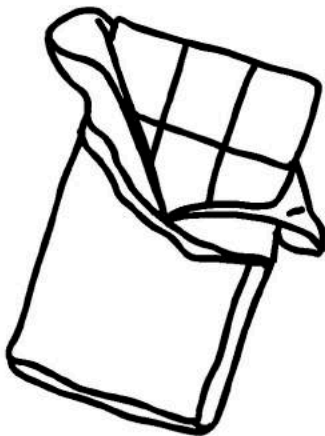
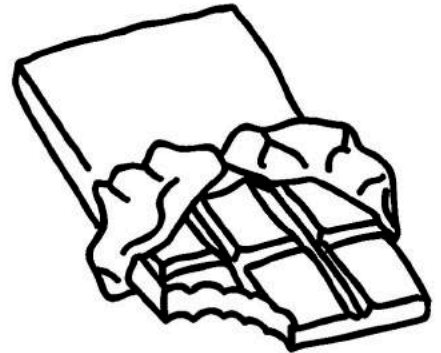
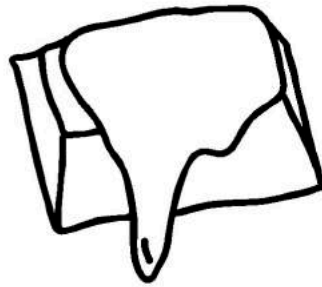
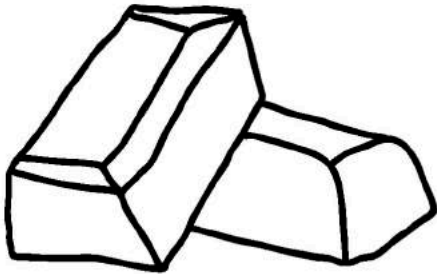
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



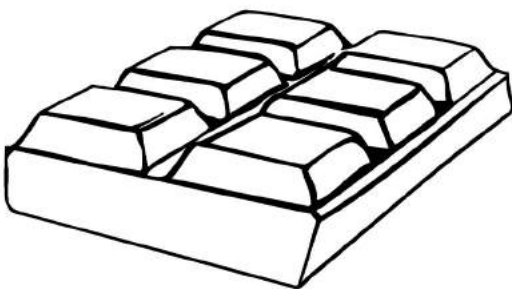
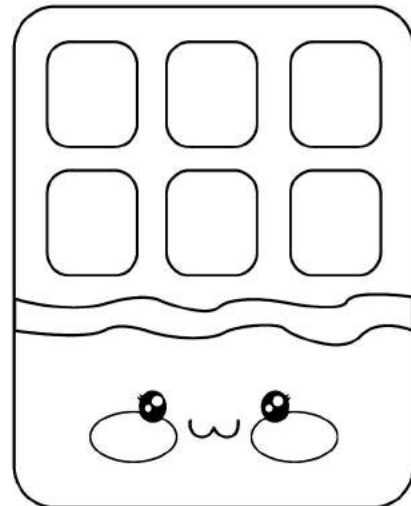
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades



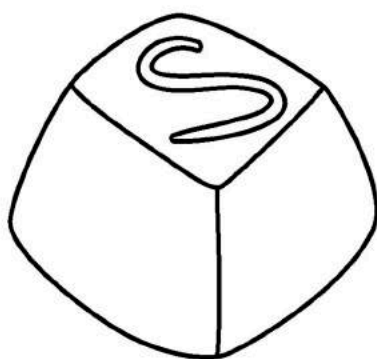
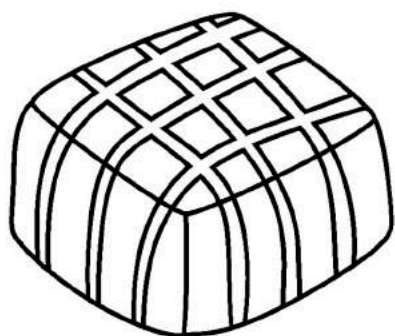
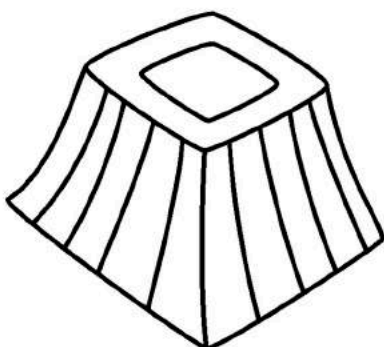
El cacao es un fruto tropical que procede del árbol cacaotero. De su semilla se extraen la pasta y la manteca de cacao, que son los principales ingredientes con los cuales se elabora el chocolate.

¿Sabías que existen más de cinco tipos de chocolate? Algunos de los más populares son el chocolate amargo, el chocolate con leche, el chocolate blanco, el chocolate rosa, el chocolate con frutos secos y el chocolate con trozos de frutas confitadas. ¿Cuál de todos es tu favorito?



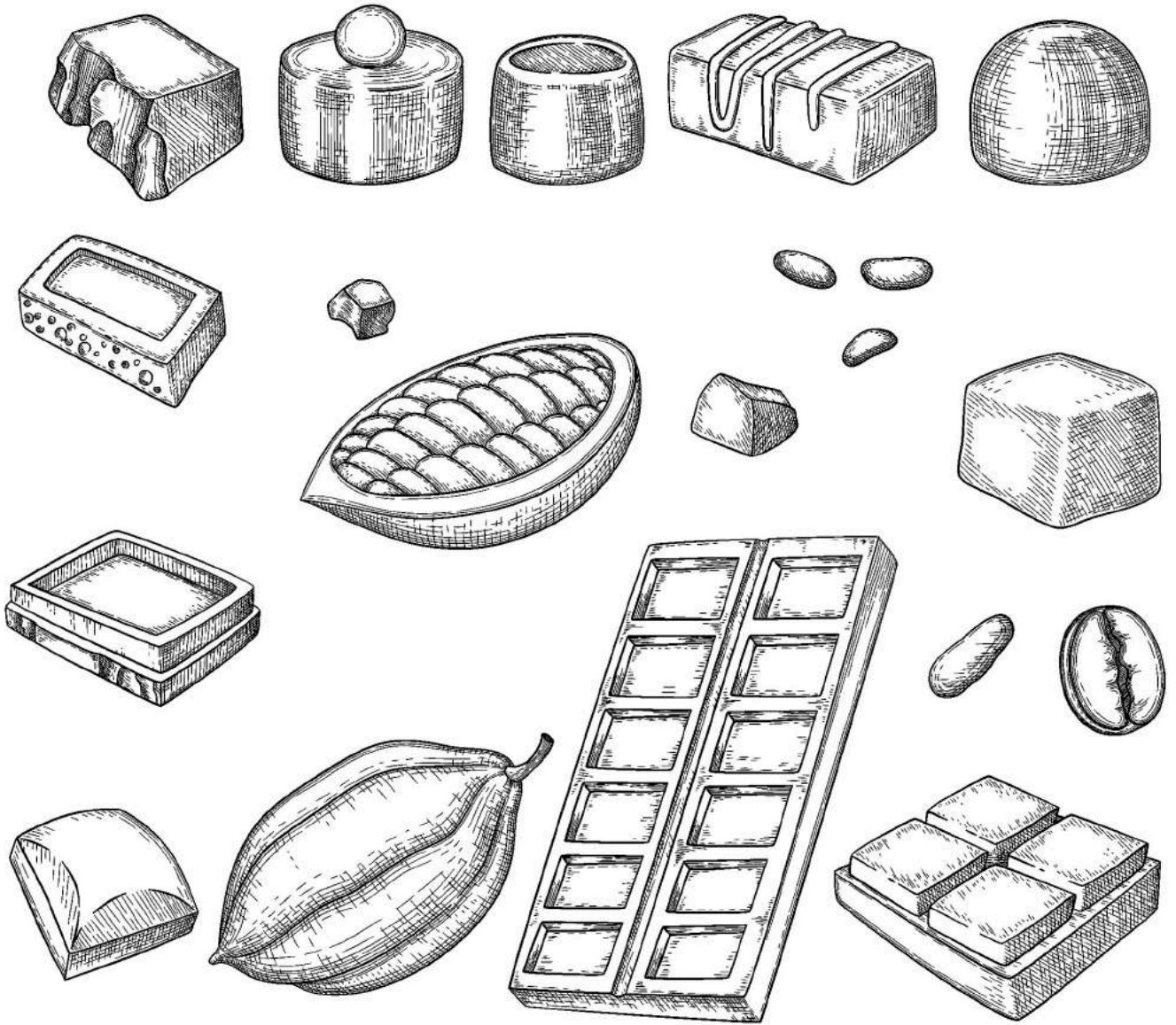
Muchas civilizaciones prehispánicas de centro y Sudamérica utilizaban los frutos de cacao como moneda de cambio. ¡Estos eran bienes muy codiciados!

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



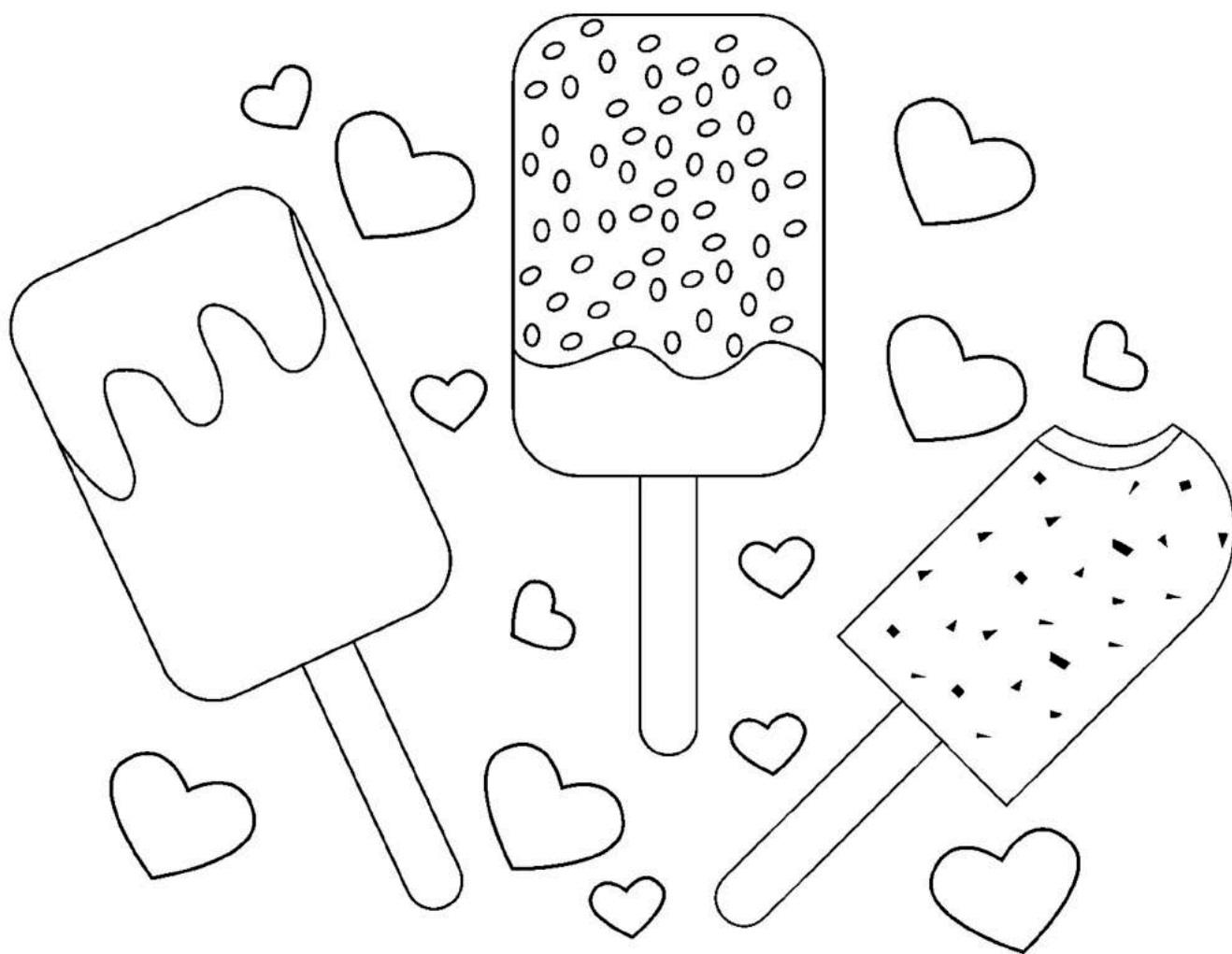
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



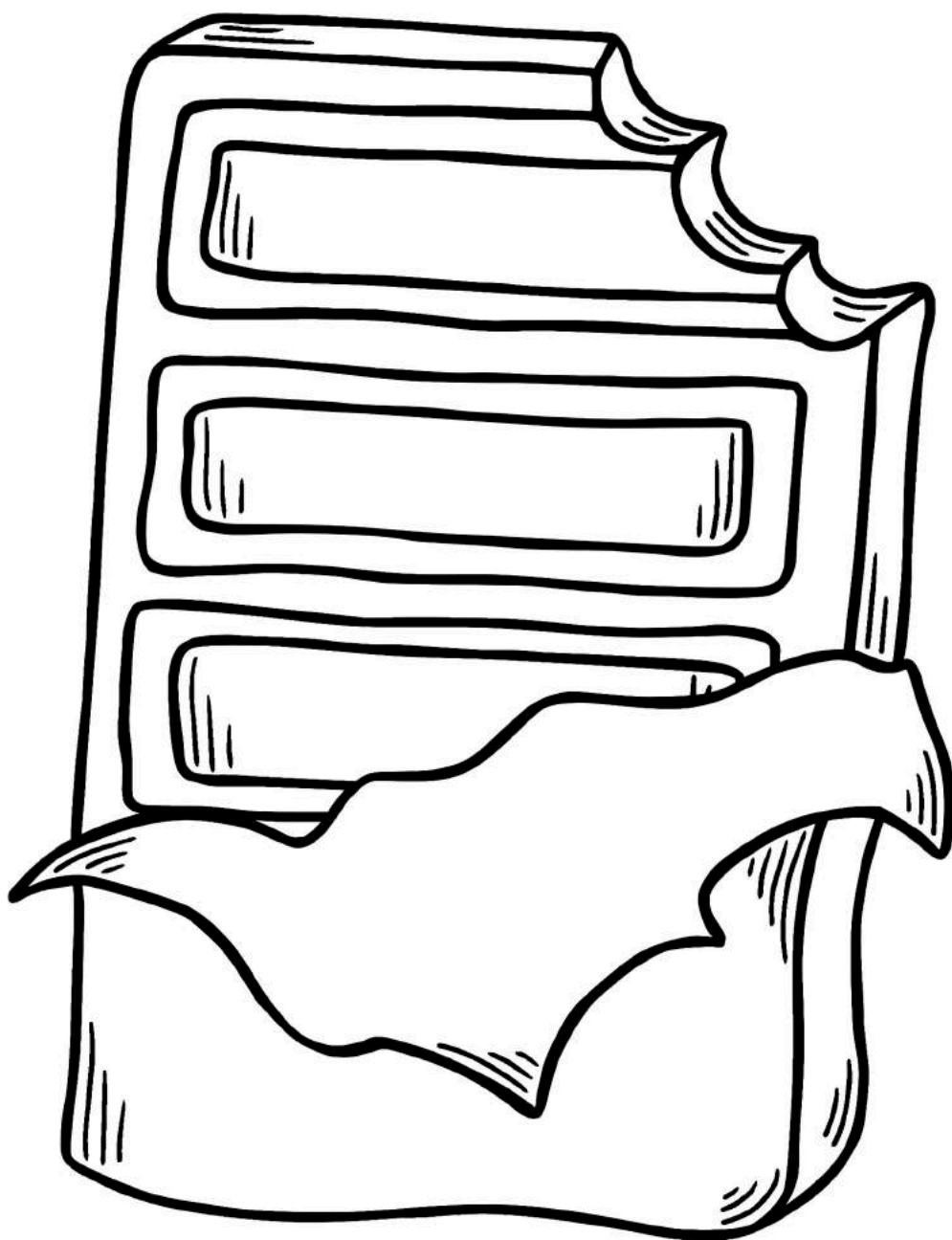
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

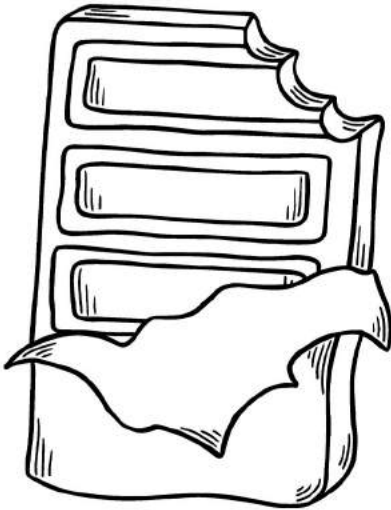
Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades

El chocolate más consumido a nivel mundial es el chocolate con leche. Se estima que es el tipo de chocolate favorito de cerca del 80% de la población mundial. ¡Increíble!

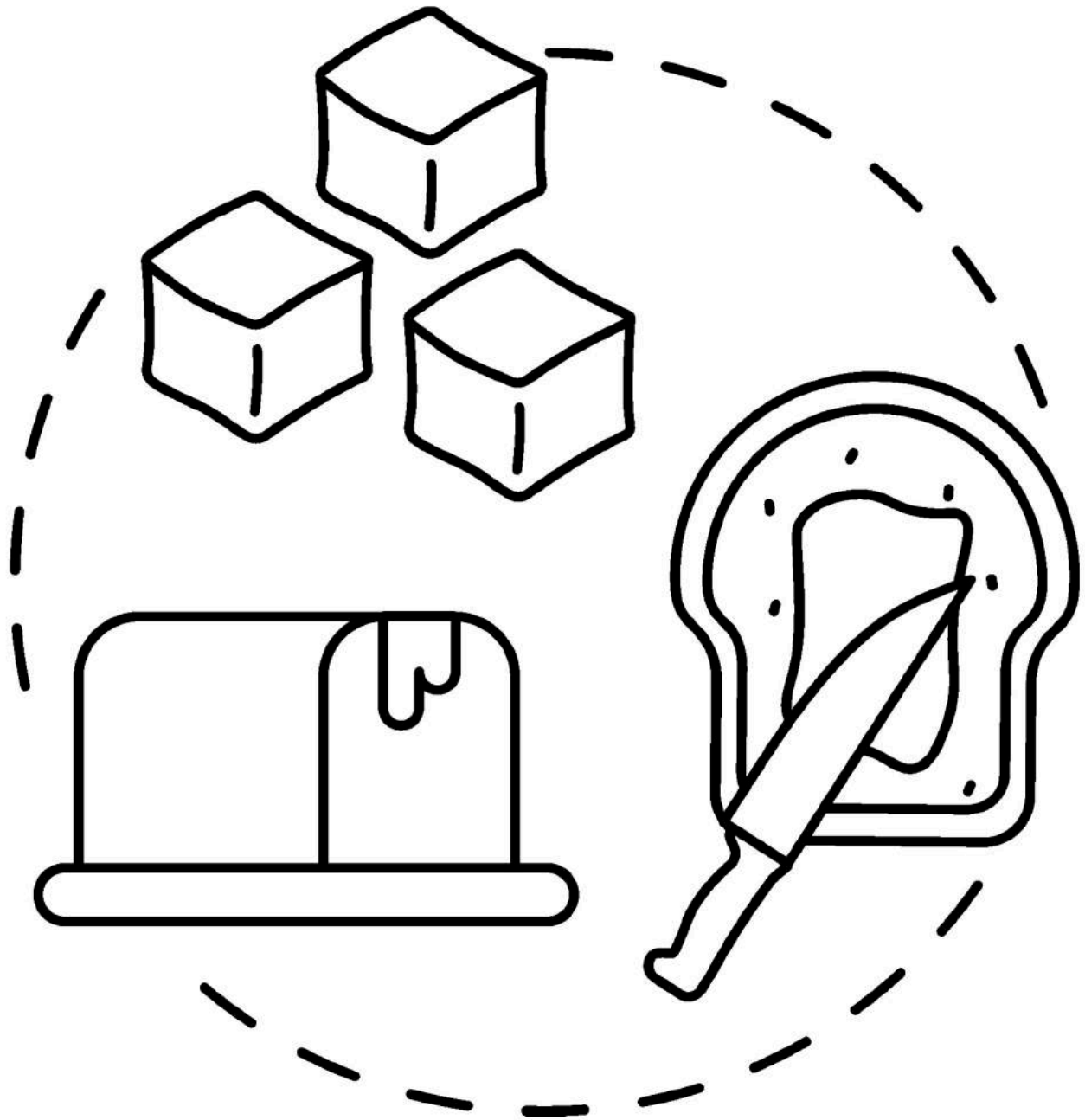


¡Comer chocolate tiene muchos beneficios! Este es un alimento energético y antioxidante. Además, nos permite disminuir nuestros niveles de estrés y fatiga y nos ayuda a prevenir la depresión y los dolores menstruales. ¡Siempre y cuando sea consumido con moderación!

¿Sabías que el chocolate blanco no puede considerarse chocolate? Como no contiene pasta de cacao en su composición, técnicamente no es un tipo de chocolate.

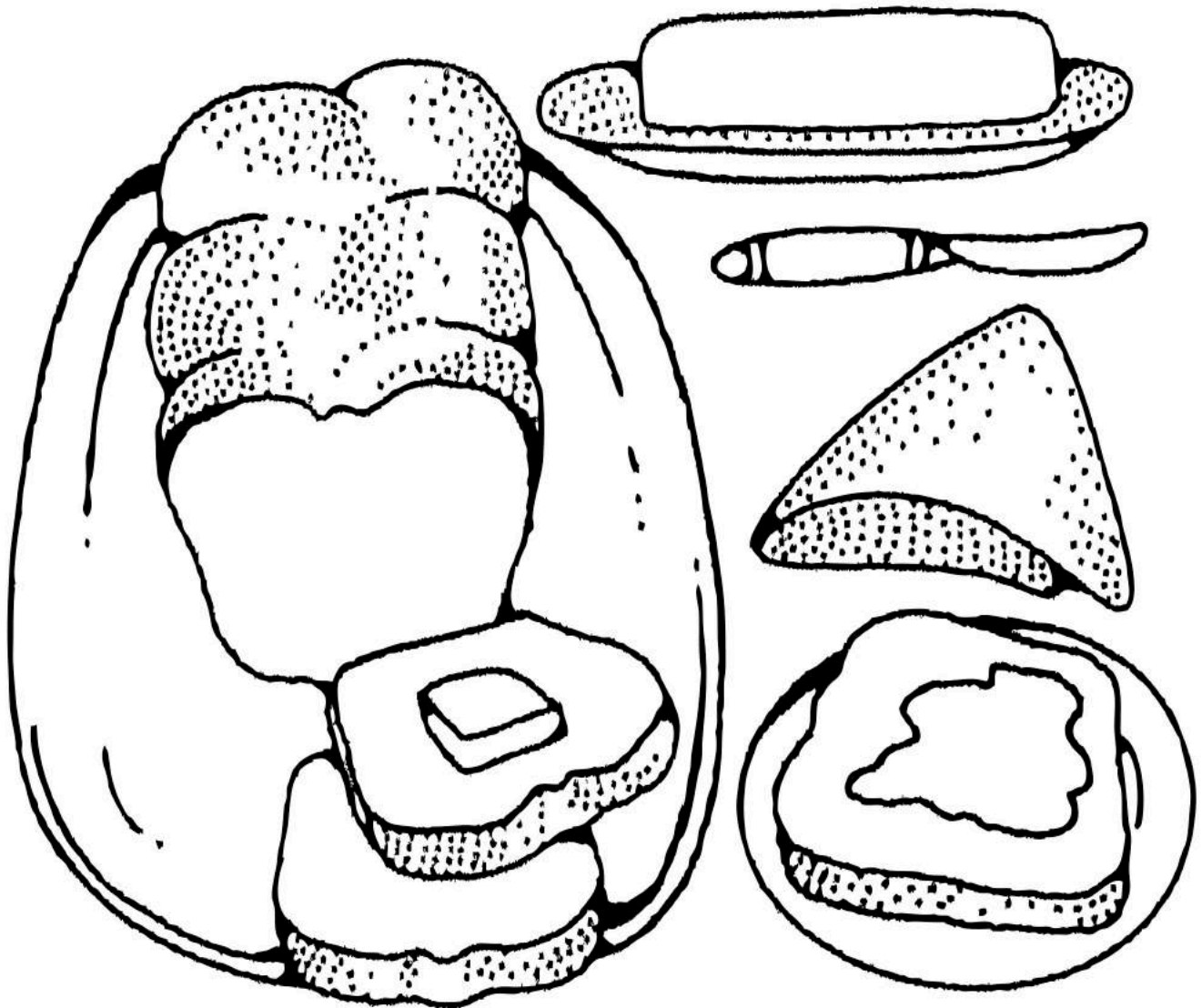


Nombre: Fecha:



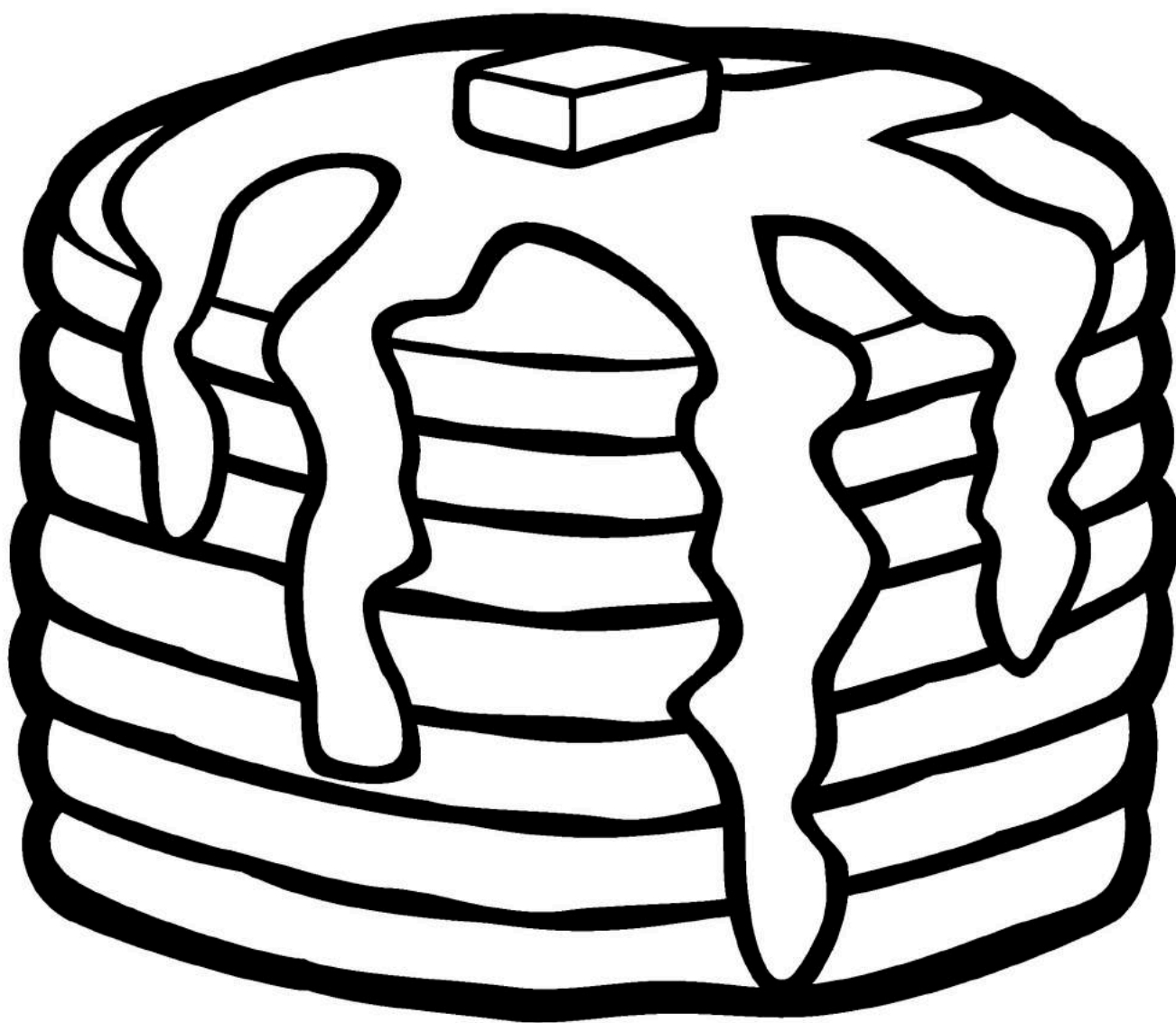
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



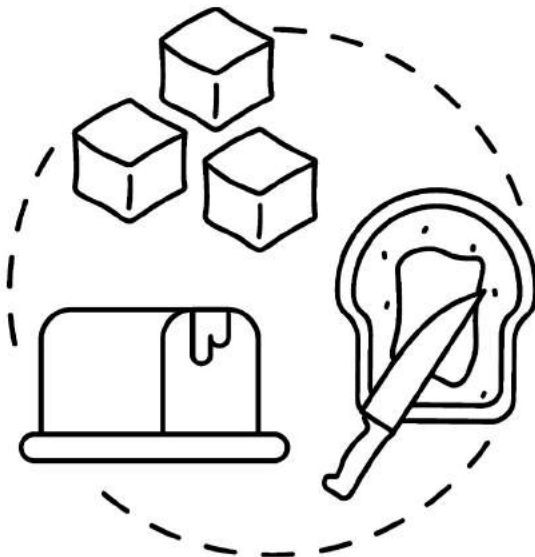
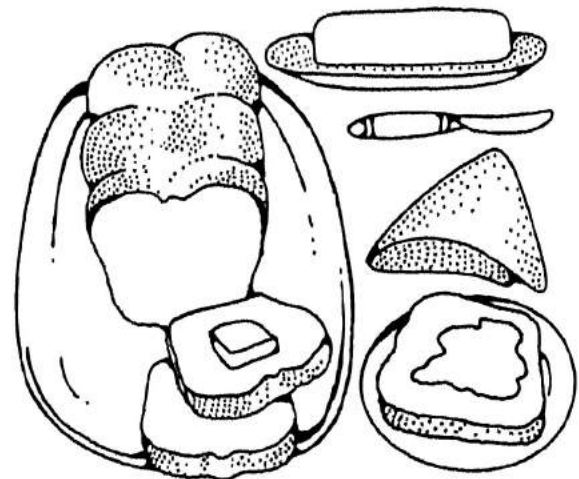
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades



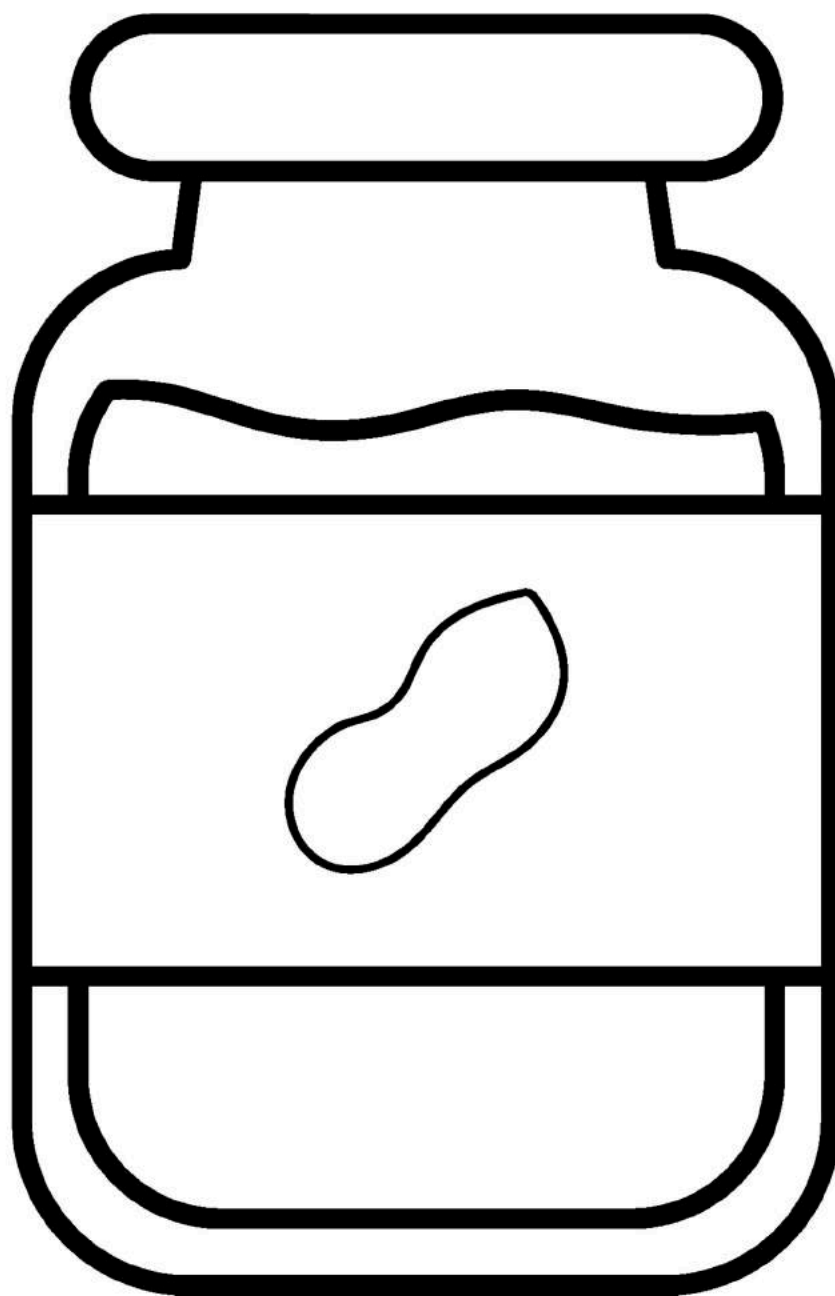
¿Sabías que existen mantequillas que no están hechas con leche de vaca? Las hay hechas a base de leche de búfalo, leche de cabra, leche de oveja, leche de yak e incluso, de leche de camello.

¡Los vikingos, celtas y otros pueblos nórdicos adoraban la mantequilla! Era parte importante de su dieta e incluso, la utilizaban para llenar jarrones funerarios con los cuales se les enterraba al morir.



¿Sabías que India es el principal país productor y consumidor de mantequilla en el mundo? ¡La incluyen en muchos platos de su gastronomía!

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

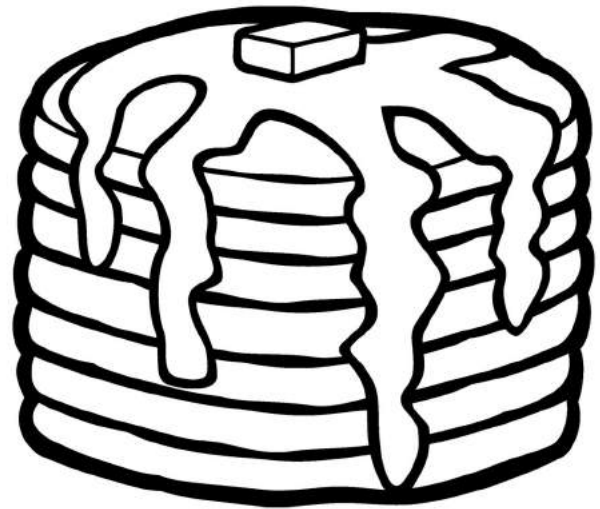
Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

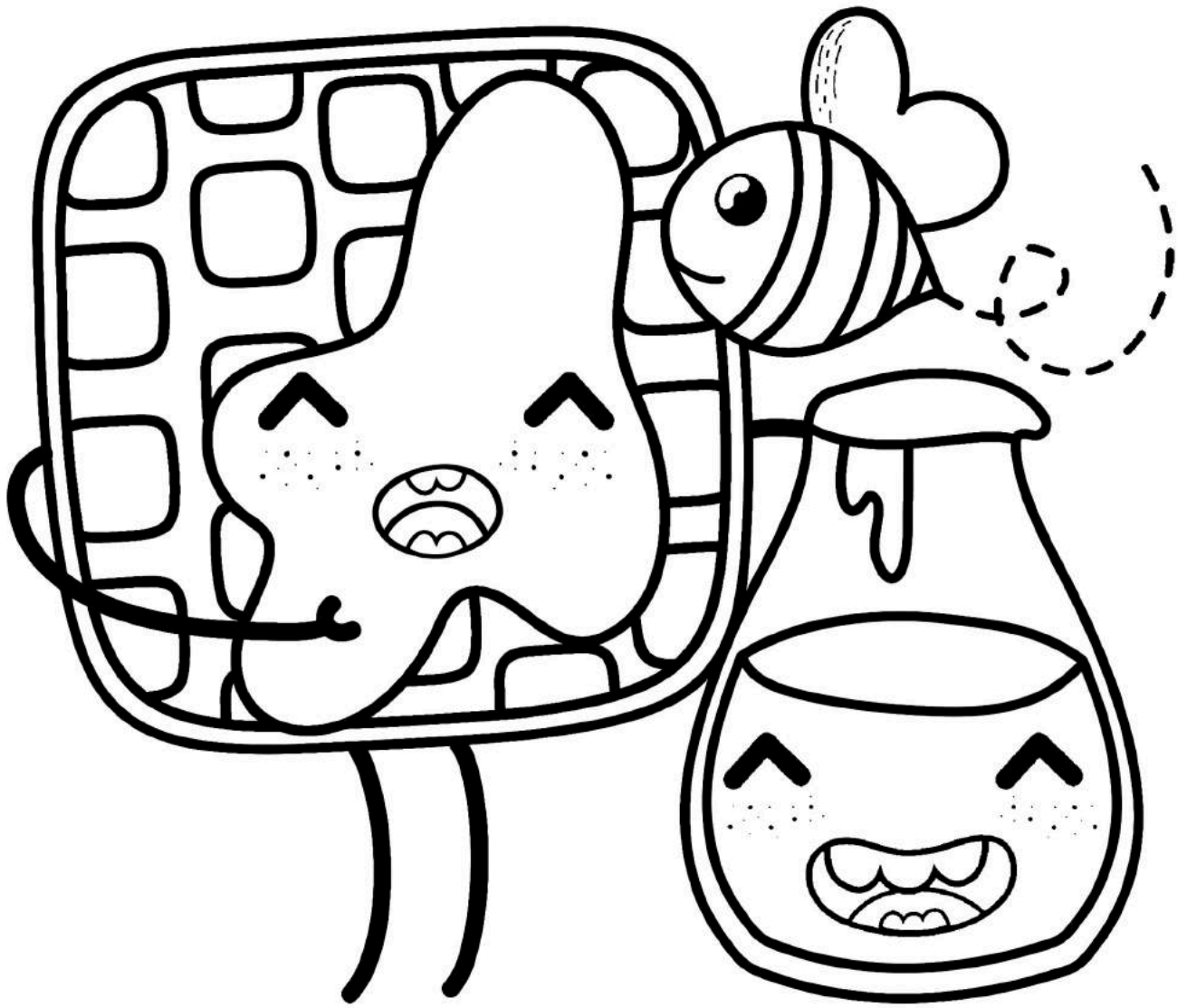
Curiosidades

Se cree que la mantequilla fue inventada por error. Se dice que los campesinos guardaban su leche en bolsas hechas de cuero de ovejas. Estos eran transportados sobre animales de carga, y debido a su constante y brusco movimiento, la leche en su interior se batió y la mantequilla se concentró en la superficie.



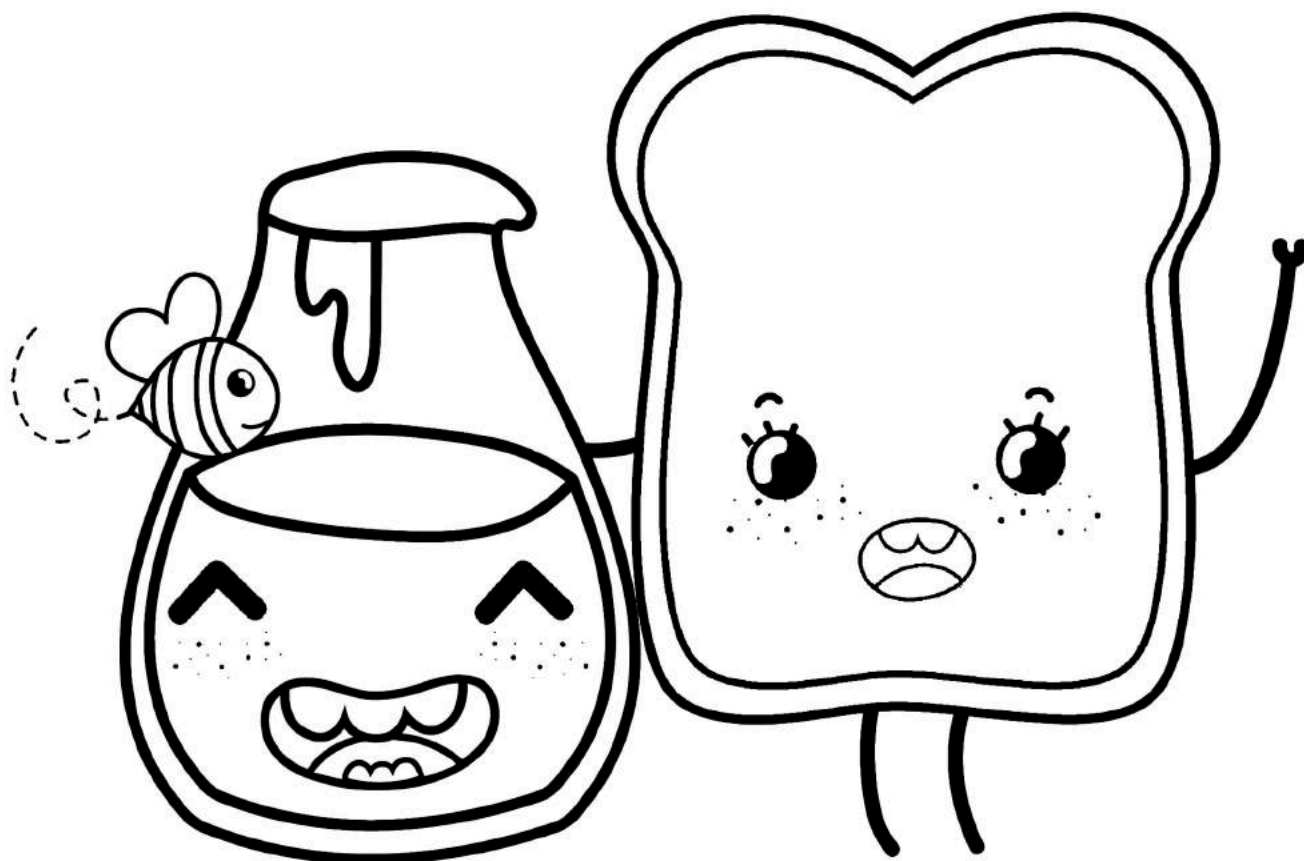
Existen muchos tipos de mantequilla. Los más populares son la mantequilla dulce, la mantequilla ácida, la mantequilla con sal, la mantequilla light, el ghee o mantequilla clarificada y la mantequilla compuesta.

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS

coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



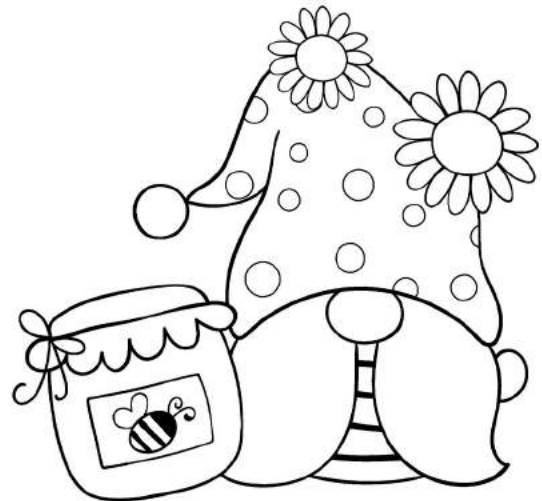
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades



¿Sabías que la miel tiene propiedades antioxidantes, antimicrobianas, hidratantes, cicatrizantes, analgésicas y laxantes? ¡Vaya que es un súper alimento!

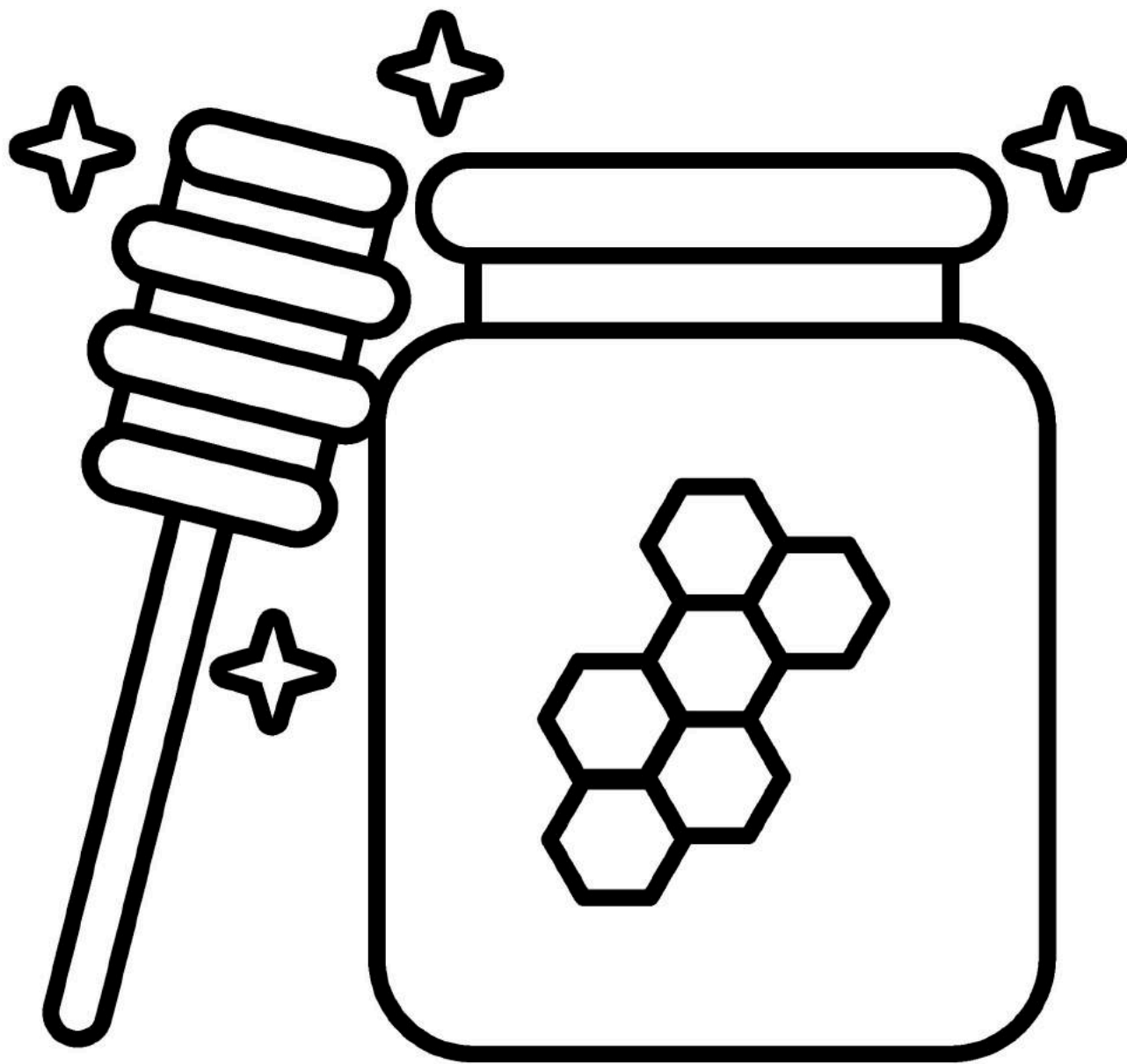
La miel es el alimento que mejor se conserva a lo largo del tiempo. Se han encontrado tarros de miel comestible en tumbas egipcias con más de 3000 años de antigüedad. ¡Increíble!



¿Sabías que la miel es un ingrediente muy común en todo tipo de productos cosméticos, farmacológicos y de higiene? Es muy buena para el cuidado de la piel y el cabello.

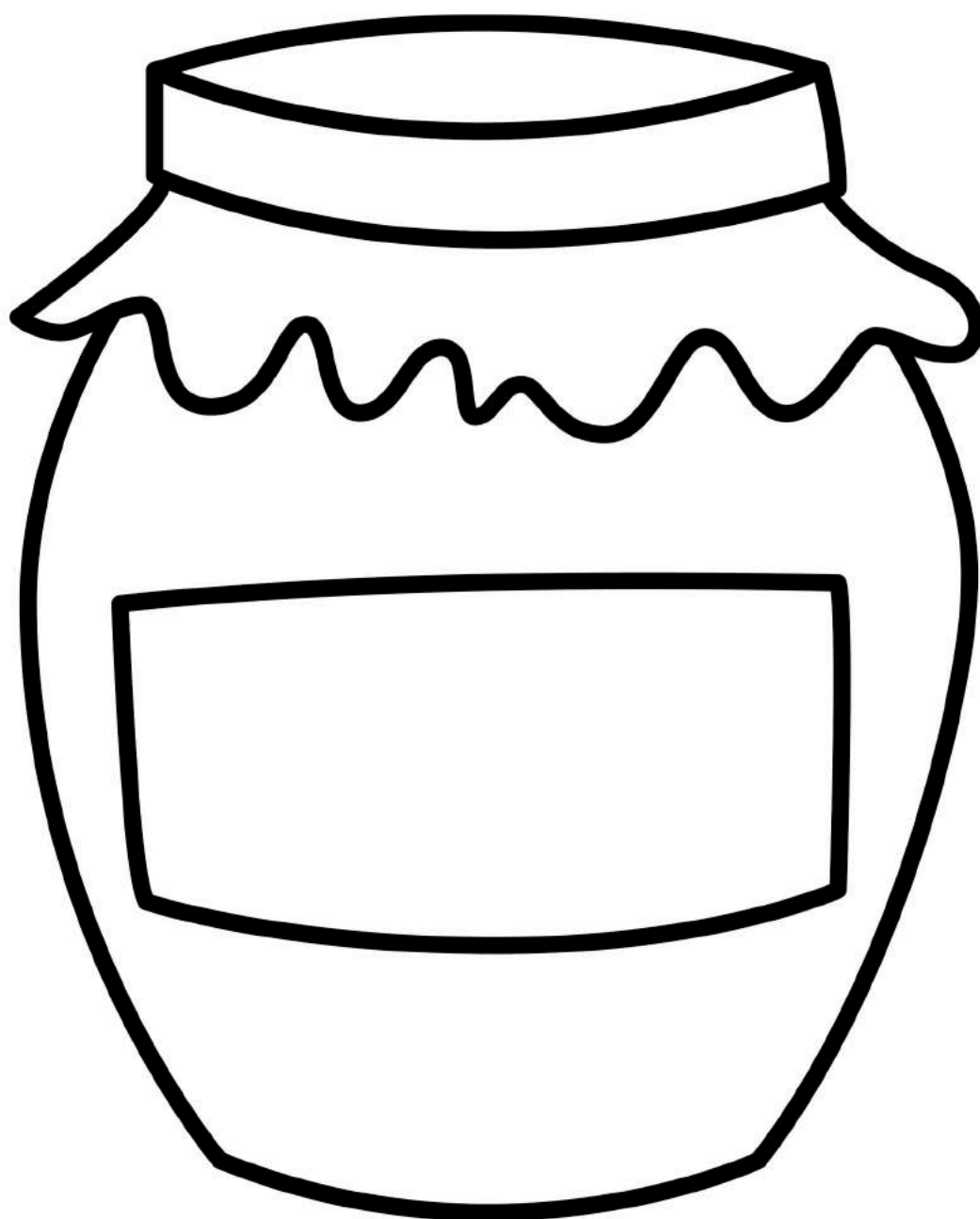


Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



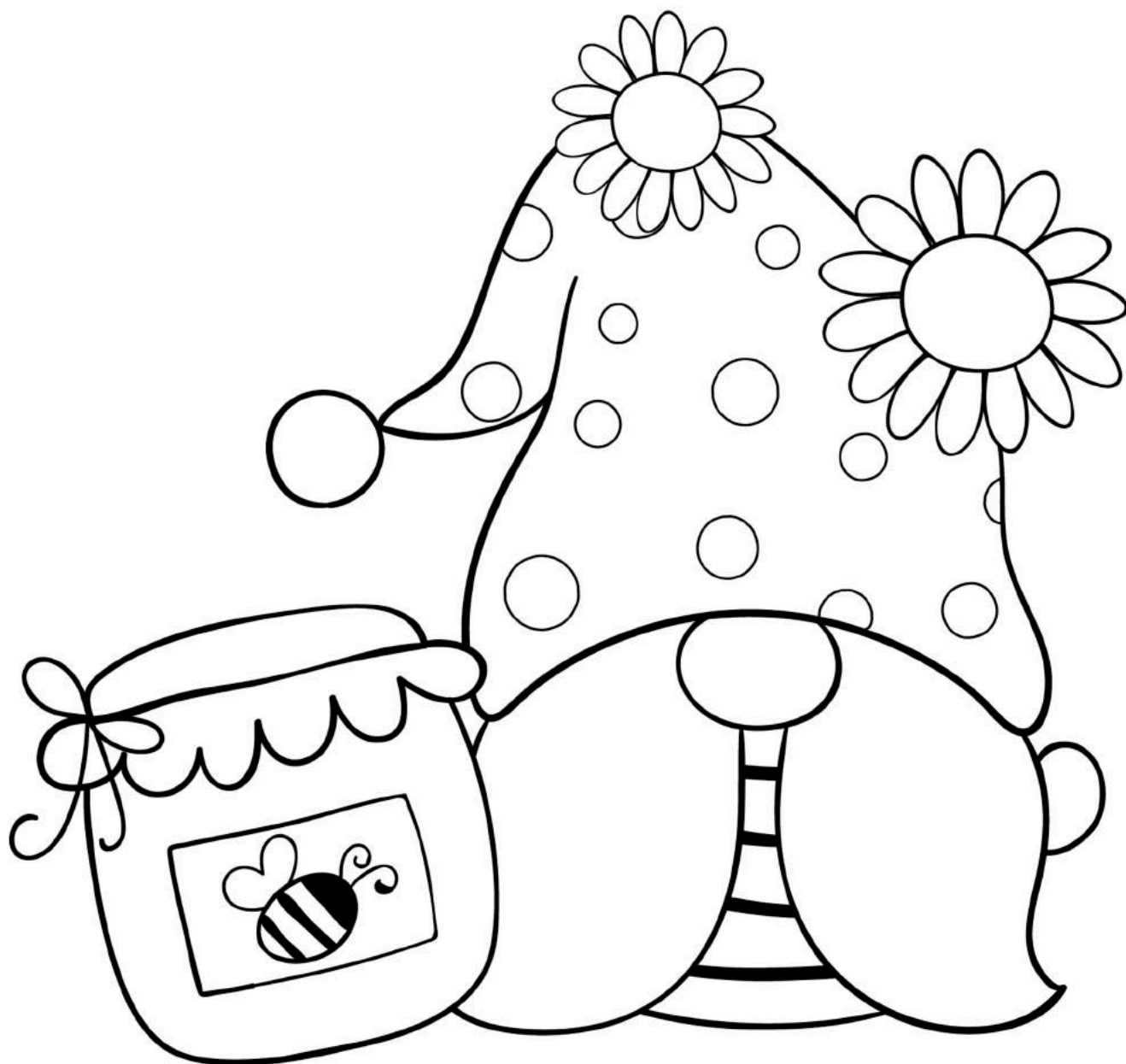
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

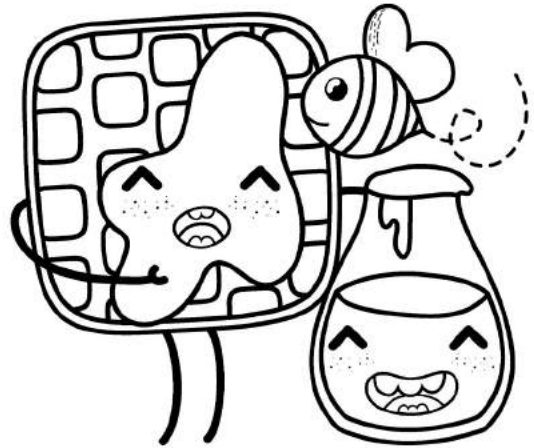
Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades

Los principales productores de miel a nivel mundial en el año 2019 fueron China, Turquía, Canadá, Argentina, Irán y Estados Unidos.

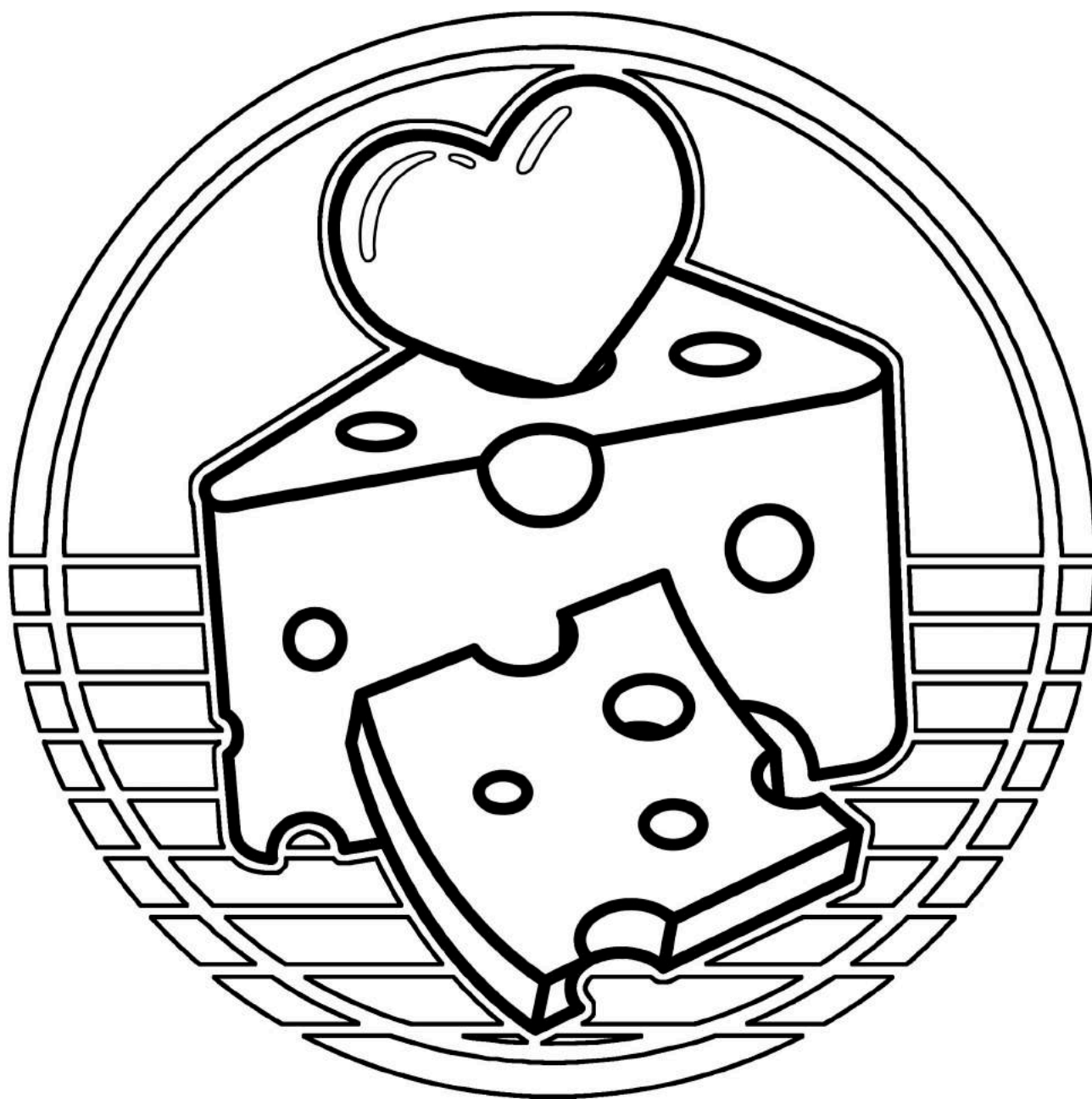


La miel es uno de los edulcorantes más saludables que existen. Está compuesta por agua, azúcares como la fructosa y la glucosa y diversas proteínas, vitaminas, ácidos y minerales. ¡Es un excelente sustituto de la azúcar refinada!

¿Sabías que las abejas no son los únicos animales que producen miel? Algunas avispas y hormigas también pueden hacerlo.

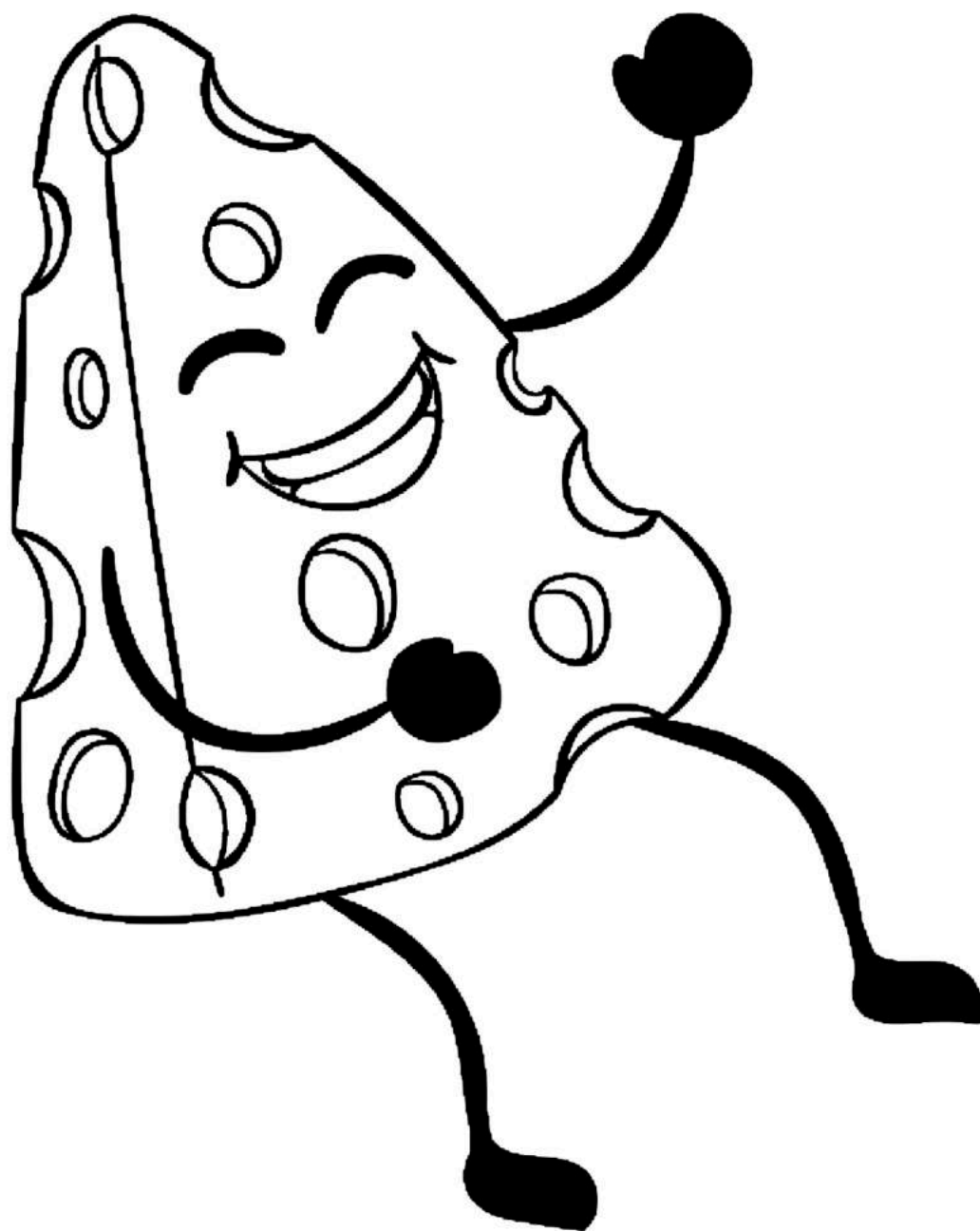


Nombre: Fecha:



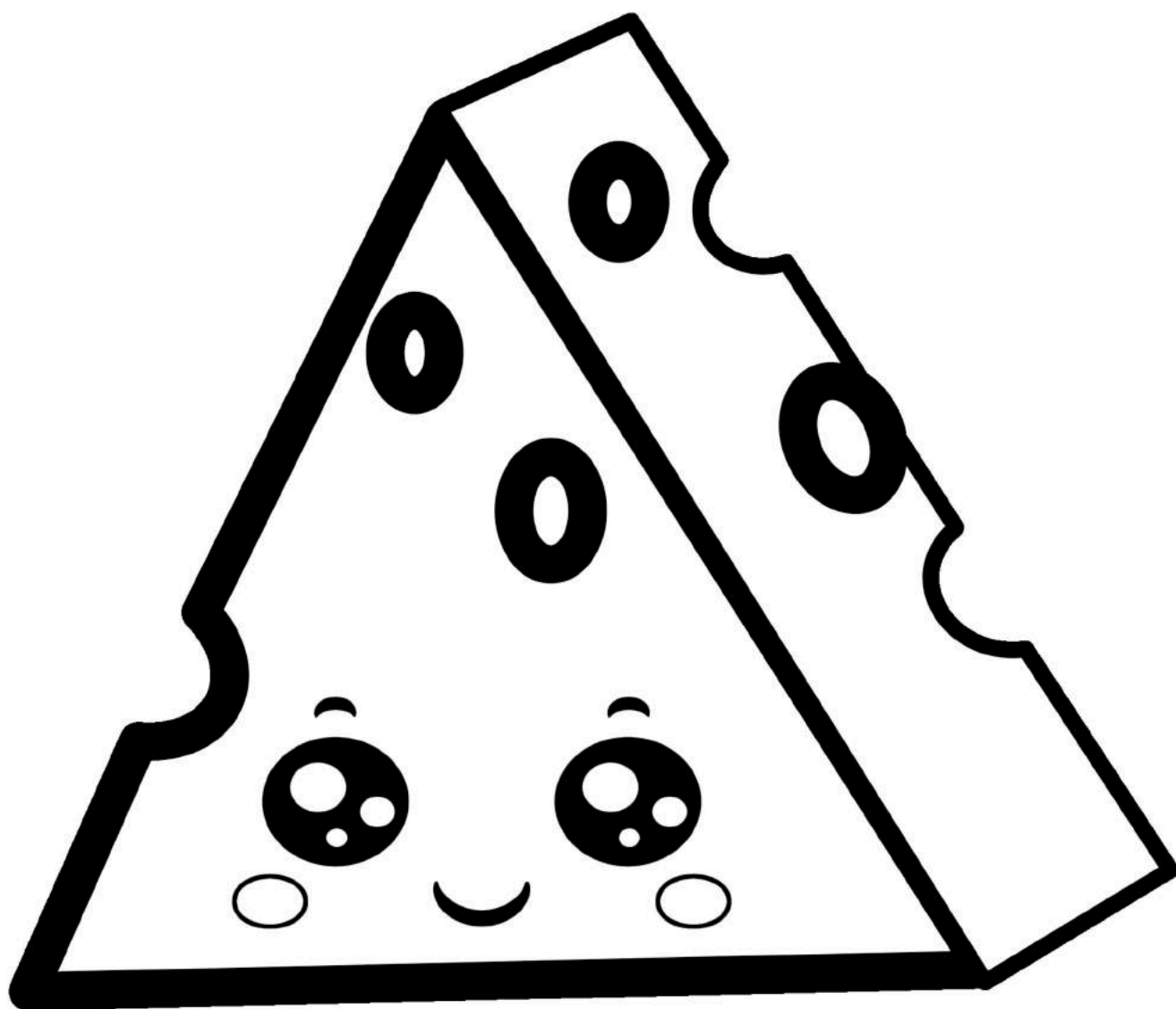
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



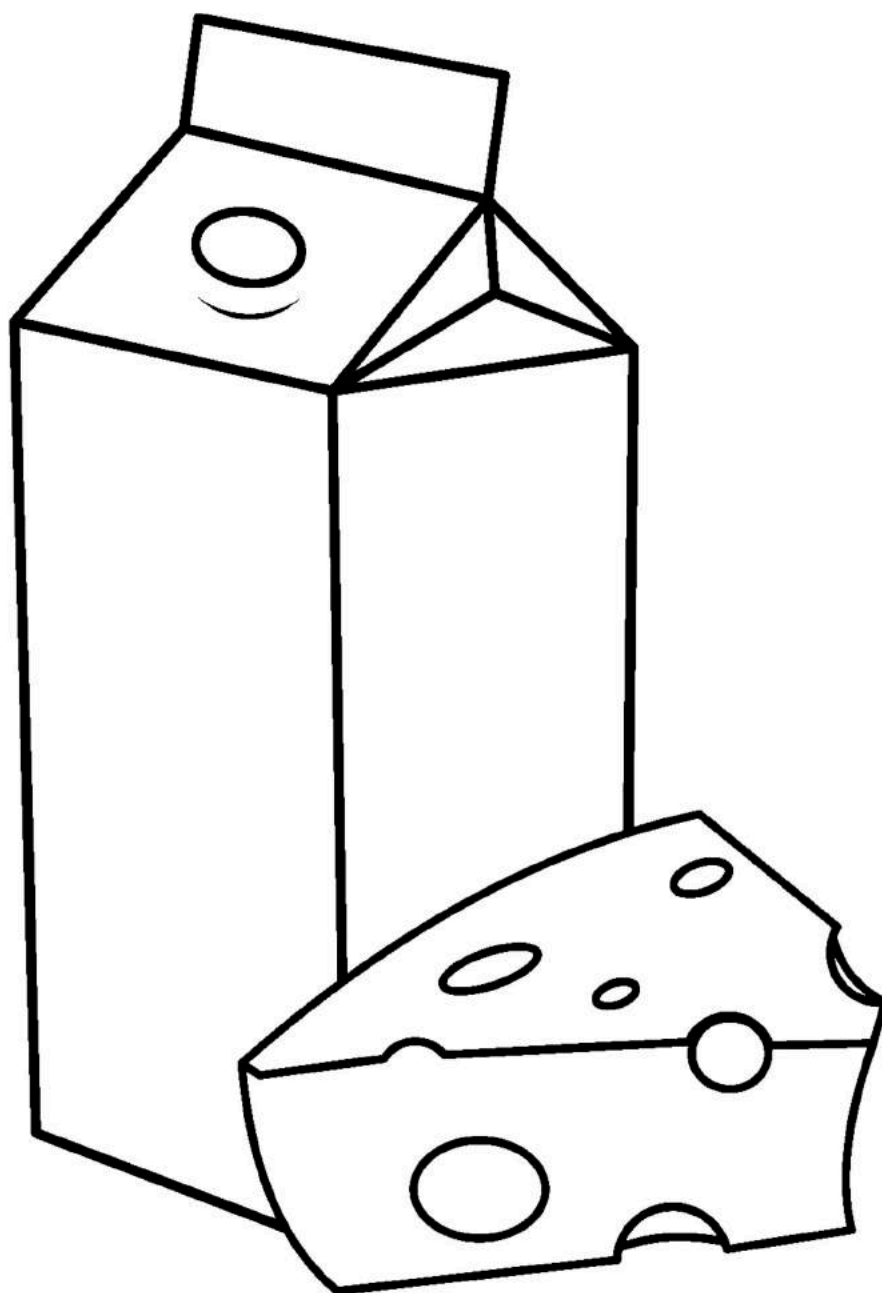
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



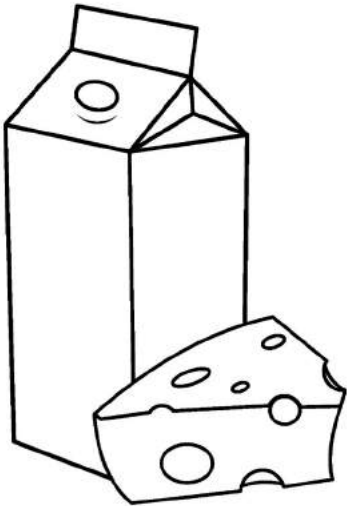
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



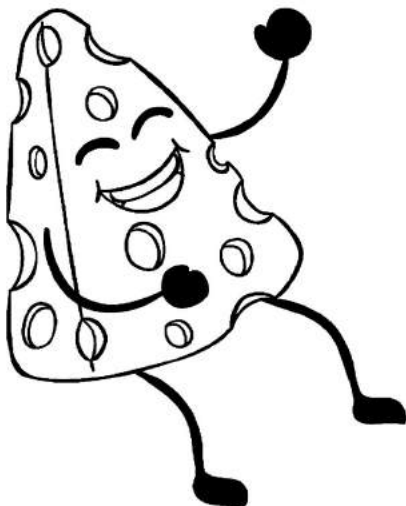
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades



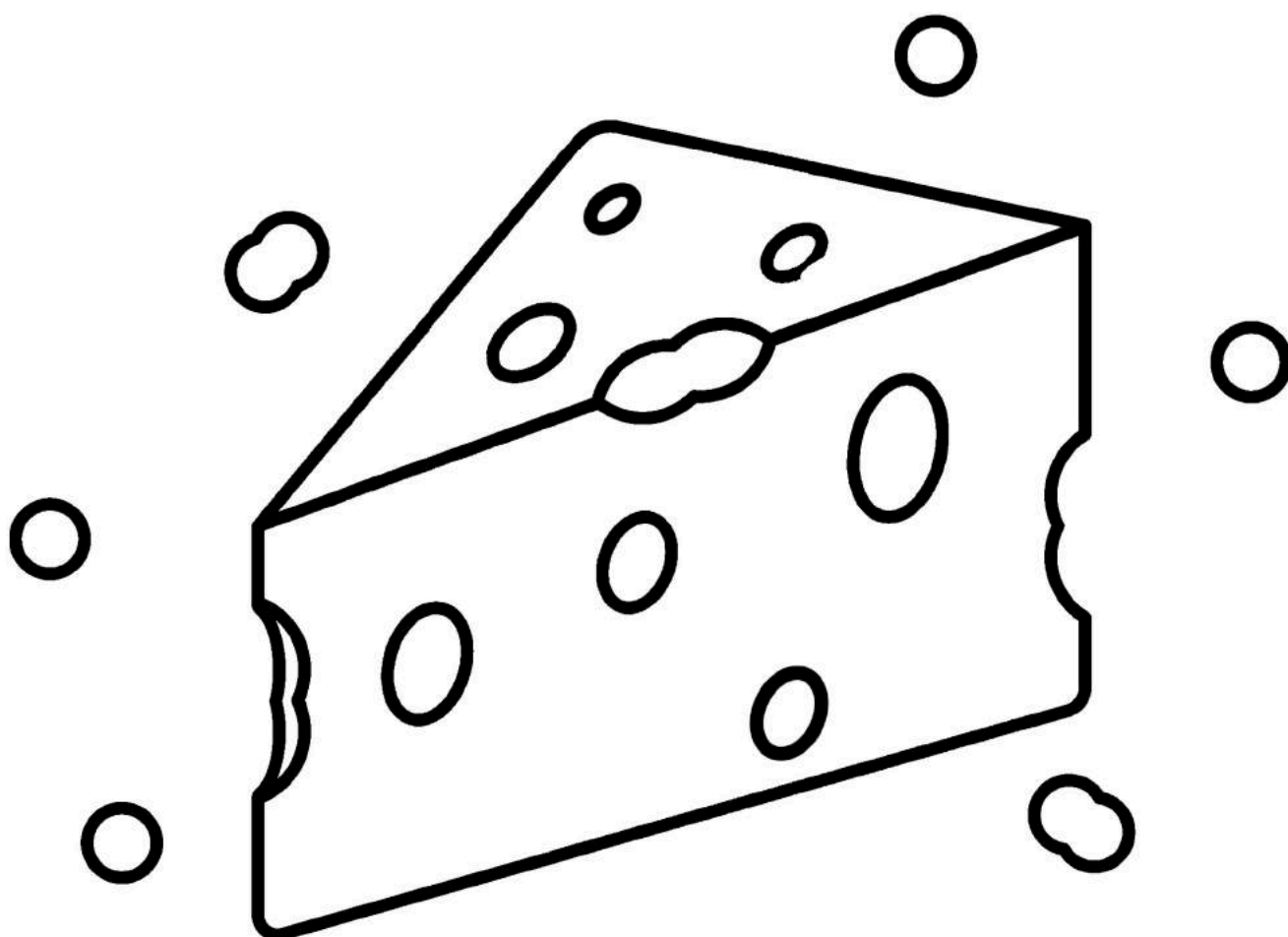
¿Sabes qué es la turofilia? En realidad, no es nada malo, es solo tener amor o pasión por el queso. Y tú, ¿eres un turófilo?

Los quesos suelen tener forma de rueda porque esa forma les permitía rodar, lo que hacía que su transporte fuera mucho más fácil.



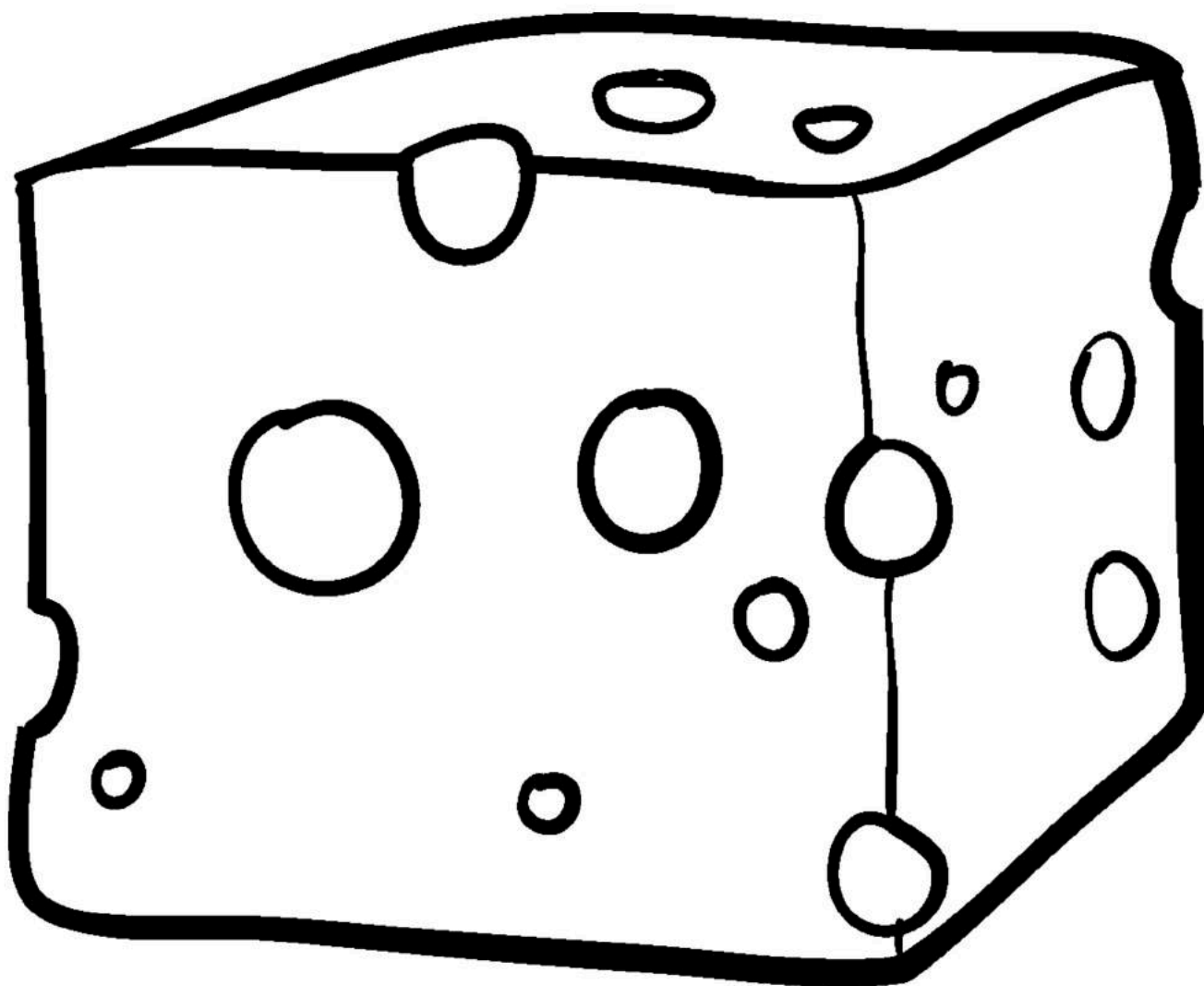
¿Sabes cuántas variedades existen de queso? Alrededor de 2000. ¡Eso es muchísimo! Siendo el queso cheddar, parmesano y mozzarella algunos de los más consumidos alrededor del mundo.

Nombre: Fecha:



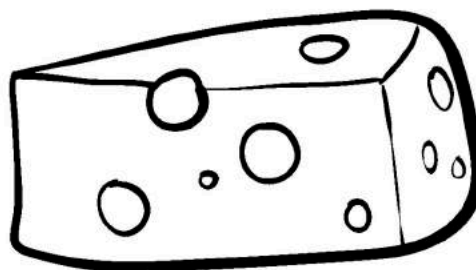
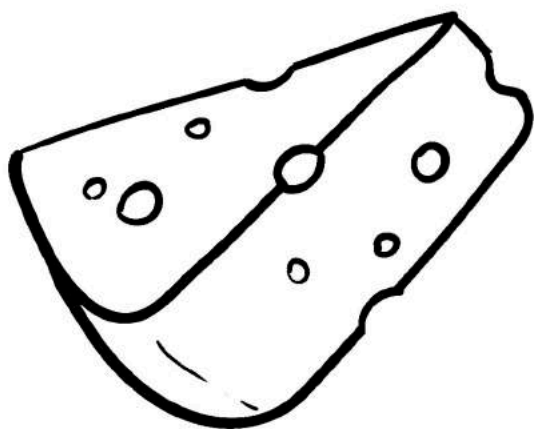
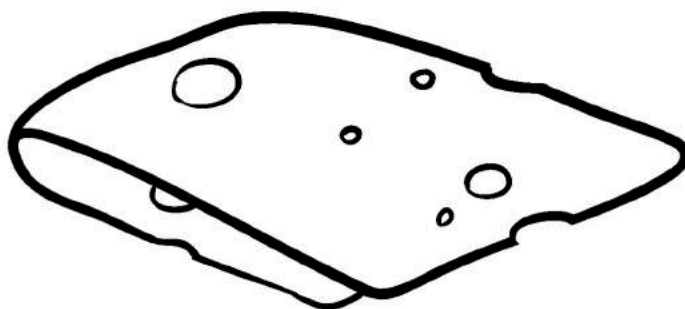
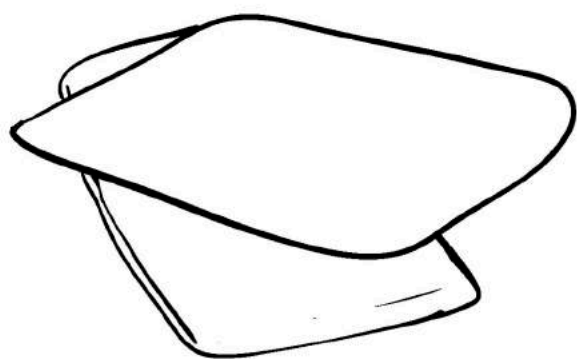
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



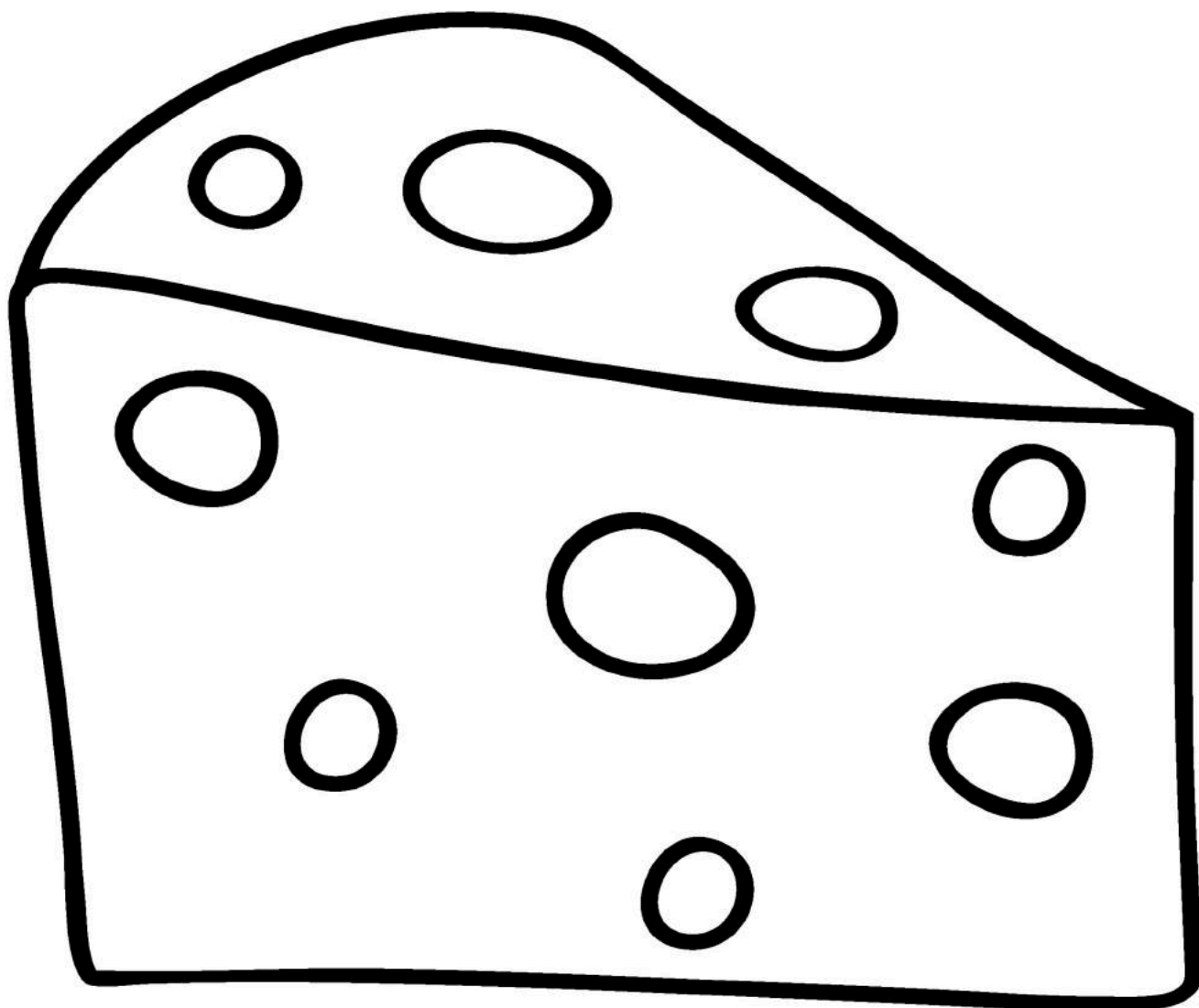
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



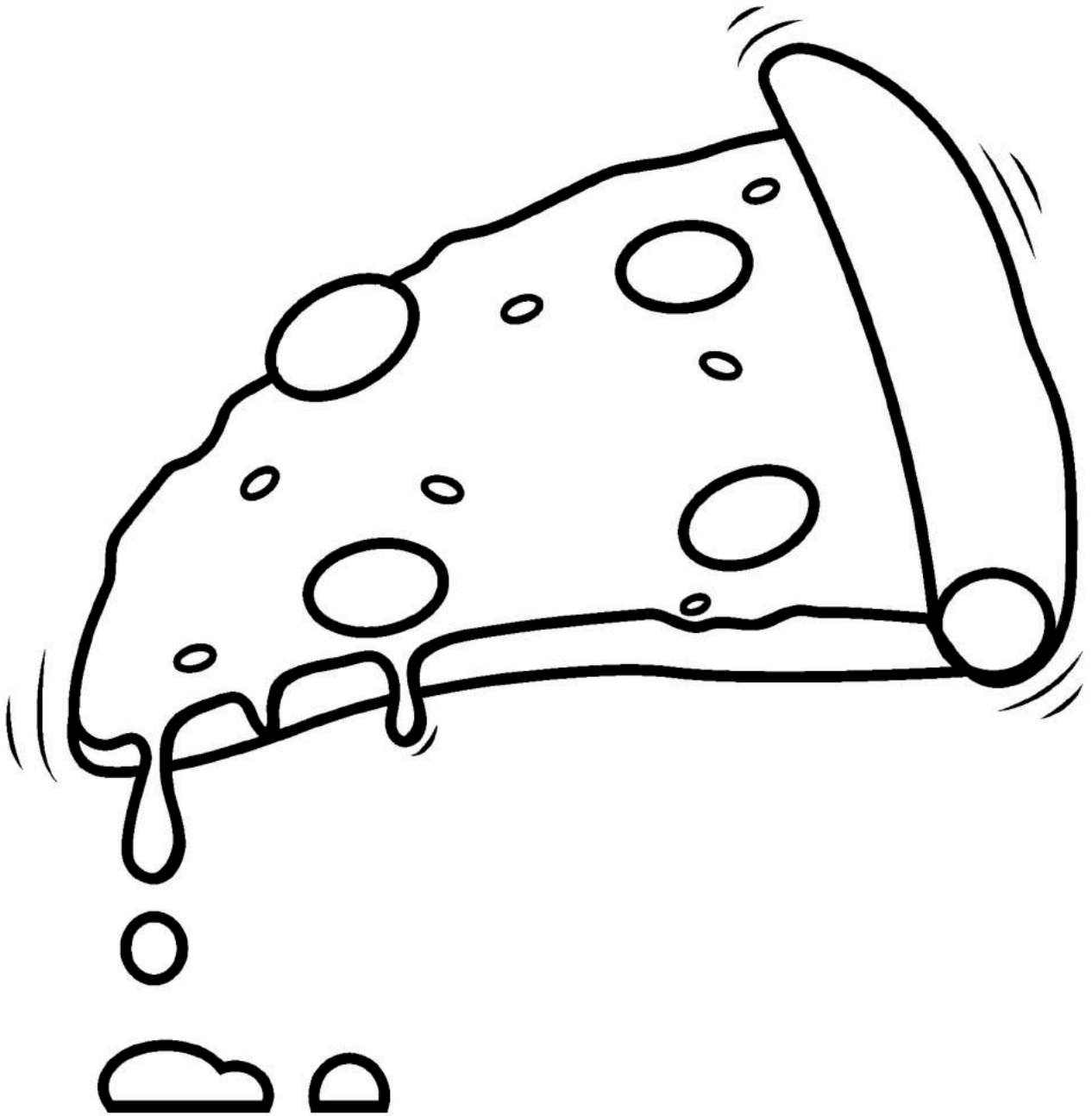
Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

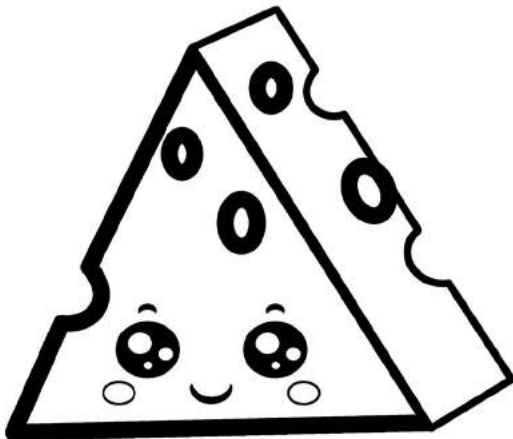
Nombre: Fecha:



Coloreando JUNTOS
coloreandojuntos.com

Curiosidades

¿Te gustaría saber el país que consume más queso en el mundo? ¡Ese es Grecia! Por habitante se consumen alrededor de 27.3 kilos al año. El 75% de esta cantidad es del queso feta.



Existe una variedad muy extraña de queso, que está fabricado con leche humana ¡Así es! Este queso fue creado por el chef Daniel Angerer.

Al año, se producen alrededor de 20 millones de toneladas de queso en todo el mundo.

