



Nombre de alumno: LEONARDO RAFAEL PINTO SANTOS

Nombre del profesor: Gonzalo Rodríguez

Nombre del trabajo: MAPA CONCEPTUAL

Materia: BROMATOLIGIA

Grado: 3

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

Bromatología

ES

la ciencia que estudia todos los aspectos relacionados con los alimentos para conocer su composición cualitativa y cuantitativa.

ES IMPORTANTE PORQUE

Ayuda a entender tanto las características nutricionales como las propiedades técnicas de un alimento

La bromatología responde a preguntas como, ¿qué es el alimento?, ¿qué contiene?, ¿qué nutrientes aporta?, ¿qué cantidad y tipo de grasas contiene?, ¿cuál es su perfil de aminoácidos?, ¿cuánta fibra tiene y de qué tipo?, ¿qué aspecto tiene en diferentes condiciones de temperatura?

Un estudio bromatológico es una analítica completa que se realiza sobre una muestra de alimento para conocer su composición, sus cualidades organolépticas y sus posibles alteraciones.

BIBLIOGRAFIA

<https://ecuador.unir.net/actualidad-unir/bromatologia/#:~:text=La%20bromatolog%C3%ADa%20ayuda%20a%20entender,%2C%20prepararlo%2C%20manipularlo%20y%20conservarlo.>

<https://www.traza.net/2021/12/13/bromatologia-el-estudio-de-los-alimentos/#:~:text=Un%20estudio%20bromatol%C3%B3gico%20es%20una,organol%C3%A9pticas%20y%20sus%20posibles%20alteraciones.>