Bromatología

Nombre: Jennifer Gonzalez Ramos
Profesor: Jose Luis Flores Gutierrez
Tema: Resumen de Bromatología

Resumen

La bromatología es la ciencia que estudia los alimentos y su composición, propiedades, procesamiento, conservación y seguridad.

Objetivos de la Bromatología...

Análisis de alimentos: Determinar la composición química y nutricional de los alimentos.
Seguridad alimentaria: Granliza que los alimentos sean seguros para el consumo humano.
Calidad de alimentos: Evaluar la calidad de los alimentos en terminos de sabor, textura, aroma y apariencia.

Nutrición:

La nutrición es la ciencia que estudia la relación entre los alimentos y la salud humana.

Conceptos de la Nutrición...

Nutrientes: Sustancias químicas que se encuentran en los alimentos y son esenciales para el crecimiento, mantenimiento y reparación del cuerpo.
Dieta: conjunto de alimentos que se consumen regularmente.
Nutrición adecuada: consumo de nutrientes en cantidades suficiente para mantener la salud y prevenir enfermedades.
Nutrir: Dar, proporcionar nutrientes requeridos del cuerpo como en humanos como en animales.
Tipos y moneros de nutrir:

Nutrición parenteral Oral Batiba

Canalización con Suero Suneado

Nutriente: Componente Bioquimico necesario para la vida como; Carbohidratos, Lipidos, proteinas, Vitaminas y minerales.

Dieta:

Una dieta equilibrada que incuya todos estos componentes es esencial para mantener la salud y prevenir enfermedades crónicas. Es importante consumir una variedad de alimentos y limitar el consumo de alimentos procesados y no saludables.

Importancia de la nutrición

→ Salud mental
→ Desarro del cuerpo
→ Mantiene la salud
→ previene enfermedades Crónicas
→ Mejora la calidad de vida

En Bromatología podemos relacionar la nutrición como requerimientos necesarios para nuestro cuerpo tanto coma para mantener una alimentación adecuada y valanceada que nuestro cuerpo requiera a vace de los alimentos como carbohidratos, Lipidos, proteinas, vitaminas y minerales.