



UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA  
CAMPUS TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS



## BROMATOLOGÍA

PRESENTAN:  
JONATAN CORREA ALEJANDRO

2° CUATRIMESTRE

DOCENTE  
MVZ. JOSÉ LUIS FLORES

TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS.MAYO,2025

Lo que hemos estado viendo ha sido sobre cómo deshidratar un alimento, cómo sacar el peso de la materia húmeda y la materia seca, también su relación con la nutrición, también cómo abarca la bromatología como:

1. Composición de los alimentos
  - Macronutrientes: proteínas, lípidos, carbohidratos.
  - Micronutrientes: vitaminas, minerales.
  - Agua y contenido energético.
2. Calidad e higiene alimentaria
  - Control de contaminantes (biológicos, químicos y físicos).
  - Detección de adulteraciones y fraudes.
  - Evaluación sensorial (olor, sabor, color, textura).
3. Seguridad alimentaria
  - Evaluación de peligros microbiológicos (como Salmonella, E. coli).
  - Presencia de residuos (pesticidas, antibióticos).
  - Análisis de aditivos alimentarios.
4. Legislación y normativa
  - Cumplimiento de reglamentaciones alimentarias nacionales e internacionales (ej. CAA en Argentina, FDA en EE.UU.).
  - Etiquetado nutricional y declaración de ingredientes.
5. Tecnología de los alimentos
  - Métodos de conservación (pasteurización, congelado, secado).
  - Procesamiento industrial de alimentos.
  - Innovación en productos alimenticios.

Como es bromatología

La bromatología es la ciencia que estudia los alimentos en todos sus aspectos: composición química, valor nutricional, calidad, higiene, seguridad y tecnología. Evalúa tanto la parte nutricional como la inocuidad y las propiedades físicas, químicas y biológicas de los alimentos.