



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: BROMATOLOGÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

ACTIVIDAD:

ASESORA:

LAURA DENISE LOPEZ BARRERA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



INTRODUCCIÓN



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Hola compañeros y profesora, les comparto mi primer aporte en este foro, estaré atento a sus réplicas para poder ser enriquecido con sus aportes.

• ¿Qué es la Bromatología?

La bromatología es una disciplina que estudia todos los aspectos de los alimentos, así como todo lo relacionado a los mismos antes de que estos sean ingeridos e ingresen al organismo ya que al ser ingeridos pasa a ser estudiado por la Nutrición. (UNADM)

Algunos aspectos de los cuales se ocupa de estudiar son la composición de los alimentos, su estructura, función, valor nutritivo, etc.

La palabra bromatología proviene del griego bromato que significa alimento y de logos que significa estudio.

• ¿A qué se refieren las propiedades bromatológicas de los alimentos?

Las propiedades bromatológicas de un alimento se refieren a todas las características que lo definen, tanto físicas, químicas como organolépticas. Estas propiedades se clasifican en tres grupos principales:

1. Propiedades organolépticas: Son aquellas que se perciben por los sentidos, como el color, sabor, olor, textura y apariencia. Influyen en la aceptación o rechazo del alimento por parte del consumidor.
2. Propiedades tecnológicas: Determinan el comportamiento del alimento durante su procesamiento, como la capacidad de molienda, cocción, emulsificación, gelificación, etc. Son esenciales para la elaboración de productos alimenticios con las características deseadas.
3. Propiedades saludables: Se refieren al valor nutritivo del alimento y su impacto en la salud. Incluyen la composición de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas), micronutrientes (vitaminas y minerales), y otros componentes bioactivos.

• ¿Cuáles son las diferencias entre propiedades organolépticas, tecnológicas y saludables de los alimentos?

Propiedad	Descripción	Ejemplo
Organoléptica	Percibida por los sentidos	Color rojo intenso de un tomate, sabor dulce de una fresa, aroma a vainilla en una galleta
Tecnológica	Comportamiento durante el procesamiento	Capacidad de la harina para formar una masa elástica, capacidad de la leche para cuajarse, capacidad del aceite para freír sin humear
Saludable	Valor nutritivo e impacto en la salud	Aporte de fibra en una porción de avena, contenido de calcio en un vaso de leche, efecto antioxidante de los polifenoles en el chocolate amargo



Las propiedades organolépticas se refieren a las características sensoriales del alimento, las propiedades tecnológicas se centran en su comportamiento durante el procesamiento y almacenamiento, y las propiedades saludables se relacionan con los efectos positivos en la salud humana. Cada una de estas propiedades juega un papel importante en la evaluación y selección de alimentos para una dieta saludable y equilibrada.

- **¿Cuál es la importancia de la Bromatología para el nutriólogo?**

El conocimiento de la Bromatología es fundamental para el nutriólogo, ya que nos permite:

Evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos: Es crucial para la elaboración de planes alimentarios personalizados y seguros.

Comprender los efectos de los procesos de transformación en los alimentos: Permite asesorar sobre la mejor forma de cocinar y conservar los alimentos para preservar sus propiedades nutritivas.

Diseñar estrategias nutricionales efectivas: Brinda las bases para seleccionar alimentos adecuados según las necesidades individuales y objetivos de salud.

Promover hábitos alimenticios saludables: Permite educar a la población sobre la importancia de consumir una dieta variada y equilibrada.

Agradezco de antemano por su tiempo tomado para poder hacer lectura de mi trabajo y sus réplicas con su retroalimentación, saludos.

Referencias:

UNADM. (s/f). Generalidades de los servicios de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 11 de abril de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_01/descargables/NSAL_U1_Contenido.pdf

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA . COMISIÓN SECTORIAL DE ENSEÑANZA. (s/f). Principios de la preparación de alimentos. Edu.uy. Recuperado el 12 de abril de 2024, de <https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Principios-de-la-preparacio%CC%81n-de-alimentos-Noguera-2018.pdf>

Gutierrez, J. B. (s/f). Principios generales de los alimentos. Edu.ar. Recuperado el 12 de abril de 2024, de <https://fcen.uncuyo.edu.ar/upload/ciencia-bromatologica.pdf>



CONCLUSIONES



FUENTES DE CONSULTA