

E.T.O.A.

Profesora: Laura Arce

Área curricular: Bromatología

Curso: 7° Químicos- Ciclo Orientado

Turno: Tarde

Tema: Introducción a la Bromatología.

Objetivos:

- Reconocer la función de un Bromatólogo y sus alcances.
- Reconocer la importancia bromatológica en la industria y en la vida diaria.
- Identificar las funciones de las macromoléculas y su importancia biológica.

Guía de investigación:

- 1- ¿Qué es la bromatología?
- 2- ¿Cuál es la función que cumplen los alimentos?
- 3- Explique el Equilibrio Energético (vínculos, valor energético de hidratos de carbono, grasas, proteínas).
- 4- Proteínas:
 - ¿Cuál es su composición?
 - Punto isoeléctrico. Solubilidad.
 - Función que cumplen en alimentos.
- 5- Hidratos de carbono:
 - ¿Cuál es su composición?
 - Función en los alimentos.
 - ¿Cuáles son las más importantes?
- 6- Lípidos:
 - ¿Qué son, cómo se clasifican? ¿Cómo están constituidos?
 - ¿a qué se llama saponificación?
 - Valor nutritivo. Balance nitrogenado, determinación.
- 7- Agua y Sustancias Minerales:
 - Función en alimentos.
 - ¿Cómo se encuentra?

- Sustancias minerales: ¿Dónde se encuentra en alimentos, función que cumple e importancia?

8- Vitaminas:

- ¿Qué son? ¿Cómo se clasifican?
- ¿Dónde se encuentran?
- Importancia biológica
- Solubilidad.

Bibliografía

Bromatología. Al. Montes

Delfino, R de Grimaut. Calidad bromatológica y Nutricional en Alimentos.

Fenneman. Química de los alimentos

También se puede consultar por internet.