

Grado Nutrición Humana y Dietética

Facultad de Farmacia

Tema 1: Introducción a la
Bromatología

Dra. Elena M^a Rodríguez Rodríguez

Bromatología

Vocablos griegos: “broma = alimento o comida” y “logos = tratado”

“conocimientos o tratados sobre los alimentos”

Ciencia que trata de los alimentos



(- Nutrición, higiene-microbiología,
tecnología, legislación...)

Química de los alimentos

Definición: Es la disciplina que estudia los alimentos de una forma integral, abarcando todos sus aspectos

- **Clasificación** de los alimentos en grupos
- **Composición química** de los alimentos
 - Factores que afectan a la composición
 - Principales alteraciones
 - Métodos de conservación de alimentos
 - Procesado y tecnología
- **Análisis**

Sistemas físico-químicos complejos
de origen vegetal, animal o mineral
constituidos por nutrientes

ALIMENTACIÓN

Proceso voluntario por el que se
seleccionan y se proporcionan al
ser vivo los alimentos

ALIMENTOS

BROMATOLOGÍA

Ciencia que estudia los alimentos
de una forma integral, abarcando
todos sus aspectos

NUTRIENTES

Aquellos componentes de los
alimentos con capacidad de nutrir y
cuyo aporte es necesario para el
mantenimiento de la vida

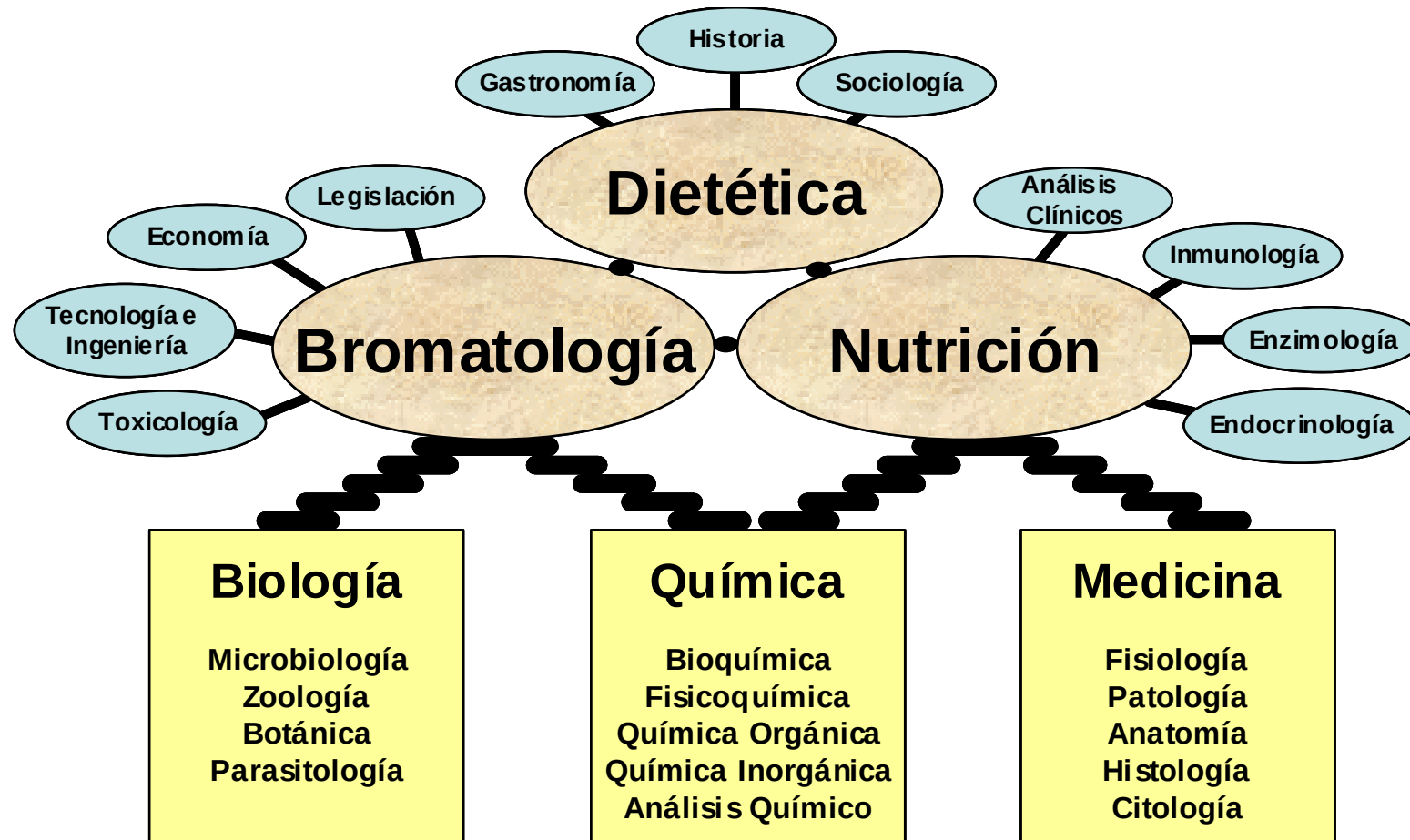
NUTRICIÓN

Conjunto de procesos en los
que se asimilan y se utilizan
los nutrientes de los alimentos

DIETÉTICA

La técnica y el arte de utilizar los
alimentos de una forma adecuada con
objeto de conseguir un fin determinado

Relación de la Bromatología con otras disciplinas



HISTORIA DE LA BROMATOLOGÍA

Paleolítico Inferior (750.000-400.000 aC) → recolector alimentos vegetales

Descubrimiento fuego (500.000 aC)

Final glaciaciones (30.000 aC) → Inicio técnicas producción, procesado y conservación

- 12.000 aC → Desarrollo agricultura
- 4.000-3.000 aC → Desarrollo ganadería

Europa (1.500 aC-300 dC) → Desarrollo 2 modelos producción y consumo de alimentos

- Mediterráneo (Cereales, vid y olivo + ganado ovino y caprino, legumbres)
- Continental (Productos animales, hortalizas + cereales)

Grecia → Inicio de la "Inquietud Científica" por los alimentos

- Hipocrates (460-377 aC) (primeras recopilaciones dietéticas)
- Celsus (53 aC-7 dC) (clasifica los alimentos en fuertes, medianos y débiles)
- Galeno (129-199 dC)

HISTORIA DE LA BROMATOLOGÍA

Cultura islámica

- Rhazes (850-923) (partidario de curar con una dieta apropiada)
- Joannitius (809-873) (clasificó alimentos: productores humores buenos y dañinos)

S. XIII-XV → Época de los grandes navegantes

S. XVI → Paracelsus (afirmó que todo alimento contiene nutrientes y veneno)

S. XVII → Bacon (precursor de la conservación por frío)

S. XVIII → Papin (inventó una especie de olla a presión)

S. XIX → Appert (precursor conservación por calor) y Pasteur (alteraciones microbianas)

S. XVIII-XIX → Gran avance en análisis de alimentos. Ej: Kjeldahl (1883), Dumas (1831)...

S. XX → Osborne (Tablas de composición de alimentos, 1924)

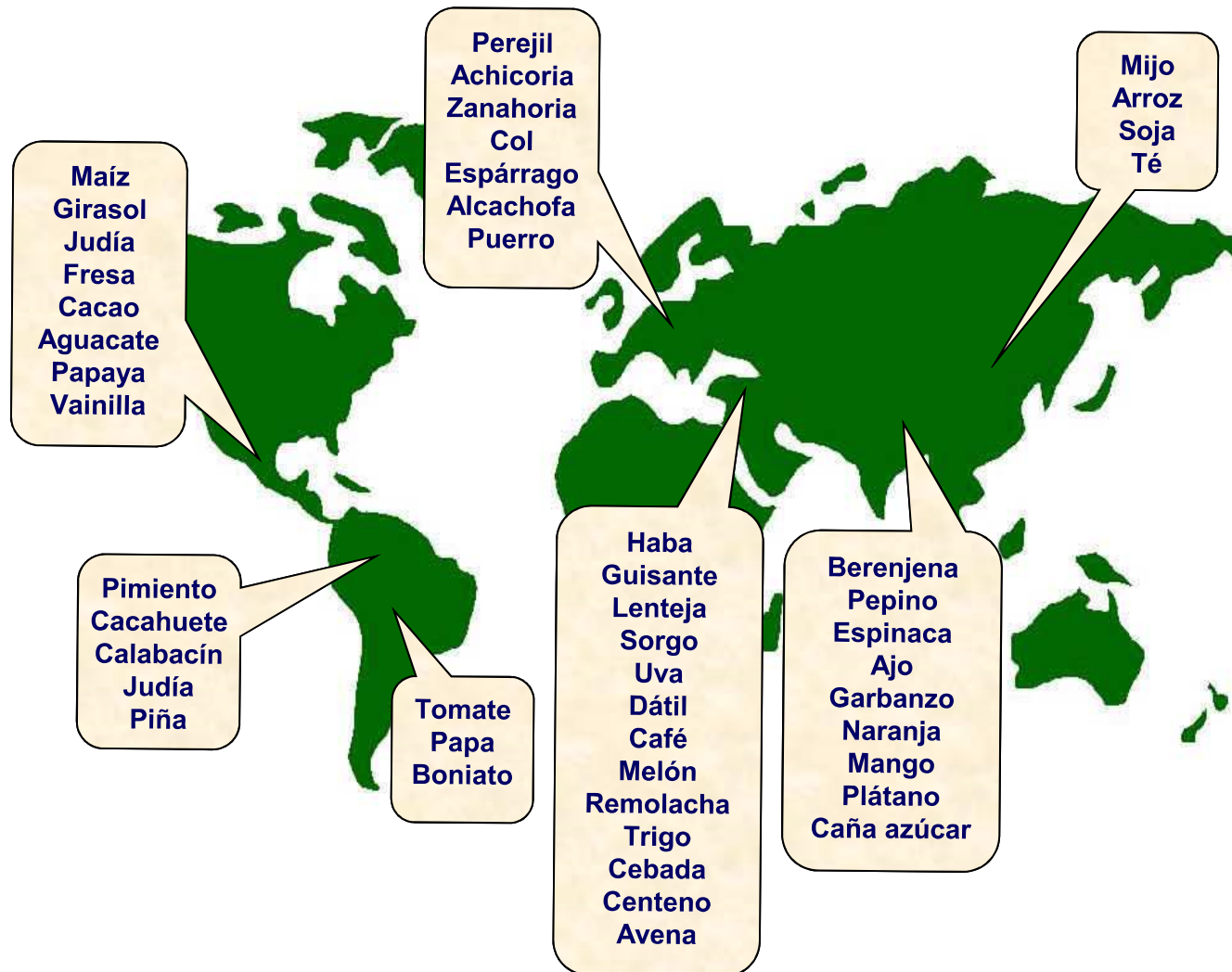


Figura: Posible procedencia geográfica de los principales alimentos vegetales que actualmente se destinan a la alimentación humana

Bibliografía

- **BELLO GUTIÉRREZ, J.** (2000). Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- **DÍAZ ROMERO, C.** (2012). Fundamentos de Nutrición. Servicio de Publicaciones de la Universidad de LaLaguna, Tenerife.