

Otra de la clasificación de los nutrientes es de acuerdo al aporte de energía que hacen:

- Energéticos.- Entre estos encontramos los hidratos de carbono, lípidos y proteínas.
- No energéticos.- Los componen sales minerales y vitaminas.

Bajo estos conceptos teóricos básicos, se cimientan dos Ciencias de la Nutrición: la bromatología y la Dietética.

## BROMATOLOGÍA

La ciencia de la Bromatología se encarga del estudio de los alimentos en materia de producción, manipulación, elaboración y distribución. Es decir, analiza, investiga y reglamenta cada uno de estos procesa en son de la sanidad. Por ejemplo, esta ciencia es la que dictamina que la carne cruda de vaca recluta perjudicial para el organismo humano.

Bromatología es una palabra griega que significa:  
Broma bromatos, alimentos  
LOGOS tratado o ciencia

Estudia todos los alimentos y nutrientes que consumen las plantas, animales y seres humanos. Además, le compete la medición de las cantidades nutricionales que se le deben suministrar a un individuo de acuerdo con los regímenes específicos de cada ser. En consecuencia, la bromatología se divide en dos grandes categorías:

La antropobromatología, que tiene que ver con el estudio de los alimentos destinados específicamente al consumo por parte del humano.

La zoobromatología, que se ocupa del estudio de los alimentos que son consumidos por las distintas especies animales y que incluyen el estudio de los valores alimenticios y dietas en general.



Laboratorio.

### OBJETIVOS DE LA BROMATOLOGÍA

Reunir la cantidad de alimentos requeridos para la sana alimentación de una densa y numerosa población

Mantener un estado agradable de los alimentos para que mantengan la calidad cuando lleguen a manos del consumidor.

Aumentar o al menos mantener el valor nutritivo de los alimentos, para mantener su correcto estado de salud

### CLASIFICACIÓN BROMATOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

**Alimentos sanos:** son aquellos que cumplen con los requisitos establecidos para ser ingeridos.

**Alimentos adulterados:** son los alimentos que se han visto modificados por el agregado de una sustancia o por la sustracción de un compuesto químico. Por ejemplo la venta de leche rebajada con agua es un producto adulterado y se presenta como un fraude.

**Alimentos falsificados:** son aquellos alimentos que están preparados para ser presentados como otro alimento. Dado que no se corresponden químicamente se los llama falsificados. Por ejemplo, si un vino es presentado bajo la etiqueta de una bodega que en realidad no corresponde.

**Alimento alterado:** Es el alimento que se ha visto modificado químicamente por la acción del tiempo, la humedad, la temperatura, el aire, las radiaciones, los microorganismos, etc.

**Alimentos contaminados:** son los alimentos que han sido expuestos a gérmenes patógenos o sustancias químicas, por una mala manipulación de los alimentos, que ocasionan enfermedades cuando son consumidos. Por ejemplo, un tomate se vería contaminado si es cortado con el mismo cuchillo que se cortó carne cruda.

**Alimentos nocivos:** contienen sustancias químicas que son nocivas para el organismo.

