

Facultad de Ciencias Químicas BUAP



BUAP

 amqa.mx  amqa_mx  amqa.mx

www.amqa.org.mx



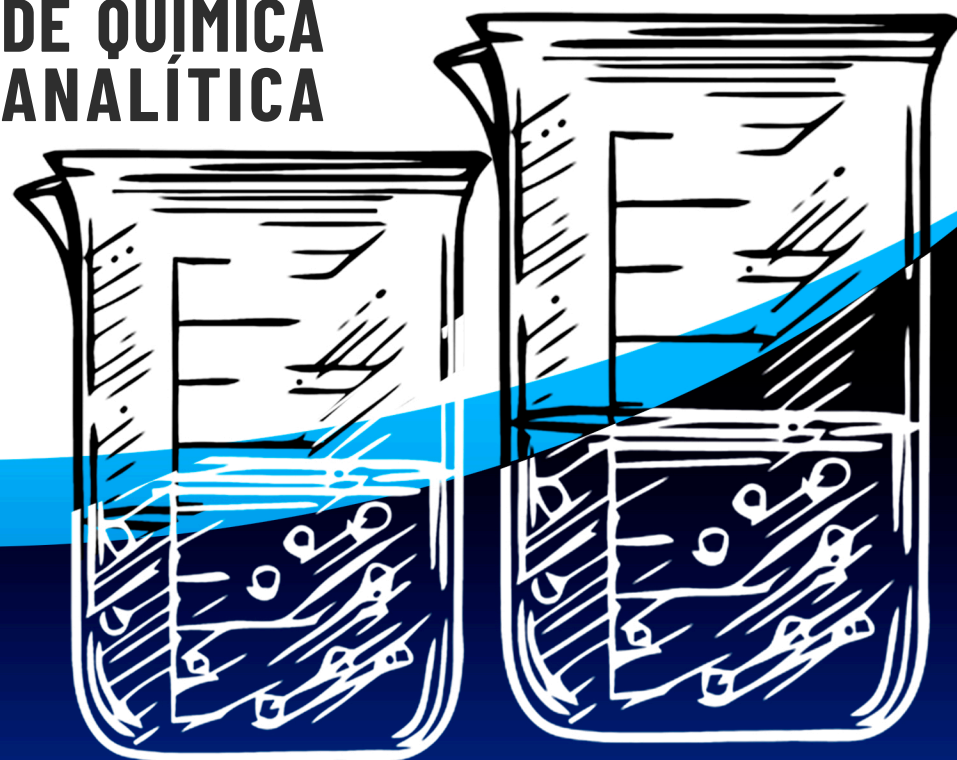
XXXV

**CONGRESO
NACIONAL
DE QUÍMICA
ANALÍTICA**



XXV

**SIMPOSIO
ESTUDIANTIL**



CURSO

Bromatología

Bromatología



Instructor

Armando Mena Contla, formación en Químico Farmacobiólogo, maestría en Ciencias Químicas Bioquímica y Biología Molecular, doctorado en Ciencias Ambientales, experiencia en temas bioquímicos como purificación de proteínas, análisis de alimentos, elaboración de bebidas fermentadas, regulación sanitaria.

Contenido

La bromatología es la ciencia que estudia los alimentos: su composición química, acción en el organismo, valor nutricional y calórico, también sus propiedades físicas, químicas, toxicológicas, así como adulterantes, contaminantes, entre otros. Para el análisis de alimentos se utiliza el concepto de composición centesimal o proximal, que se refiere a la proporción de los componentes (cenizas, humedad, fibras, carbohidratos, lípidos y proteínas) presentes en 100 g del producto.

**18 y 19 de
septiembre
de 2023**

**Facultad de Ciencias Químicas
BUAP**