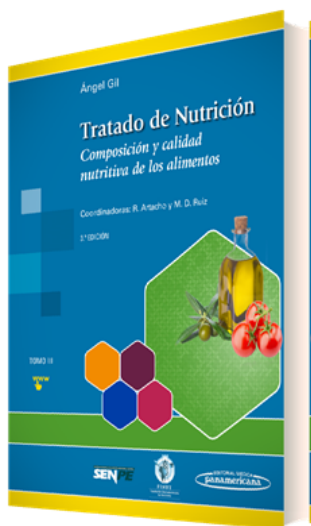


PORTADA



AUTORES

Ángel Gil Hernández Reyes Artacho Martín-Lagos  
María Dolores Ruiz López

TÍTULO

**Tratado de Nutrición**

SUBTÍTULO

Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| - EAN 9788491101253              | - DIMENSIONES |
| - PÁGINAS 820                    | - EDICIÓN 3   |
| - ENCUADERNACIÓN Versión Digital | - AÑO 2017    |

PUNTOS CLAVES

- Además de la revisión detallada de numerosos capítulos, se ha introducido un nuevo tomo dedicado por completo a la nutrición molecular y se han incorporado 50 nuevos capítulos para cubrir aspectos relevantes en epidemiología de la nutrición y nuevos avances en el campo de la nutrición clínica.
- En cada tomo se agrupan los temas relacionados, manteniendo también una vinculación directa entre tomos cuando ha sido necesaria.
- La estructura de los diferentes capítulos responde a un criterio de «libro útil para la enseñanza», centrado en los objetivos docentes y apoyado en imágenes y tablas que facilitan la comprensión de la materia. También incluye resúmenes de los temas más destacados y un glosario de términos para facilitar al lector la comprensión del texto.
- Dispone de un sitio web complementario con materiales audiovisuales y de evaluación.

DESCRIPCIÓN

Tratado de Nutrición, 3ª ed. aúna y armoniza las bases fisiológicas, bioquímicas y moleculares de la nutrición con los conocimientos relativos a la nutrición en los estados de salud y enfermedad, así como a sus aplicaciones. A la vez, proporciona un conocimiento actualizado de la composición y del valor nutritivo de los alimentos.

El tomo III del Tratado aborda la composición y el valor nutritivo de los principales grupos de alimentos e ingredientes alimentarios, y describe diversos tratamientos tecnológicos y su influencia sobre la calidad nutritiva. Además, considera la estructura de las tablas de composición de alimentos y las bases de datos nutricionales y analiza diversos aspectos de la seguridad y la higiene alimentarias y la información alimentaria al consumidor.

DIRIGIDO A

TELÉFONO

(5255) 5025-0664

EMAIL

[infomp@medicapanamericana.com.mx](mailto:infomp@medicapanamericana.com.mx)

---

Tratado de Nutrición 3ª ed. está dirigido a estudiantes de grado y posgrado, docentes y a los profesionales clínicos que, en su quehacer diario, atienden a adultos y a niños.

**CONTENIDO**

---

Capítulo 1. Antropología de la alimentación	Capítulo 18. Aditivos alimentarios
Capítulo 2. Leche y derivados lácteos	Capítulo 19. Alimentos funcionales
Capítulo 3. Carnes y derivados	Capítulo 20. Complementos alimenticios
Capítulo 4. Pescados y mariscos	Capítulo 21. Alimentos fortificados
Capítulo 5. Huevos y ovoproductos	Capítulo 22. Adecuación de la composición de los productos alimenticios a las estrategias de salud
Capítulo 6. Cereales y productos derivados	Capítulo 23. Alimentos transgénicos
Capítulo 7. Legumbres	Capítulo 24. Influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos
Capítulo 8. Verduras y productos hortícolas	Capítulo 25. Calidad nutritiva de los alimentos
Capítulo 9. Frutas y productos derivados	Capítulo 26. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
Capítulo 10. Frutos secos	Capítulo 27. Higiene y seguridad de los alimentos
Capítulo 11. Azúcares, miel y productos de confitería	Capítulo 28. Toxicología de los alimentos
Capítulo 12. Grasas y aceites	Capítulo 29. Información alimentaria al consumidor: etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
Capítulo 13. Bebidas alcohólicas	Capítulo 30. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
Capítulo 14. Bebidas no alcohólicas	
Capítulo 15. Café, té, cacao y productos derivados	
Capítulo 16. Nuevas fuentes de nutrientes	
Capítulo 17. Compuestos bioactivos de los alimentos de origen vegetal	