MOLECULAS QUE COMEMOS, LAS



YRUELA/ VARELA-NIETO

SINOPSIS

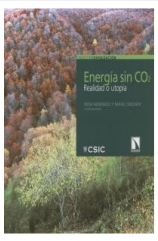
Azúcares, hidratos de carbono, fibra, grasas o lípidos, minerales, proteínas y vitaminas son los componentes básicos de los alimentos, son las moléculas que comemos. ¿Qué propiedades tienen? ¿Por qué son importantes para nuestro desarrollo y salud? ¿Cómo proporcionan a los alimentos sus diferentes aromas, colores, sabores y texturas? ¿Qué tipo de reacciones químicas se producen al cocinar? ¿Qué enfermedades están vinculadas a la dieta? ¿Por qué los llamados superalimentos son falsos mitos de la alimentación? Esta obra es una guía didáctica que responde a estas y a otras preguntas que cualquiera se habrá planteado en algún momento sobre la alimentación y sobre las moléculas presentes en nuestra dieta. Con sencillas explicaciones y una amplia variedad de experimentos y talleres, en versión bilingüe español-inglés, que pueden hacerse tanto en la cocina de casa como en el colegio, este libro da a conocer, cocinando, la bioquímica de nuestra alimentación. Las moléculas que comemos está adaptado a los niveles educativos de primaria y secundaria. ...

Editorial	CATARATA
Materia	DIVULGACION CIENTIFICA
Colección	DIVULGACION
EAN	9788413527017
Status	Disponible
Páginas	180
Tamaño	210x210x12 mm.
Peso	150
Precio (Imp. inc.)	21,00€
Fecha de lanzamiento	11/04/2023

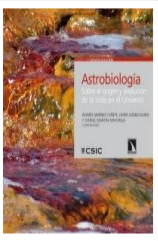
Títulos relacionados



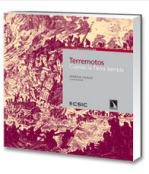
CAMBIO GLOBAL
DUARTE, CARLOS



ENERGIA SIN CO2
MENENDEZ, RAFAEL



ASTROBIOLOGIA
GIMENEZ, ALVARO



TERREMOTOS, LOS
UGALDE, ARANTZA