



Nombre de alumnos: Francisco de Jesús Villatoro Jiménez.

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico.

Materia: Bromatología animal.

Grado: 3

Grupo: A



Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de mayo del 2020.

GENERALIDADES DE BROMATOLOGIA

Nomenclatura de los alimentos (NRS)

Los alimentos se pueden dividir en plásticos y energéticos

Se estructura en

- Simple.
- Compuestas.

NRS significa

Academia Nacional de las Ciencias.

Nombre ideal de un alimento

- Describirlo genéticamente y morfológicamente.
- Definir du calidad o categoría.

Clasificación de los alimentos (NRS)

Origen

Se refiere a la materia prima de la que produce el material comestible.

Parte comestible

Es la porción de la materia prima que realmente se consume.

Ejemplo

Son los vegetales o procedentes de animales.

Fase de maduración

Se aplica solo a productos groseros.

Factor más importante

Los valores nutritivos

Corte o número de cosecha

Indica si el alimento grosero proviene de un primer corte o primera cosecha.

Forraje o pienso grosero seco

Son materias primas

Contienen

18% de FC, menos del 15% de humedad y baja de nutrientes.

Ejemplo

Heno secado al sol.

Forraje o pienso grosero fresco.

Son materias primas.

Que contienen

Más del 18% de FC, más del 15% de humedad y una baia de nutrientes.

Ensilado

Es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje.

Sirve

Para almacenar alimento en tiempo de cosecha y suministrarlo en tiempo de escasez.

Complemento vitamínicos

Las vitaminas

Son compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales.

Se clasifican en

Hidrosolubles
Liposolubles

Aditivo No Nutritivo

Son considerados para reducir los costos de alimentación.

Se dividen en

- Lonoforos.
- Antibióticos.
- Supresores de Estros.
- Amortiguadores.
- Otros (prebióticos).