Nombre de alumno: Haguin Cuamatzi Alvarado

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: bromatología

Grado: 3ro

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

- **Generalidades de Bromatologia**
  - **ENSILADO**
    - **¿QUE ES ?**
      - Elensilado es un proceso de conservación del forraje basado en una fermentación láctica del pasto que produce ácido láctico y una disminución del pH por debajo de 5.
    - **PRODUCTO FINAL**
      - Elensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del grano o del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas. Elproducto final es la conservación del alimento porque la acidificación del medio inhibe el desarrollo de microorganismos
  - **COMPLEMENTO VITAMINICO**
    - **VITAMINAS**
      - Son los compustos organicos que son requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales
  - **ADITIVO NO NUTRITIVO**
    - **DIETAS**
      - Se le considera una herramienta importante ya que nos ayudara a reducir costos de alimentacion y asi obtener una mejora en eficiencia.
    - **EFECTOS SECUNDARIO**
      - Reduccion de acidiosis, timpanismo en grano y suprimir el cliclo estral, lo cual lleva a una la incidencia de abcesos hepáticos y problemas de gabarro.
  - **NOMENCLATURA DE LOS ALIMENTOS**
    - **SUCULENTOS**
      - Son los que poseen menos del 18% de Fibra y menos del 35% de MS. (papa, remolacha, nabo, etc.) Concentrados Energéticos: los que tienen menos de 18% de PB como los granos de cereales (maíz, sorgo, avena, etc.); subproductos de la industria harinera (salvado, afrechos, harinillas, etc.
    - **ALIEMENTOS DE LASTRE**
      - El valor delastrese determina solo en los alimentosde volumen y se mide por comparación con el de un forraje patrón, dividiendo la cantidad de materia seca ingerida por kilo de peso metabólico del forraje patrón, por la del alimentoconsiderado.
  - **CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS**
    - **LAS 8 PARTES POTENCIALES**
      - 1.-ORIGEN 2.- VARIERDAD 3.-PARTE COMESTIBLE 4.- PROCESOS Y TRATAMIENTOS 5.-FACE DE MADURACION 6.- CORTE 7.- CALIDAD 8.- CLASIFICAIÓN
  - **FORRAJE O PIENSO SECO**
    - **MATERIAS PRIMAS**
      - Se conoce como materia prima a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en [Bien económico|bienes de consumo].