

**Nombre de alumno: Samuel Jimenez Hernandez**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte**

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico**

**Materia: Bromatología**

**Grado: 3**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grupo: a**

Forrajeros de pasto

Forrajes de corte seco { Es una manera de alimentación natural { algunos pastos utilizados son King grass, Camerún, Taiwán, maralfalfa, sorgo  
Que puede ser propia de la finca { forrajero, y puede incluir caña de azúcar, morera, girasol, kudzu, poro, madero

Enzilados { consiste en conservar los forrajes por medio de fermentaciones que los { se obtiene la máxima producción y calidad, Deja el  
mantiene en un estado muy semejante al que poseen cuando están frescos { terreno libre pronto para otro cultivo, Asegura la  
disponibilidad de alimentos

Ensilaje { su objetivo es la conservación del valor nutritivo del alimento { consiste en cuatro etapas, Fase anaeróbica, fermentación,  
durante el almacenamiento, se logra por medio de una fermentación { estable y deterioro aerobio  
láctica espontánea en condiciones anaerobia

Tipos de ensilaje { Determina de acuerdo a las necesidades { Silos horizontales, bunker, monton o de pila, trinchera, tambores y tanques,  
De bolsa,

Concentraciones energéticas { Son aquellos alimentos que se obtienen { con fines de obtener un alimento balanceado o una ración  
por medio de ellas energéticos y proteicos { la cual se puede dividir en alimentos energéticos de origen vegetal

Alimentos de origen vegetal { Son aquellos alimentos que contienen menos de 18 % { Comprende los granos de cereales y los subproductos de  
de fibra bruta y también menos del 20 % de proteína { la molinería, las raíces y tubérculos, como la yuca y  
subdividir como alimentos amiláceos, y alimentos  
azucarados

Granos de Cereales { Son Maiz, trigo, salvado de trigo, avena { Son plantas de la familia de las poáceas cultivadas por su grano grupos de  
alimentos esenciales para el organismo