



**Nombre de alumnos: Manuel de Jesús Aguilar Gómez**

**Nombre del profesor: ana Gabriela Villafuerte aguilar**

**Nombre del trabajo: generalidades de bromatología**

**Materia: bromatología**

**Grado: 3°**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de mayo de 2020.

**GENERALIDADES DE BROMATOLOGIA**

nomenclatura de los alimentos

plásticos  
energéticos

sales y agua  
glúcidos y grasas

De acuerdo a su estructura son simples y compuestos; según su poder nutritivo hay alimentos incompletos y completos.

clasificación de los alimentos

posee ocho partes potenciales

cada una de las cuales proporcionan información específica

Origen,  
Variedad o clase  
Parte comestible  
Procesos o tratamientos  
Etc.

forraje o pienso grosero seco

que contienen mas del 18% de fibra cruda

menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.

forraje o pienso grosero fresco

que contienen más del 18% de FC

más del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes  
Son de gran volumen y pocos nutrientes

encilado

fermentacion de los carbohidratos

El producto final es la conservación del alimento porque la acidificación del medio inhibe el desarrollo de microorganismos

Este tipo de alimento se emplea para manejar ganado en forma intensiva, semi intensiva o estabulada

Casos como el de ensilaje de maíz en México, se han convertido en una alternativa muy económica para los criaderos de ganado puro

complemento vitamínico

para el mantenimiento y crecimiento de los animales, las cuales no son sintetizadas por ellos

Las vitaminas tampoco son fuente de energía ni forman parte de las estructuras del cuerpo pero son indispensables para el metabolismo y algunas funciones específicas en el organismo.

Como resultado de la síntesis microbiana, los rumiantes adultos aparentemente no requieren de suplementación de este grupo de vitaminas; sin embargo, debido a la intensificación de los sistemas de producción