



PASIÓN POR EDUCAR

- **Nombre de alumnos: Juan José García Pasquett**
- **Nombre del profesor: Ing. Ana Gabriela Villafuerte**
- **Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico**
- **Materia: Bromatología**
- **Grado y grupo: 3ro "A"**

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 24 de Mayo del 2020

Nomenclatura de los alimentos

- ❖ Origen { Materia prima de la que procede el material comestible
- ❖ Variedad o clase { Maiz > Variedad blanca o amarilla, nuevo, viejo, duro, suave etc
- ❖ Partes comestibles { Parte de la materia que se consume.
- ❖ Procesos o tratamientos { Procesos o tratamientos como son henificación, ensilado, trituration, calentamiento, tamizado, cernido.
- ❖ Fase de maduración { Pastos de gramíneas forrajeras en fase vegetativa poseen un valor nutritivo máximo
- ❖ Corte o numero de cosecha { Proviene de un primer corte o primera cosecha, segundo, tercero, etc
- ❖ Indicacion de la clase o calidad { Garantiza mínimos o máximos de contenidos como proteínas, carbohidratos, grasas
- ❖ Clasificacion { Para ello se utiliza del numero 1 al 8

- ❖ Forraje o pienso grosero seco {
 1. + 18% de fibra cruda
 2. Menos del 15% de humedad
 3. Baja densidad de nutrientes { Heno secado al sol. Numero internacional 1-01-104 MS 91 FC 30.1 PC 9.4 EM 1.61
- ❖ Forreja o pienso grosero fresco {
 1. Materias primas que contienen más del 18% de FC
 2. Más del 15% de humedad
 3. Una baja densidad de nutrientes.
- ❖ Ensilado { Es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas
- ❖ Complemento vitaminico { Son compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales
- ❖ Aditivo no nutritivo { Herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento