



**“UNIVERSIDAD DEL SURESTE”**



**BROMATOLOGIA**

**CUADRO SINOPTICO**

**DOCENTE: BARREDA ROBERTO GARCIA SEDANO**

**ALUMNA VIVIANA GUADALUPE CRUZ HERNANDEZ**

**TABLA RNC**

**clasificacion**

**Que es**

expresa los requerimientos proteicos del animal en proteína metabolizable (MP), la cual es definida como la proteína verdadera absorbida a nivel intestinal, cuya fuente son las porciones digeribles de la proteína microbiana y de la proteína no degradable en rumen de la dieta.

**1. origen**

Referencia a la materia prima de la que produce el material comestible

**ejemplo**

	a) Harina de Carne	b) Silo de maíz
Origen	Animal (Bovino)	Maíz

**2. variedad o clase**


el termino "variedad" se refiere y se aplica a alimentos de origen vegetal y el termino "clase" a los de origen animal.

**ejemplo**

Nombre	Origen	Clase	Clase
Leche	Animal	Leche de cabra	Leche de vaca

Nombre	Origen	Variedad	variedad
maíz	vegetal	Blanco	Amarillo



**3. parte comestible**

Porción de la materia prima que realmente se consume  
 Para los alimentos de origen animal: recorte de carne, hueso, leche, etc.  
 Para los de origen vegetal: hojas, tallos, semillas. etc.

**ejemplo**

Origen	Animal (Bovino)	Maíz
Clase o variedad	Harina de carne	Amarillo
Parte comestible	Residuos de la canal s/hueso	Tallo, hojas y elote

**TABLA RNC**

**clasificación**

**4. procesos o tratamiento**

los ingredientes son sometidos a tratamientos ya sea para conservarlos o para mejorar su calidad. Ejemplos: deshidratado, rolado, quebrado, molido, ensilado,

**ejemplo**

Origen	Animal (Bovino)	Maíz
Clase o variedad	Harina de carne	Amarillo
Parte comestible	Residuos de la canal s/hueso	Tallo, hojas y elote
Proceso	Deshidratado y molido	Ensilado

**5. fase maduración**

Exclusivo de forrajes  
Las plantas poseen un valor nutritivo máximo ya que al avanzar en la maduración se lignifican disminuyendo su digestibilidad.

**ejemplo**

Origen	Maíz
Clase o variedad	Silo
Parte comestible	Tallo, hojas y elote
Proceso	Ensilado
Fase de maduración	Estado masoso-lechoso

**6. corte o número de cosecha**

Exclusivo de forrajes  
Indica si el forraje proviene del primer corte (o primera cosecha), segundo corte, tercer corte, etc.

**ejemplo**

Origen	Maíz
Clase o variedad	Silo
Parte comestible	Tallo, hojas y elote
Proceso	Ensilado
Fase de maduración	Estado masoso-lechoso
Corte o N° cosecha	Primero

**7. calidad**

incluye otros aspectos como peso por unidad de volumen, contenido mínimo de proteína, grasa o fibra del producto.

**ejemplo**

Origen	Animal (Bovino)
Clase o variedad	Harina de carne
Parte comestible	Residuos de la canal c/hueso
Proceso	Deshidratado y molido
Fase de maduración	-----
Corte o N° cosecha	-----
Calidad	Mínimo 40% de PC

**8. clasificación**

Indica la categoría a la que pertenece el alimento de acuerdo con la "Clasificación de los alimentos" del NRC.

**ejemplo**

Origen	Animal (Bovino)
Clase o variedad	Harina de carne
Parte comestible	Residuos de la canal c/hueso
Proceso	Deshidratado y molido
Fase de maduración	-----
Corte o N° cosecha	-----
Calidad	Mínimo 40% de PC
Clasificación	5

Bibliografía:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/1f7c5057bd7e1005659fda78170acb66.pdf>