



**Mi Universidad**

## **Cuadro sinoptico**

*Nombre del Alumno: Ingrid Anzueto Reyes*

*Nombre del tema: Generalidades de bromatologia*

*Parcial: 1°*

*Nombre de la Materia: Bromatologia*

*Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia*

*Cuatrimestre: 3°*

# GENERALIDADES DE BROMATOLOGIA

## Importancia de la Bromatología en la Zootecnia

- La bromatología, como rama de la nutrición, se encarga de estudiar científicamente los alimentos, desde un aspecto integral que abarca el análisis químico, físico, nutritivo, e higiénico, entre otros.

## Nomenclatura de los alimentos (NRC)

- Describirlo genéticamente y morfológicamente.
- Definir su calidad o categoría.
- Indicar su localización en la clasificación de alimentos, es decir, proporcionar información que permita al nutriólogo comprender mejor su composición química.

## Clasificación de los alimentos (NRC)

- Origen { Se refiere a la materia prima de la que procede el material comestible
- Variedad { El alimento animal "Leche" puede proceder de la vaca o de la cabra, si hablamos del maíz podemos hablar de la variedad amarilla o blanca, trigo blando o duro, vena nueva o vieja
- Parte comestible { Es la porción de la materia prima que realmente se consume
- Procesos { Como son henificación, ensilado, trituración, calentamiento, tamizado, cernido, extracción, digestión, granulado, etc.
- Fase de maduración. { Se aplica sólo a productos groseros, en términos generales, ya que quizá se en ellos el factor más importante al determinar valores nutritivos
- Corte { Indica si el alimento grosero proviene de un primer corte o primera cosecha, segundo, tercero, etc.
- Indicación de la clase { Garantiza mínimos o máximos de contenidos como proteínas, carbohidratos, grasas, minerales, fibras o sustancias tóxicas.
- Clasificación { Para ello se utiliza del número 1 al 8.

## Forraje o pienso grosero seco

- Materias primas que contienen más del 18% de fibra cruda (FC), menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.

## Forraje o pienso grosero fresco

- Materias primas 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.

## Ensilado

- El ensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas.

## Complemento vitamínico

- Las vitaminas son compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales, las cuales no son sintetizadas por ellos, por lo que tienen que aportarse en la dieta o por alguna otra vía.

## Aditivo no nutritivo

- Los aditivos para dietas son considerados una de las herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento, promoviendo mayores ganancias de peso o mejorando la rentabilidad dependiendo de su mecanismo de acción.

## Composición de los alimentos (AQP)

- Un alimento no contiene exclusivamente componentes nutricionales aun cuando éstos representen en algún caso hasta el 90% del extracto seco del mismo. Junto a las sustancias potencialmente nutritivas existen una serie de componentes que no poseen ese carácter.

## Análisis e interpretación de tablas de alimentos

- Las tablas de composición de alimentos son utilizadas, sobre todo, para valorar las ingestas de energía y nutrientes y planificar la alimentación individual y colectiva de personas sanas y enfermas.

## Fuente

Universidad Del Sureste. (2022). Antología de Bromatología. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/cfe7bab9229ef1a0ff26989fc6efe58-LC-LMV306.pdf>