



**Nombre de alumno: ANDRIK EDELVANI  
VILLATORO AYALA**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela  
Villafuerte Aguilar**

**Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico**

**Materia: Bramotología**

**Grado: Segundo cuatrimestre**

**Grupo: “A”**

## Conceptos básicos de la bromatología

El término Bromatología tiene sus orígenes en el griego Bromatos, que significa alimento y logia, que se traduce como estudios; en ese sentido, esta disciplina se dedica a la investigación que se realiza de manera integral sobre los alimentos.

### 1.1.1 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. La importancia de todos estos estudios y sus resultados es fundamental para garantizarle a la sociedad alimentos con un correcto tratamiento y conservación.

### 1.2 Nomenclatura de los alimentos (NRC)

Tomando en cuenta el papel que desempeñan en el organismo, los alimentos se pueden dividir en plásticos y energéticos, aunque la mayoría son de tipo mixto; entre los plásticos tenemos las sales y el agua, igualmente las proteínas, aunque estas forman parte también del grupo energético, el cual comprende además los glúcidos y las grasas.

#### 1.2.1 Clasificación de los alimentos (NRC)

La clasificación del NRC (posee ocho partes potenciales, cada una de las cuales proporcionan información específica para comprender el papel que podría desempeñar el producto de una ración alimenticia. Estas 8 partes son las siguientes:

##### 1.2.1.1 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. Por ejemplo ingrediente: Heno secado al sol. Numero internacional 1-01-104 MS 91 FC 30.1 PC 9.4 EM 1.61

### 1.2.1.2 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.

### 1.2.1.3 Ensilado

El ensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas. El producto final es la conservación del alimento porque la acidificación del medio inhibe el desarrollo de microorganismos.

#### **1.2.1.4 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. 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.

#### **1.2.1.5 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. Algunos de ellos tienen efectos secundarios como la reducción de acidosis, y timpanismo de grano, mientras que otros suprimen la actividad del ciclo estral, reducen la incidencia de abscesos hepáticos y los problemas de gabarro.

## 1.2.2 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.