



**Mi Universidad**

## **Cuadro Sinóptico**

**Nombre del Alumno:** Fredy Azarías Herrera Juárez

**Nombre del Tema:** Bromatología

**Parcial:** 1

**Nombre de la Materia:** Bromatología Veterinaria

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

**Nombre de la Licenciatura:** Medicina Veterinaria y Zootecnia

**Cuatrimestre:** Tercero

# GENERALIDADES DE BROMATOLOGIA

## Conceptos

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

## Importancia

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)

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.

## Clasificación de los alimentos (NRC)

La clasificación del NRC posee ocho partes potenciales

- Son
  - Origen
  - Variedad o Clase
  - Parte Comestible
  - Procesos o Tratamientos
  - Fase de Maduración
  - Corte o Numero de Cosecha
  - Identificación de la clase o calidad

### Clasificación

- Se dividen en
  - Forraje o pienso grosero seco
  - Forraje o pienso grosero fresco
  - Ensilado
  - Alimentos Energéticos
  - Suplementos Proteicos
  - Suplementos Minerales
  - Suplementos vitamínicos
  - Aditivos

## 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 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.