



*Nombre del Alumno: Gpe. Del Carmen Sanchez Aguilar*

*Nombre del tema: **Cuadro sinóptico***

*Parcial: 1er.*

*Nombre de la Materia: Bromatología*

*Nombre del profesor: Ana Villafuerte*

*Nombre de la Licenciatura: MVZ*

*Cuatrimestre: 3ro*

# Generalidades de bromatología

## Bromatología

La ciencia lo que se procura es hacer el análisis físico, químico e higiénico que se encuentran presentes en los productos que son consumidos por los animales.

## Dos subramas de la bromatología

1. La antropobromatología (estudio de los animales destinados al consumo de los seres humanos)
2. La zoobromatología (estudios de los alimentos destinados a las diferentes especies animales).

## Relación con otras ciencias

La bromatología se relaciona con ciencias como la química, la biología y la física; igualmente con la nutrición, la bioquímica, la farmacología y la toxicología.

Tres puntos importantes { económico, lo higiénico y lo legislativo.

## 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. No son fuente de energía

## Los aditivos

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.

## Nomenclatura de los alimentos (NRC)

Tomando en cuenta el papel que desempeñan en el organismo, los alimentos se pueden dividir en plásticos (las sales y el agua, igualmente las proteínas) y energéticos (proteínas, los glúcidos y las grasas, aunque la mayoría son de tipo mixto.

## 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.