



Nombre de alumno: Victor Calvo Vázquez

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

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 19 de mayo de 2022.

Generalidades de Bromatología

Conceptos

Bromatología 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

la bromatología también se encarga de realizar el cálculo de las dietas en las diversas especies que son sometidas al estudio y, además, ayuda al tratamiento y conservación de los alimentos

De este modo podemos afirmar que la importancia de la bromatología radica en tres puntos principales: lo económico, lo higiénico y lo legislativo

Objetivos de la bromatología

Conseguir una cantidad de alimentos adecuada para la población.
Fijar ciertos procedimientos específicos tanto de elaboración como de conservación de los alimentos

En bromatología, el control de la calidad y de los tratamientos de los alimentos abarca diferentes etapas desde la producción, hasta el transporte, almacenaje y preparación

Nomenclatura de los alimentos (NRC)

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

En la alimentación de los animales domésticos excepto el perro, predominan los de origen vegetal y estos se clasifican según su composición en concentrados, de lastre y suculentos. Los suculentos son voluminosos y contienen gran cantidad de agua y escasez de otros alimentos

De origen mineral: Ca, P, Na, Mn, Mg, Co, ect. De origen animal: harinas de carne, pescados, huesos etc. La siguiente es una clasificación de los alimentos del N. R. C. (Academia Nacional de Ciencias) de EE.UU., de

Clasificación de los alimentos (NRC)

La clasificación del NRC (National Research Council) posee ocho partes potenciales, cada una de las cuales proporcionan información específica para comprender el papel que podría desempeñar el producto

Origen
Variedad o Clase
Parte Comestible
Procesos o tratamientos
Fase de Maduración
Corte o número de cosecha

Indicación de la clase
Clasificación

Forraje o pienso grosero seco Materias primas que contienen mas del 18% de fibra cruda (FC), menos del 15% de humedad
Heno secado al sol. Numero internacional 1-01-104 MS 91 FC 30.1 PC 9.4 EM 1.61

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

Complemento vitamínico Las vitaminas son compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales, las cuales no son sintetizadas por ellos, son indispensables para el metabolismo

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 los aditivos alimenticios se pueden dividir en cinco grupos: 1) Ionóforos, 2) Antibióticos, 3) Supresores de Estros, 4) Amortiguadores, y 5) otros

Composición De los Alimentos

Un alimento no contiene exclusivamente componentes nutricionales aun cuando éstos representen en algún caso hasta el 90% del extracto seco del mismo Como ejemplo se pueden citar los taninos de muchas frutas, el ácido fítico de los granos de cereales, el ácido oxálico de algunos vegetales No existe un modelo único para abordar el análisis químico y nutricional de los alimentos

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. La composición de alimentos varía ampliamente. Depende, entre otros factores, de la variedad de las plantas y animales, del tipo de cultivo y fertilización

Bibliografía

Este trabajo fue elaborado gracias a la guía de bromatología Animal que podemos localizar en la plataforma