

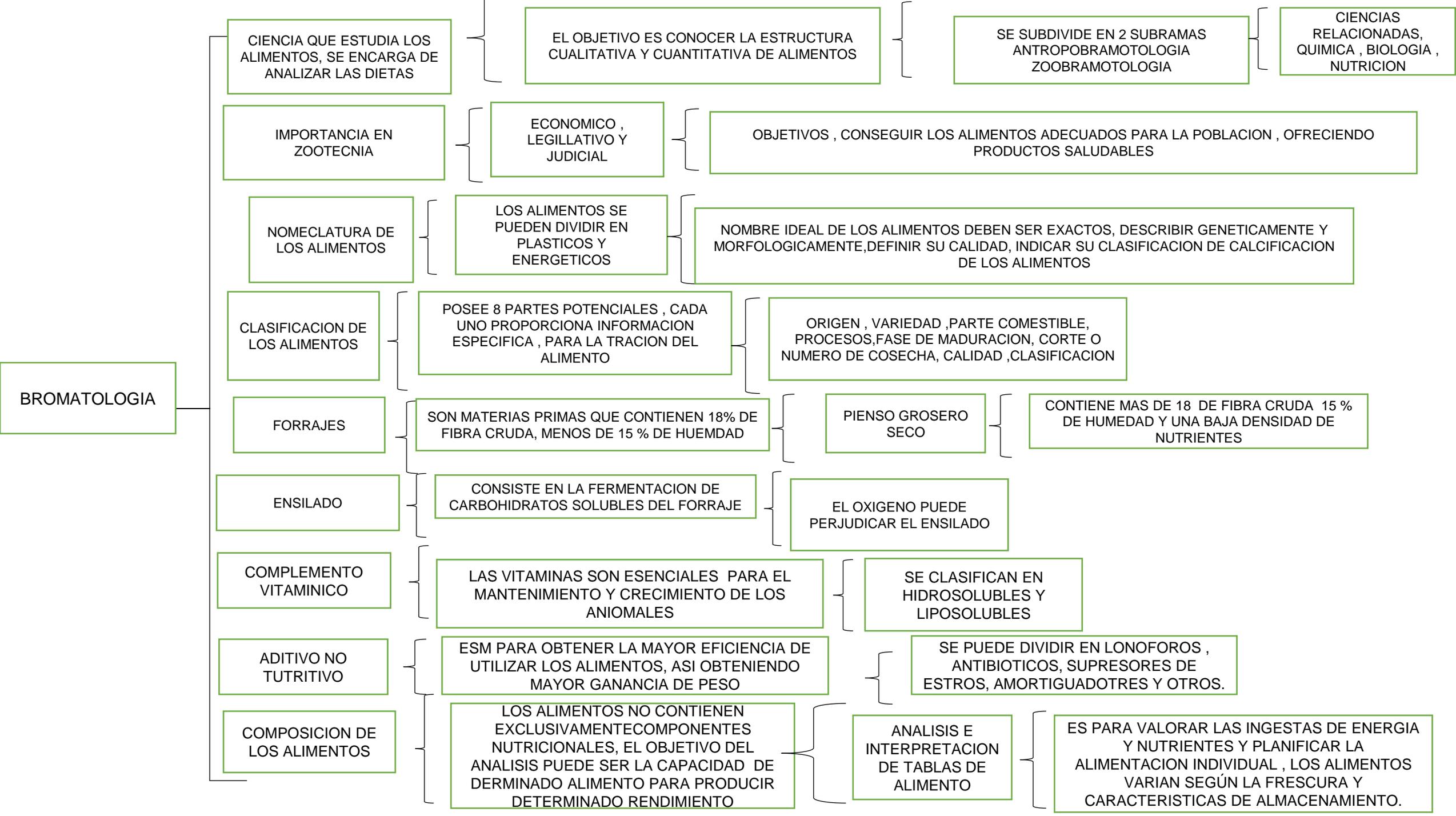


Nombre del alumno: Fernando Morales Pérez

Profesor: Ana Gabriela Villafuerte

Materia: Bromatología

Trabajo: Cuadro sinóptico



BROMATOLOGIA

CIENCIA QUE ESTUDIA LOS ALIMENTOS, SE ENCARGA DE ANALIZAR LAS DIETAS

EL OBJETIVO ES CONOCER LA ESTRUCTURA CUALITATIVA Y CUANTITATIVA DE ALIMENTOS

SE SUBDIVIDE EN 2 SUBRAMAS ANTROPOBROMATOLOGIA ZOOBROMATOLOGIA

CIENCIAS RELACIONADAS, QUIMICA, BIOLOGIA, NUTRICION

IMPORTANCIA EN ZOOTECNIA

ECONOMICO, LEGISLATIVO Y JUDICIAL

OBJETIVOS, CONSEGUIR LOS ALIMENTOS ADECUADOS PARA LA POBLACION, OFRECIENDO PRODUCTOS SALUDABLES

NOMECLATURA DE LOS ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS SE PUEDEN DIVIDIR EN PLASTICOS Y ENERGETICOS

NOMBRE IDEAL DE LOS ALIMENTOS DEBEN SER EXACTOS, DESCRIBIR GENETICAMENTE Y MORFOLOGICAMENTE, DEFINIR SU CALIDAD, INDICAR SU CLASIFICACION DE CALIFICACION DE LOS ALIMENTOS

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

POSEE 8 PARTES POTENCIALES, CADA UNO PROPORCIONA INFORMACION ESPECIFICA, PARA LA TRACION DEL ALIMENTO

ORIGEN, VARIEDAD, PARTE COMESTIBLE, PROCESOS, FASE DE MADURACION, CORTE O NUMERO DE COSECHA, CALIDAD, CLASIFICACION

FORRAJES

SON MATERIAS PRIMAS QUE CONTIENEN 18% DE FIBRA CRUDA, MENOS DE 15% DE HUEMDAD

PIENSO GROSERO SECO

CONTIENE MAS DE 18 DE FIBRA CRUDA 15% DE HUMEDAD Y UNA BAJA DENSIDAD DE NUTRIENTES

ENSILADO

CONSISTE EN LA FERMENTACION DE CARBOHIDRATOS SOLUBLES DEL FORRAJE

EL OXIGENO PUEDE PERJUDICAR EL ENSILADO

COMPLEMENTO VITAMINICO

LAS VITAMINAS SON ESENCIALES PARA EL MANTENIMIENTO Y CRECIMIENTO DE LOS ANIOMALES

SE CLASIFICAN EN HIDROSOLUBLES Y LIPOSOLUBLES

ADITIVO NO TUTRITIVO

ESM PARA OBTENER LA MAYOR EFICIENCIA DE UTILIZAR LOS ALIMENTOS, ASI OBTENIENDO MAYOR GANANCIA DE PESO

SE PUEDE DIVIDIR EN LONOFOROS, ANTIBIOTICOS, SUPRESORES DE ESTROS, AMORTIGUADOTRES Y OTROS.

COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS NO CONTIENEN EXCLUSIVAMENTE COMPONENTES NUTRICIONALES, EL OBJETIVO DEL ANALISIS PUEDE SER LA CAPACIDAD DE DERMINADO ALIMENTO PARA PRODUCIR DETERMINADO RENDIMIENTO

ANALISIS E INTERPRETACION DE TABLAS DE ALIMENTO

ES PARA VALORAR LAS INGESTAS DE ENERGIA Y NUTRIENTES Y PLANIFICAR LA ALIMENTACION INDIVIDUAL, LOS ALIMENTOS VARIAN SEGUN LA FRESCURA Y CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO.