



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
Campus Tapachula

Licenciatura en Medicina
Veterinaria y Zootecnia

Materia: Bromatología Animal

Catedrático: M.V.Z. Sergio Chong Velázquez

Trabajo: Ensayo sobre la Clasificación de los Alimentos

Alumno: Daniel Amílcar García Trinidad

3er. Cuatrimestre Grupo A

Tapachula, Chiapas a 20 de mayo del 2023



CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El alimento es la sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales; es una parte esencial para los requerimientos vitamínicos.

En la Medicina Veterinaria el alimento es la sustancia que proporciona la materia y/o energía a los animales que la ingieren para asegurar sus necesidades vitales de crecimiento, su mantenimiento fisiológico, la reproducción y lo principal la producción económica. Es decir, nos ayudan a asegurar la vida del animal que las consume debido a que son fuente de uno o mas nutrientes.

Hay que tener en cuenta que cada animal en su especie y entorno; maneja distintos tipos de alimentos como ejemplo para las mascotas pueden ser productos secos, semi húmedos y enlatados, mientras que para otro tipo de animales como los que están en las granjas pueden ser desde semillas, granos, legumbres, henos y pajas. Todo esto nos lleva a conocer que el alimento es una base principal para el organismo vivo.

El Comité sobre la Nutrición Animal de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos (NCR), apareció en 1963 con el objetivo de crear una nomenclatura sistémica de los alimentos; es decir una descripción mas clara y exacta sobre los mismos.

Origen:

- ✓ Hace referencia a la materia prima de la que procede el material comestible y es el nombre del vegetal, animal, mineral o de otro producto.

Variedad o Clase:

- ✓ La variedad se refiere y se aplica a alimentos de origen vegetal y la clase a los alimentos de origen animal.

✚ Parte Comestible:

- ✓ Se refiere a la porción de la materia prima que se consume ejemplos: origen animal (recorte de carnes y huesos), y de origen vegetal (hojas, tallos y semillas).

✚ Proceso o Tratamiento:

- ✓ La mayoría de los ingredientes son sometidos a tratamientos, para conservarlos o mejorar su calidad de nutrición, ejemplos: deshidrato, rolado, quebrado, molido, ensilado henificado, entre otros.

✚ Fase de Maduración:

- ✓ Es exclusiva de forrajes, debido a que las plantas poseen un valor nutritivo máximo, al avanzar en su maduración se lignifican haciendo que su digestibilidad disminuya.

✚ Corte / Numero de Cosecha:

- ✓ Es exclusiva de forrajes, debido a que indica si el forraje proviene del primer corte y/o primera cosecha y así sucesivamente.

✚ Calidad:

- ✓ Algunos alimentos han sido clasificados de acuerdo a los estándares oficiales del gobierno, sin embargo, la calidad también incluye otros aspectos como peso por unidad de volumen, contenido mínimo de proteína, grasa o fibra del producto.

✚ Clasificación:

- ✓ Presenta 8 grupos

GRUPOS	CONTENIDO	PRODUCTOS TÍPICOS
1) Forraje o pienso grosero seco	Materias primas que contienen mas de 18% de fibra cruda, menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.	Henos, pajas, cascara de semillas, forrajes (parte área con espigas o vainas).
2) Forraje o pienso grosero húmedo	Materias primas que contienen mas del 18% de fibra cruda, mas del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.	Pastizales, plantas de explotaciones extensivas, cosechas en el suelo, en verde.
3) Ensilados	Productos obtenidos por fermentación láctica que tienen mas del 18% de fibra cruda, más del 15% de humedad y baja densidad de nutrientes.	Ensilados de cereales, ensilados de gramíneas pratenses.
4) Alimentos Energéticos	Materia prima que tiene menos del 18% de fibra cruda y menos del 20% de proteína cruda.	Cereales y semillas, pobres o ricos en celulosa, subproductos de molinería, pobres en celulosa, frutos, frutos secos, raíces.
5) Suplementos Proteicos	Materias primas que contienen menos del 18% de fibra cruda y mas de 20% de proteína cruda.	Subproductos animales, marinos, de las aves, vegetales.
6) Suplementos Minerales	Compuesto que no aportan proteína cruda y tienen menos de 5% de fibra cruda.	Elementos naturales o puros.
7) Suplementos Vitamínicos	Compuestos que no aportan proteína cruda, fibra cruda o energía, pero cumplen con una función en el organismo.	Sustancias naturales o puras.
8) Aditivos	Sustancias que modifican alguna característica del alimento o del producto final.	Antibióticos, materias colorantes, productos olorosos, hormonas, medicamentos.

Bibliografía.

- Antología del Libro “Bromatología Animal” de la UDS.
- Delfino Fanto, “Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos”, Editorial AB 2000.

