



Materia:

Bromatología 1

Docente:

Sergio Chong Velázquez

Alumno:

Rolando de Jesús Cruz Roblero

Tema:

Clasificación de alimentos.

Clasificación de alimentos:

Energéticos:

- Proporciona «combustible» al organismo.
- La energía no es un nutriente per se, sino un concepto que significa calor.

- Cereales y semillas
- Subproductos de molinería
- Frutos
- Frutos secos
- Raíces

Proteicos:

Es el componente fundamental de los tejidos blandos y lo que le da forma a los cuerpos vivos, y en combinación con la energía, son los nutrientes esenciales de la vida.

Fuentes:

- Vegetales de proteínas y las principales son: harinas de soja, girasol, canola, trigo y otras.
- Origen animal, presentes en harinas: carne y huesos, viseras de pollo, hidrolizada de pollo

Minerales:

Son elementos químicos. En todas las células corporales hay presencia de estos elementos para cumplir diferentes funciones del metabolismo.

Elementos naturales o puros

Vitaminas:

Compuestos orgánicos, necesarios para el normal crecimiento y mantenimiento de la vida animal.

En relación con otros nutrientes, las necesidades vitamínicas de los animales son muy bajas, sin embargo, la deficiencia prolongada en la dieta determina alteraciones metabólicas y la correspondiente enfermedad carencial.

- Vitamina A
- Vitamina D
- Vitamina E
- Vitamina K
- Tiamina
- Biotina
- Colina
- Niacina
- Vitamina C

Fibras:

Forrajes:

Son los alimentos básicos de la alimentación de los rumiantes domésticos.

Ensilados:

Son forrajes verdes conservados mediante un proceso de acidificación láctica

Bibliografía:

- [Nutrición proteica y energética en la alimentación del ganado | Intagri S.C.](#)
- [Fuentes de proteína en la Nutrición Animal: usos y tendencias - BRF Ingredients](#)
- [Importancia de los minerales en la nutrición animal \(veterinariadigital.com\)](#)
- Antología