



Bromatología

MATERIA:

3°B

CUATRIMESTRE:

M.V.Z Chong Velázquez Sergio

MEDICO:

Clasificación de los alimentos

TEMA:

Ancheyta Maldonado Alondra Guadalupe

INTEGRANTE:

Lic. Medicina veterinaria y zootecnista

LICENCIATURA:

Tapachula, Chiapas a 17 de Mayo del 2023

Clasificación de alimentos

Los alimentos se clasifican en 5 grupos, y cuando se consumen de manera responsable, aportan los nutrientes para una alimentación sana y equilibrada.

Glucídicos
Son compuestos orgánicos que proporciona alto valor energético al organismo.

Proteicos
son absolutamente necesarias para reparar y construir tejidos, formando parte de la estructura celular.

Lípidos
Son todos aquellos alimentos que disponen alto contenido de grasa, contrario a lo que se pueda pensar, estos son necesarios en la ingesta con el fin de quemarlos y proceder a la producción de energía.

Vitaminas y Enzimas
Estos compuestos no generan energía ni aportan calorías.

Minerales
Facilitan el transporte de membrana de nutrientes esénciale.

- Pienso grosero seco
Henos, pajas, cascara de semillas, forraje (partes aérea con espigas o vainas).
- Pienso grosero húmedo
Pastizales, plantas de explotaciones extensivas, cosechas en el suelo, en verde.
- Ensilados
Ensilados de cereales, ensilados de gramíneas pratenses.
- Alimentos energéticos
cereales y semillas, pobres o ricos en celulosa subproductos de molinería pobres en celulosa, frutos, frutos ecos, raíces.
- Suplemento proteico
Subproductos animales, marinos, de las aves, vegetales.
- Suplemento minerales
Elementos naturales o puros.
- Suplemento vitamínicos
Sustancias naturales o puras.
- Aditivos
Antibióticos materiales colorantes productos olorosos, hormonas medicamentos.

BIBLIOGRAFIA:

[Clasificación de los Alimentos - Según su Función, Origen y Composición \(recetasgratis.net\)](#)

Antología Bromatología Animal Pág. 16-19

UDS