



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 esénciales.

- 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