



**NOMBRE DE ALUMNO: EDWIN DARINEL
CALVO HERNÁNDEZ**

**NOMBRE DEL PROFESOR: GONZALO
RODRIGUEZ RODRIGUEZ**

NOMBRE DEL TRABAJO: BROMATOLOGÍA

MATERIA: BROMATOLIGIA

GRADO: 3

PASIÓN POR EDUCAR

GRUPO: A



BROMATOLOGIA

importancia de la bromatología en la zootecnia,

Clasificación de los alimentos

Las generalidades de la bromatología

Alimento balanceado

Análisis Bromatológico.

¿Porque es importante?

Son

Es

Consiste en:

Consiste en 9.

Permite realizar cambios en las dietas de los animales para lograr abaratar costos de producción

Alimentos de sustancia química en estado natural o simple o modificada

ciencia que estudia la producción, manipulación, elaboración y distribución de los alimentos, así como también su relación con la sanidad

alimentación que contiene los nutrientes que el organismo necesita para poder funcionar perfectamente. Estos nutrientes esenciales son las proteínas, los hidratos de carbono, las grasas, las vitaminas, los minerales, la fibra y el agua.

Humedad

Materia seca (ms)

Carbohidratos

Fibra cruda(fc)

Carbohidratos

Se clasifican en 6

Alimento aptos o no aptos

Se dividen en 3 las cuales son

Extracto libre nitrógeno

Seguridad alimentaria

Mejoramiento de alimentación

Alimentos genuinos o normal

Química alimentaria

También aportan todos los nutrientes necesarios en las cantidades de animal de acuerdo con la etapa de vida en la que se encuentre.

Grasa cruda

contaminados

Alterados

Ingeniería alimentaria

Proteínas crudas(pc)

falsificado

Adulterado

Microbiología alimentaria

Minerales