



**Mi Universidad**

## **mapa conceptual**

*Nombre del Alumno: Ana Karen Cancino Borraz*

*Nombre del tema: Bromatología*

*Parcial: I*

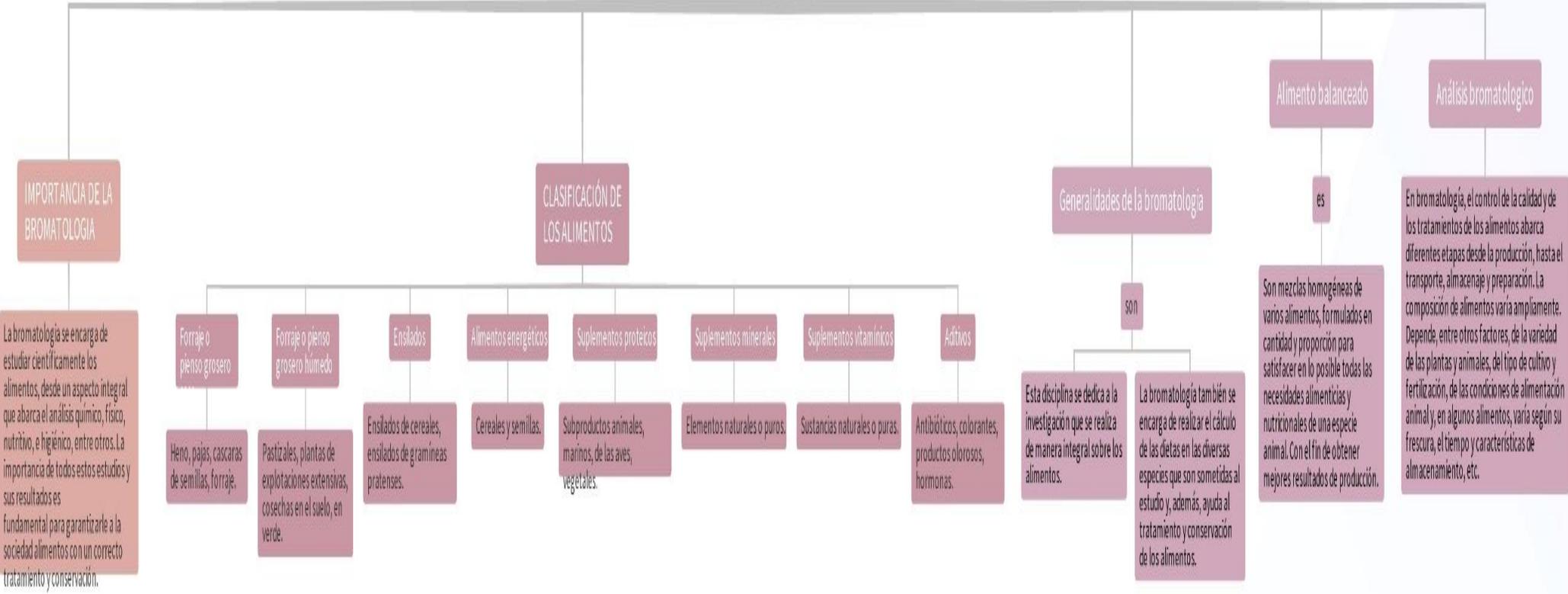
*Nombre de la Materia: bromatología*

*Nombre del profesor: Gonzalo Rodríguez Rodríguez*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: tercero*

# BROMATOLOGIA



## IMPORTANCIA DE LA BROMATOLOGIA

La bromatología se encarga de estudiar científicamente los alimentos, desde un aspecto integral que abarca el análisis químico, físico, nutritivo, e higiénico, entre otros. La importancia de todos estos estudios y sus resultados es fundamental para garantizarle a la sociedad alimentos con un correcto tratamiento y conservación.

## CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### Forraje o pienso grosero

Heno, pajas, cascarras de semillas, forraje.

### Forraje o 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.

### Suplementos proteicos

Subproductos animales, marinos, de las aves, vegetales.

### Suplementos minerales

Elementos naturales o puros.

### Suplementos vitamínicos

Sustancias naturales o puras.

### Aditivos

Antibióticos, colorantes, productos olorosos, hormonas.

## Generalidades de la bromatología

son

Esta disciplina se dedica a la investigación que se realiza de manera integral sobre los alimentos.

La bromatología también se encarga de realizar el cálculo de las dietas en las diversas especies que son sometidas al estudio y, además, ayuda al tratamiento y conservación de los alimentos.

## Alimento balanceado

es

Son mezclas homogéneas de varios alimentos, formulados en cantidad y proporción para satisfacer en lo posible todas las necesidades alimenticias y nutricionales de una especie animal. Con el fin de obtener mejores resultados de producción.

## Análisis bromatológico

En bromatología, el control de la calidad y de los tratamientos de los alimentos abarca diferentes etapas desde la producción, hasta el transporte, almacenaje y preparación. La composición de alimentos varía ampliamente. Depende, entre otros factores, de la variedad de las plantas y animales, del tipo de cultivo y fertilización, de las condiciones de alimentación animal y, en algunos alimentos, varía según su frescura, el tiempo y características de almacenamiento, etc.