



**Mi Universidad**

**Súper nota**

*Nombre del Alumno Jose Eduardo Cordero Gordillo*

*Nombre del tema Métodos para la descripción y el análisis de puestos*

*Parcial 2*

*Nombre de la Materia Capital humano*

*Nombre del profesor Reynaldo Francisco Manuel Gallegos*

*Nombre de la Licenciatura Medicina Veterinaria y Zootecnia*

*Cuatrimestre 3*

# **BROMATOLOGIA**

**Métodos físico  
químicos**

**La evaluación de los  
alimentos involucra  
tres tipos de análisis:**

**Análisis microbiológico  
Análisis sensorial  
Almacenamiento y conservación**

**Humedad y  
materia seca**

**Humedad: es materia  
en la que existe un  
porcentaje de agua  
en ella.**

**Ms: se mide el  
contenido de agua de  
esta, por lo regular es  
muy baja.**

**Materia orgánica  
e inorgánica**

**Orgánica: compuesto de  
origen mineral que  
generalmente no son  
volátiles ni combustibles  
biodegradables**

**Inorgánico:  
aquellos compuestos que  
están formados por  
distintos elementos, principal  
compuesto es el carbono.**

**Vitaminas y  
minerales**

**Vitaminas: sustancias  
orgánicas de origen  
vegetal y animal.**

**Minerales: sustancias  
inorgánicas, procedentes de la  
tierra y agua.**