



Nombre de alumno: Yazmin Lucero Gutierrez Sanchez

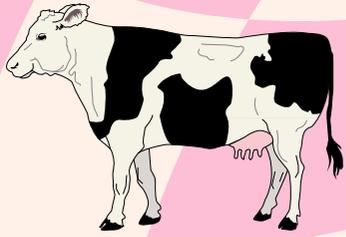
Nombre del profesor: MVZ. Gonzalo Rodriguez Rodriguez

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Bromatologia

Grado: 3

Grupo: B



# BROMATOLOGÍA

## IMPORTANCIA

Estudia las reacciones bioquímicas y procesos fisiológicos que sufre el alimento en el organismo animal para transformarse en leche, carne, trabajo, etc.

## GENERALIDADES:

- Productos alimenticios atendiendo a su composición, propiedades y valor nutritivo profundizando en el papel de cada uno de ellos en la salud del individuo

## CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

Forraje o pienso grosero seco  
Son: heno, paja, cascara de semilla

Forraje o pienso grosero húmedo.  
son: pastizales, cosechas en el suelo verde

Ensilado.  
son: maiz, alfalfa y pastos.

Complemento Vitamínico.  
se trata de cubrir los requerimientos alimenticios de los animales.

## Alimento balanceado.

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.

## ANALISIS BROMATOLOGICO

se conoce la calidad del alimento, lo que impacta directamente en la salud, en el rendimiento y en la eficiencia reproductiva de los animales en producción.

