



**NOMBRE DE ALUMNO: CARLOS FABRITZIO GARCIA ARIAS**

**NOMBRE DEL PROFESOR: GONZALO RODRIGUEZ RODRIGUEZ**

**NOMBRE DEL TRABAJO: MAPA CONCEPTUAL**

**MATERIA: BRAMATOLOGIA ANIMAL**

**GRADO: 3**

**GRUPO: B**

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 19 DE MAYO DEL 2023.**

1

## IMPORTANCIA

permite realizar cambios en las dietas de los animales para lograr abaratar costos de producción por este concepto aunado a la salud de los animales.



## OBJETIVOS

- Mejorar el consumo humano.
- Conseguir una cantidad de alimentos idónea para la población.
- Analizar los efectos beneficiosos o perjudiciales de alimentos.
- Establecer procesos específicos a la elaboración.

4

2

## CLASIFICACIÓN

alimentos aptos, no aptos, alimento genuino o normal, alterados, adulterados, falsificados y contaminados.

## ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS

Son la evaluación química de la materia que compone a los nutrientes, pues etimológicamente se puede definir a la Bromatología como Broma, 'alimento', y logos, 'tratado o estudio', es decir, que la Bromatología es la ciencia que estudia los alimentos, sus características, valor nutricional y adulteraciones.

5

3

## ¿DE QUE SE ENCARGA?

Se encarga de analizar la materia prima alimenticia, los productos semielaborados y elaborados terminados. también de la composición biológica, química y física de la comida.

La bromatología es una parte de la ciencia que estudia en profundidad todo lo relativo a los alimentos en cuanto a su composición, nutrientes y otras sustancias, características fisicoquímicas, cualidades organolépticas (sabor, olor, textura, aspecto, color, etc.),

## ALIMENTO BALANCEADO

Alimentos completos y balanceados. Son aquellos que aportan todos los nutrientes necesarios en las cantidades adecuadas para cubrir los requerimientos energéticos y nutricionales del animal de acuerdo con la etapa de vida en la que se encuentre.

6

# BRAMATOLOGIA