



NOMBRE DE ALUMNO:ADRIANA GUADALUPE VAZQUEZ HERNANDEZ

NOMBRE DEL PROFESOR: MVZ. GONZALO RODRIGUEZ RODRIGUEZ

NOMBRE DEL TRABAJO: MAPA CONCEPTUAL

MATERIA: BROMATOLOGIA

GRADO: 3

GRUPO:B

BROMATOLOGÍA

IMPORTANCIA

La bromatología, como rama de la nutrición, se encarga de estudiar científicamente los alimentos, desde un aspecto integral que abarca el análisis químico, físico, nutritivo, e higiénico, entre otros.

GENERALIDADES:

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.)

clasificación de los alimentos:

- forraje o pienso grosero seco
- forraje o pienso grosero humedo
- ensilados
- alimentos energeticos
- suplementos proteicos
- suplementos minerales
- suplementos vitaminicos
- aditivos

ALIMENTO BALANCEADO

son mezclas homogeneas de varios alimentos, formulados en cantidad y proporcion para satisfacer en posible todas la necesidades alimenticias y nutricionales de una especie animal

analisis
bromatologico

son la evaluación química de la materia que compone a los alimentos. Es a través de los análisis bromatológicos que 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.