



**Nombre de alumno:** Eddy Antonio López Pérez

**Nombre del profesor:** María de los  
Ángeles Venegas castro

**Nombre del trabajo:** cuadro sinoptico

**Materia:** bromatología animal

**Grado:** 2

PASIÓN POR EDUCAR

**Grupo:** A

Comitán de Domínguez Chiapas a 20 de enero del 2024

# Bromatología

## Etapas de la bromatología

Dieta para bovinos

La dieta para ganado bovino se elige teniendo presente 3 métodos

Método 1

Se determina el número de animales y su sexo, debido a que los novillos, vacas y toros requieren dietas distintas

Método 2

Hace referencia a la evaluación del forraje y el suplemento ya que existen varios:

Método 3

Consiste en el diseño de la ración de comida para el hato.

Suplementos

Son productos diseñados para complementar la dieta regular de los animales

Forrajes hay tres tipos :

verdes

Son de consumo inmediato al punto de cosecha

Secos

Se corta y se deja secar al sol y al aire libre como el heno

otros

Ha pasado por un proceso de fermentación anaeróbica de material orgánico como el silo

Se divide en dos etapas

Etapa naturalista

Estudia los alimentos desde una perspectiva natural, considerando su.

Origen de los alimentos, su composición, propiedades naturales, métodos de análisis, aplicaciones

Etapa tecnológica

Se centra en los procesos de transformación de los alimentos desde su producción hasta su consumo, aplicando conocimientos científicos y tecnológicos para mejorar su calidad y seguridad como:

Procesamiento de los alimentos, tecnologías de producción, actividad alimentaria, control de calidad, innovación alimentaria, normativas y regulaciones

Clasificación de los alimentos

O también llamada NCR (national research council) posee ocho partes principales.

- Materia prima de la que abarca: nombre del vegetal que abarca
- Variedad o clase: la clasificación de cada alimento si es duro o blando, nuevo o viejo el alimento
- Parte comestible: es la porción de la materia prima
- Proceso o tratamientos: si son tratadas ya sean trituradas, seméticas, calentamiento, tamizado granulado etc.
- Fase de maduración: se aplica en solo productos groseros.
- Corte o número de cosecha: indica que el alimento grosero proviene de un primer corte o segundo etc.
- Calidad: son clasificados por su proteína, carbohidrato y lípidos
- Clasificación: según su fibra y humedad que contenga un alimento