

PROGRAMA DE EDUCACION
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOCTENIA

ASIGNATURA
BROMATOLOGIA

TEMA
CUADRO SINOPTICO

DOCENTE
VENEGAS CASTRO MARIA DE OS ANGELES

ESTUDIANTE
MANUEL CALVO SANTIAGO

GRADO: 3 CUATRIMESTE

GRUPO: A

FECHA DE ENTREGA

05/25/2024

Bromatología

La bromatología es la ciencia que estudia la composición estructura, función, valor nutritivo, característica higiénico-sanitarias fabricación, calidad, alteración conservación

Clasificación

Antropobromatología: estudio de los alimentos destinados al consumo humano
Zoobromatología: estudio del alimento destinado al consumo de los diferentes especies de animales

Estudios

.determinación de la composición y propiedades nutricionales
Comprobación de estándares de higiene y calidad
.estudio de los cambios químico y bioquímico

la producción de alimentos con alto contenido proteico

la Ciencia que estudia

todos los aspectos relacionados con los alimentos para conocer su composición cualitativa y cuantitativa

se encarga de realizar el cálculo de las dietas

las diversas especies que son sometidas al estudio y, además, ayuda al tratamiento y conservación de los alimentos.

Determinación de la composición y propiedades

Estudio de los cambios químicos y bioquímicos

producidos durante la manipulación, industrialización, almacenamiento pérdidas en

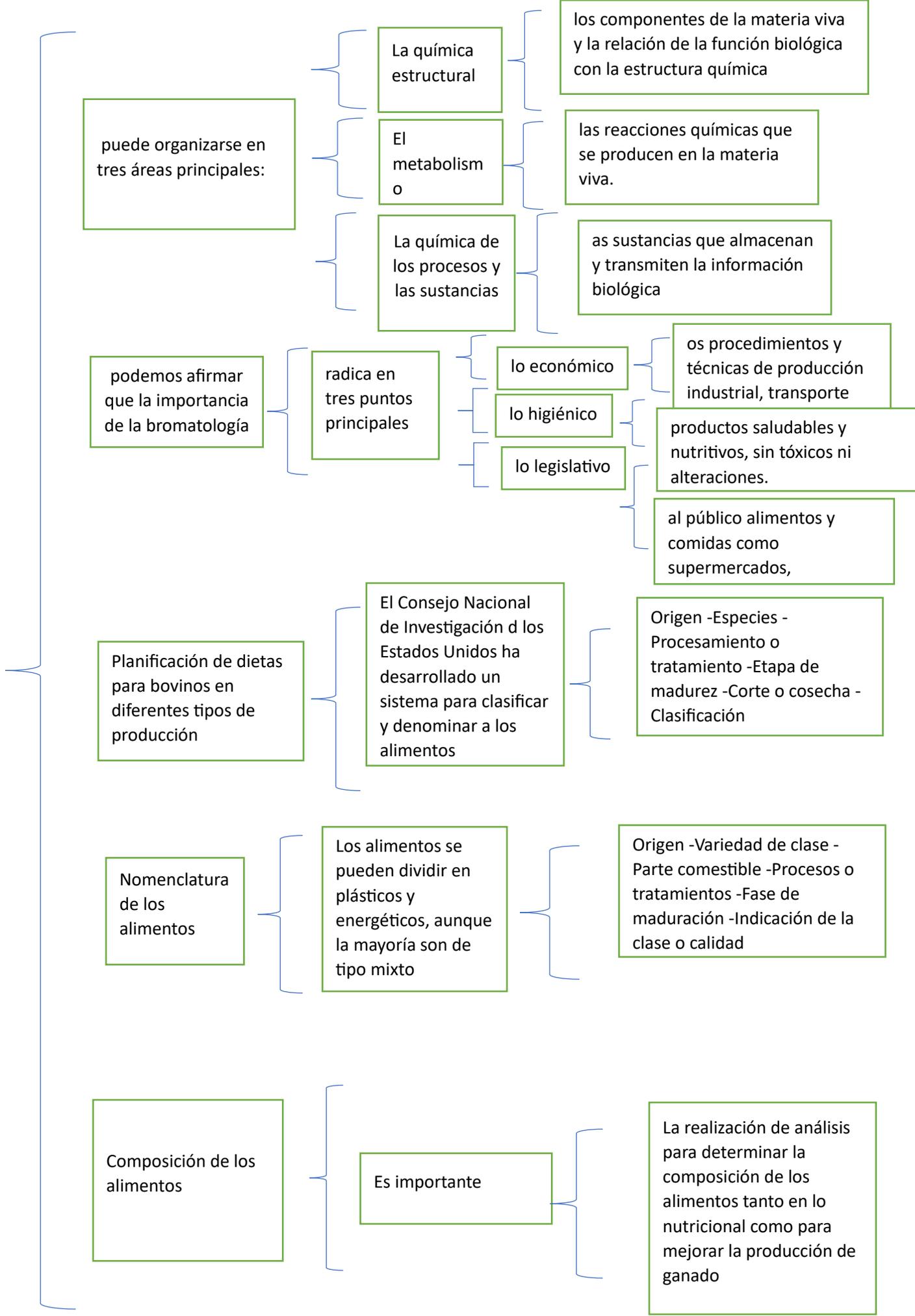
Mejoramiento de los alimentos

los alimentos con respecto al color, olor, sabor, textura, valor nutritivo y funcionalidad

la Nutrición estudia los procesos

Componentes de los alimentos

para la liberación de energía, el desarrollo y mantenimiento de las estructuras



puede organizarse en tres áreas principales:

La química estructural

los componentes de la materia viva y la relación de la función biológica con la estructura química

El metabolismo

las reacciones químicas que se producen en la materia viva.

La química de los procesos y las sustancias

as sustancias que almacenan y transmiten la información biológica

podemos afirmar que la importancia de la bromatología

radica en tres puntos principales

lo económico

os procedimientos y técnicas de producción industrial, transporte

lo higiénico

productos saludables y nutritivos, sin tóxicos ni alteraciones.

lo legislativo

al público alimentos y comidas como supermercados,

Planificación de dietas para bovinos en diferentes tipos de producción

El Consejo Nacional de Investigación d los Estados Unidos ha desarrollado un sistema para clasificar y denominar a los alimentos

Origen -Especies - Procesamiento o tratamiento -Etapa de madurez -Corte o cosecha - Clasificación

Nomenclatura de los alimentos

Los alimentos se pueden dividir en plásticos y energéticos, aunque la mayoría son de tipo mixto

Origen -Variedad de clase - Parte comestible -Procesos o tratamientos -Fase de maduración -Indicación de la clase o calidad

Composición de los alimentos

Es importante

La realización de análisis para determinar la composición de los alimentos tanto en lo nutricional como para mejorar la producción de ganado

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/27255a9e5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BROMATOLOGIA%20ANIMAL.pdf>