



**Nombre de alumno: Sayuri Azucena Salinas Aguilar**

**Nombre del profesor: Maria de loa Angeles Venegas Castro**

**Nombre del trabajo: mapa sinóptico**

**Materia: Bromatología**

**Grado: 3**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 25 de mayo de 2024

# Bromatología

Concepto de bromatología

La bromatología es la ciencia que estudia todos los aspectos relacionados con los alimentos

¿Que hace la bromatología?

Estudia la composición biológica química de la comida e interviene en la creación de nuevos productos alimenticios

Visión histórica

Etapa naturalista

Hipócrates: los hombres aprendieron el uso de las dietas  
Celsus: en el que discute la naturaleza de los alimentos  
Galeno: escribió sobre las propiedades de los alimentos

Etapa tecnológica

Mege mauries primera fábrica de margarina  
Nestlé: la leche desecada y la leche condensada  
Appert: fábrica de cerveza

Enfoque organoléptico

Analiza las características de los alimentos que se pueden percibir a través de los sentidos

Enfoque fisicoquímico

Estudia las características físicas y químicas de los alimentos

Enfoque microbiológico

Investiga las bacterias, virus, levaduras u otros microorganismos que están presentes en los alimentos

Forrajes

Forraje verde: de consumo inmediato al punto de cosecha  
Forraje seco: lo cortan y dejan secar  
Otro forraje: ha pasado por un proceso basado en una fermentación

Heno

Alimento para el ganado hecho de pasto secado al sol y luego almacenado al aire libre

Dieta para bovinos

La dieta alimentaria para el ganado bovino se elige teniendo presentes 3 métodos  
Evaluación del hato  
Análisis de forraje y diseño de la ración a suministrar