



NOMBRE DE LA ALUMNA: Jimena Miranda Valdez.

NOMBRE DE LA MAESTRA: Maria De Los Angeles Venegas Castro.

MATERIA: Bromatología animal.

CUATRIMESTRE Y GRADO: "3; A"

UNIVERSIDAD: "UDS, universidad del sureste".

### 1.1 Generalidades de bromatología conceptos claves.

Ciencia que dedica a la investigación que se realiza de manera integral sobre los alimentos, ya sea cualitativa y cuantitativa.

Hay dos subramas en la bromatología.

Zoobromatología.

Estudio de los animales destinados al consumo de los seres humanos.

Antropobromatología

Estudio de los animales destinados a las diferentes especies animales.

La bromatología analiza los alimentos desde diferentes enfoques.

Nutricionales, organoléptico, fisicoquímica y microbiológico.

### 1.2 Bioquímica de los alimentos.

Describe la estructura, la organización y las funciones de materia viva en términos moleculares.

Para un mejor conocimiento se organizan en tres áreas.

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

Metabolismo, la totalidad de las reacciones químicas que se producen en la materia viva.

Química de los procesos y las sustancias que almacenan y transmiten la información (genética molecular).

### 1.3 Importancia de la bromatología en la zootecnia.

La bromatología radica en tres puntos principales.

Económico, higiénico y legislativo.

Principales tareas en lograr los objetivos.

Conseguir una cantidad de alimentos adecuada para la población.

Ofrece productos saludables y nutritivos, sin tóxicos ni alteraciones

Fijar ciertos procedimientos específicos tanto de elaboración de los alimentos.

Conservar sus niveles nutritivos y también comerciales.

Establecer ciertas normas y reglas relacionadas con los procedimientos y técnicas de producción industrial.

Transporte y expendio de alimentos.

### 1.4 Planificación de dietas para bovinos en diferentes tipos de producción.

La dieta alimentaria para bovinos se elige con tres métodos.

Evaluación del hato, análisis de forraje y diseño de la ración a consumir

Método 1.

Alimentar bovinos parte de la evaluación del ganado en finca.

Determina el número de animales y su sexo.

Método 2.

Evaluación del forraje y el suplemento.

Heno, grano, silo o mezcla.

Método 3.

Diseño de la ración de comida para el hato.

El ganadero calcula la ración a suministrar a sus animales.

### 1.5 Dieta para producción de engorde y leche.

Reproducción de engorde.

En ranchos dedicados a la reproducción de carne a nivel intensiva se realiza una buena planeación de las actividades zootécnicas-productivas.

Lleva adecuados registros económicos.

Reproducción de leche.

Necesidades de energía y proteína para la producción láctea.

Suplementación de minerales y vitaminas para la salud y producción de leche.

Gestión de la alimentación para mantener la producción láctea constante.

Forraje.

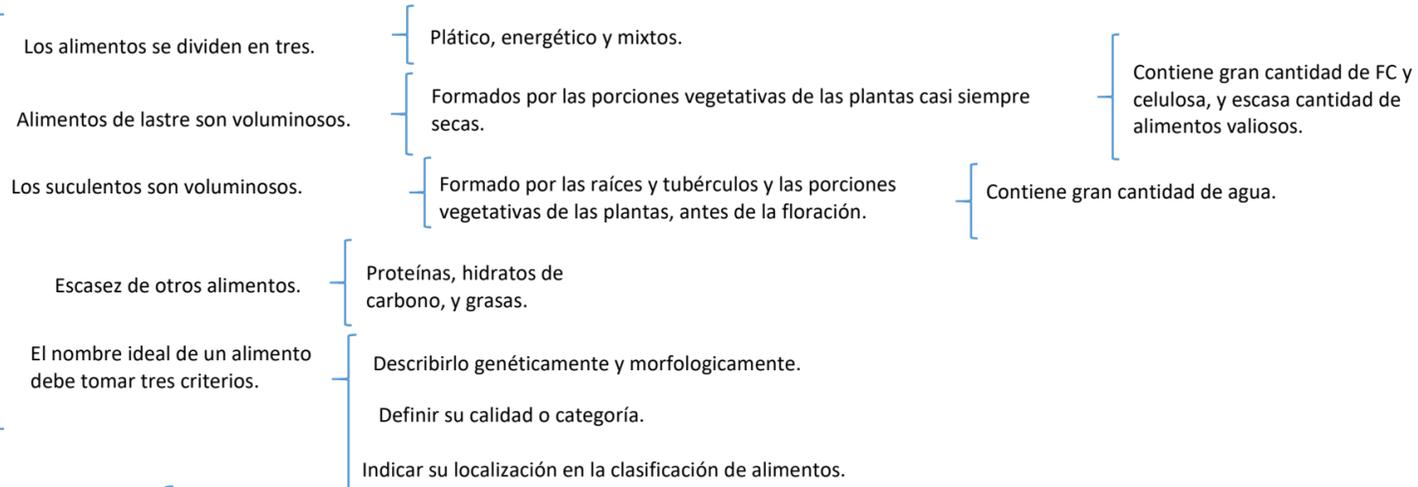
Partes vegetativas de una planta que contiene una alta proporción de fibra.

Requieren en la dieta en forma física bruta.

Contribuyen significativamente a estimular la rumia y la siviación, estimular las concentraciones del rumen y el ritmo de salida de la ingesta, y evitar la depresión de grasa en la leche.

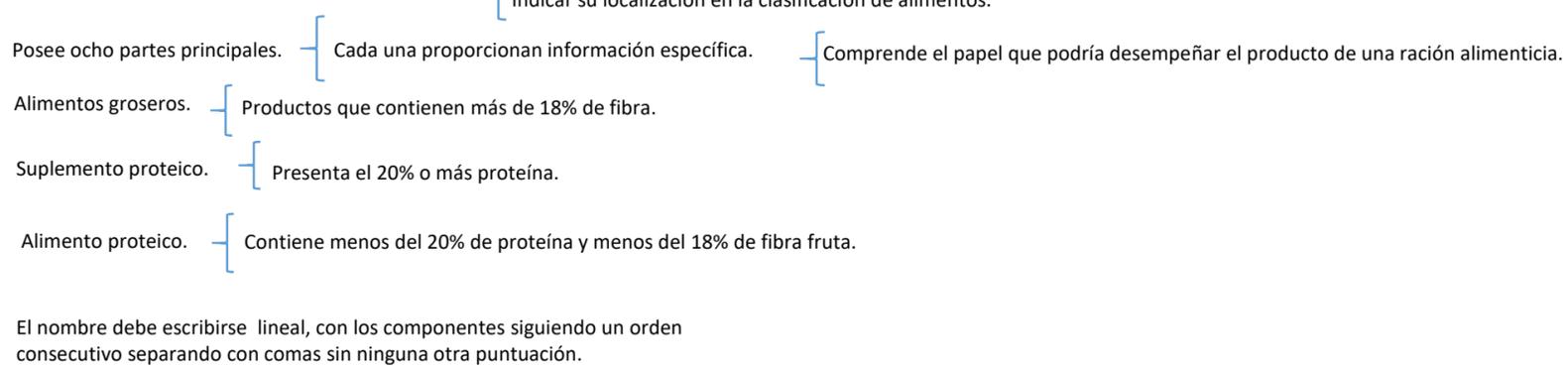
# NOMENCLATURA, CONCEPTOS Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS.

## 1.6 Nomenclatura de los alimentos.

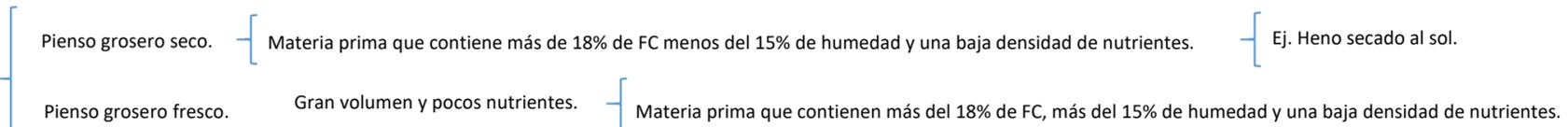


Origen, variedad, clase, parte comestible, procesos o tratamientos, fase de maduración, corte o número de cosecha, indicación de las clase o calidad, y clasificación.

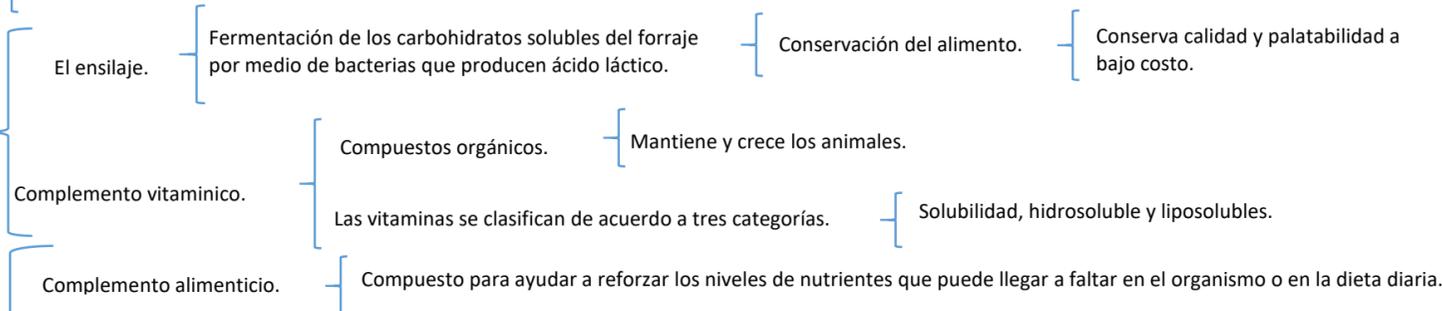
## 1.7 Clasificación de los alimentos.



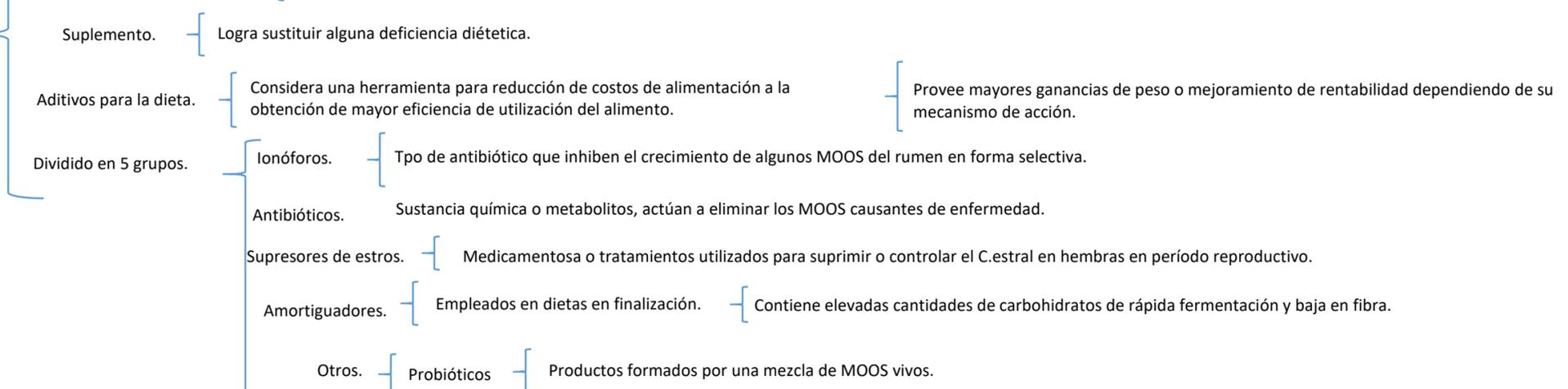
## 1.8 Pienso grosero y pienso fresco.



## 1.9 Forrajes y ensilado, valor nutritivo de los alimentos.



## 1.10 Aditivos, complemento y suplemento.



### 1.11 Composición de los alimentos (AQP).

No contiene exclusivamente componentes nutricionales aún cuando éstos representen en algún caso hasta el 90% del extracto seco.

Importante analizar para la determinación de la composición de los alimentos.

Nutricional.  
Enfoque que ayuden a mejorar la producción del ganado.

Prevenir o controlar cualquier situación perjudicial o anómala.

### 1.12 Análisis e interpretación de tablas de alimentos.

Tablas de composición de alimentos.

Utilizadas para valorar las ingestas de energía y nutrientes y planificar la alimentación individual y colectiva de personas sanas y enfermas.

Composición de alimentos.

Depende de la variedad de las plantas y animales, cultivo y fertilización, de condiciones de alimentación animal y, en algunos alimentos, varía según su frescura, el tiempo y características de almacenamiento, etc.

Problema para valorar la composición de alimentos lo constituyen las técnicas utilizadas para la determinación de sus componentes.

Pueden dar valores muy distintos.

Por eso existen resultados muy diferentes entre las diversas tablas existentes.