



**Nombre del alumno: Ibssen
jair castorena uriostegui**
**Nombre del docente: María de
los Ángeles Venegas castro**
Materia: bromatología
Trabajo: cuadro sinóptico
Grado:3 Grupo:B

Bromatología



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

Ramas

- Ingeniería de alimentos
- toxicología alimentaria
- microbiología alimentaria
- química alimentaria



Propósitos

- Describir la composición de un alimento
- conocer su higiene
- conocer las alteraciones contaminantes
- Técnicas culinarias de producción
- Estudiar diferentes métodos de consumo
- Cantidad
- Calidad
- Inocuidad
- Toxicidad

Ciencias auxiliares

- Química
- veterinaria
- Nutrición
- Microbiología



RNC

- variedad o clase
- Origen
- Partes comestibles
- Proceso o tratamiento
- Fase de maduración
- Corte o número de cosecha
- Indicación de clase o calidad
- Clasificación



Ensilaje

Fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas.



Forraje

Plantas que se cultivan con el fin de alimentar a los animales

Suplementos

Productos diseñados para completar la dieta regular de los animales, proporcionando nutrientes, corrigiendo deficiencias o apoyar funciones específicas del organismo.



Tabla alimentaria

Depende de:
Variedad de las plantas y animales
Tipo de cultivo y fertilización,
Condiciones de alimentación animal
Según su frescura
Tiempo y características de almacenamiento.