



**Nombre el alumno: Renato villaobos Robledo**

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

**Materia: Bromatologia animal**

**Grado: 3**

**Grupo: B**

**Comitán de Dominguez Chiapas a 25 de mayo de 2024**

# NOMENCLATURA, CONCEPTOS Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS

## Nomenclatura de alimentos

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

### plásticos

Función plástica: sirven para formar  
estructuras del cuerpo (tejidos, cuernos,  
garras, etc.) y se encuentran en las sales,  
agua y proteínas,

### energéticos

Función energética: sirve para producir  
energía funcional y se encuentran en los  
glúcidos y grasas.

## pienso

Pienso grosero seco: Materias primas que  
contienen más del 18% de fibra cruda  
(FC),  
menos del 15% de humedad y una baja  
densidad de nutrientes (p. e.j Heno  
secado al  
sol)  
Pienso grosero fresco: Materias primas  
que  
contienen más del 18% de FC, más del 15%  
de  
humedad y una baja densidad de  
nutrientes.  
Son de gran volumen y pocos nutrientes.

### Forraje

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

### Ensilaje

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

## Bromatología

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

### 3 conceptos de la importancia de la zootenia

Económico  
Higiénico  
Legislativo

### Bioquímica de los alimentos

Estudia la composición química de los  
alimentos (p.ej, vitaminas), así como las  
reacciones químicas que ocurren durante  
la cocción y sus efectos que tienen en el  
organismo.

# Bibliografía

Libro