



Nombre del Alumno: Neri Ramírez Álvarez

Nombre del tema: Bromatología

Parcial: 1

Nombre de la Materia: Bromatología Animal

Nombre del profesor: Venegas Castro María De Los Ángeles

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria Y

Zootecnia

Cuatrimestre: 3

BROMATOLOGIA

ETAPAS

Naturalista

Visión terapéutica de los alimentos, que va desde el siglo V antes de Cristo hasta el siglo XVIII después de Cristo (Hipócrates 460-311 a. C (que tu alimento sea tu medicina))

Visión química -
analista

Se divide en dos etapas

1-En la que se consideraba ante todo el nivel calórico del alimento
2- En la que se empieza a considerar la composición del alimento. (Liebig 1803-1873 (aplico la nueva metodología del análisis orgánico al estudio de los materiales biológicos))

Etapa tecnológica
legal

Se desarrollo en siglo xx, es una etapa muy interesante en la producción de alimento, no solo para alimentación humana, si no para animal (Nestlé 1814- 1890 (obtuvo harina lacteada))

QUE HACE LA BROMATOLOGIA

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

RAMAS DE LA BROMATOLOGIA

Nutricional

Determina la nutrición

Química

Transformaciones de los alimentos

Microbiología

Microorganismos que pueden afectar los alimentos

METODOS

- 1.Para alimentar bovinos parte de la evolución del ganado en la finca, se debe observar si el ganado esta en crecimiento, se esta manteniendo para conservar su peso.
2. Evolución del forraje y el suplemento, ya sea heno, granos, silo o mezclas.
3. Consiste en el diseño de la ración de comida para el hato.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

1. Origen

Se refiere a la materia prima.

2. Variedad o clase

En el caso del maíz, la variedad puede ser amarilla o blanca, en el trigo puede ser blando o duro.

3. Parte comestible

Es la porción de la materia prima que realmente se consume.

4. Procesos o
tratamientos.

Como la henificación, ensilado, trituración, calentamiento, tamizado, cernido, extracción, digestión, granulado etc.

5. Fase de maduración

Se aplica solo a productos groseros en términos generales. (pastos de gramíneas forrajeras de fase vegetativa)

6. Corte o numero de cosecha

Indica si el alimento grosera proviene de un primer corte o primera cosecha, segundo, tercero etc.

7. Indicación de la clase o calidad

Garantiza mínimos y máximos de contenidos como proteínas, carbohidratos, grasas, minerales, fibras o sustancias toxicas.

8. Clasificación

Para ello se utiliza del numero 1 al 8.

UDS. 2023. Antología de Bromatología Animal. PDF. S.W.

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