



Nombre del alumno: Roberto Alejandro Malerva Porras

Nombre del profesor: María Venegas

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: B

Brief de Proyecto

Agencia Borcelle

Bioquímica de los alimentos

la bioquímica de los alimentos es una disciplina interdisciplinaria que combina conocimientos de bioquímica, química de los alimentos, nutrición y tecnología de alimentos para comprender la composición química de los alimentos y los procesos que afectan su seguridad, calidad y valor nutricional.

Importancia de la Bromatología en la Zootecnia

la bromatología es una herramienta esencial en la zootecnia que contribuye a la producción eficiente, rentable y sostenible de alimentos de origen animal, así como al bienestar y la salud de los animales de granja.

Forrajes y Ensilados, valores nutritivos

tanto los forrajes como los ensilados son importantes fuentes de nutrientes para el ganado, proporcionando proteínas, energía, minerales y vitaminas necesarios para su salud y rendimiento productivo. La elección entre forrajes y ensilados dependerá de factores como la disponibilidad de materias primas, el costo, la calidad nutricional y las preferencias del ganadero.

Dieta para producción de engorda y leche

Es importante ajustar estas dietas según las necesidades específicas de tu ganado, las condiciones de tu granja y los recursos disponibles. Además, se recomienda trabajar con un nutricionista animal o un veterinario especializado para diseñar y monitorear la dieta de tu ganado.

Composición de los alimentos (AQP)

El análisis de la composición de los alimentos es fundamental para comprender su valor nutricional y su impacto en la salud humana, así como para la formulación de dietas equilibradas y saludables.

Análisis e interpretación de tablas de alimentos

Al interpretar tablas de alimentos, es importante tener en cuenta tus necesidades dietéticas individuales, así como tus objetivos de salud y bienestar.