



**Nombre del alumno: Marcos de Jesús Ruiz  
Cancino**

**Nombre del docente: María de los Ángeles  
Venegas Castro**

**Materia: Bromatología Animal**

**Trabajo: Cuadro sinóptico**

**Grado: 2 Grupo: B**

# NOMENCLATURA, CONCEPTOS Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS.

## Generalidades de la bromatología.

Se encarga de analizar desde la materia prima alimenticia hasta los productos semielaborados y elaborados una vez terminados.

Estudia la composición biológica, química y física de la comida e interviene en la creación de nuevos productos alimenticios para garantizar que sean nutritivos, seguros y deliciosos.

## Bioquímica de los alimentos.

estudia los procesos mediante los que el organismo vivo utiliza los distintos componentes de los alimentos (nutrientes), para la liberación de energía, el desarrollo y mantenimiento de las estructuras corporales, y la regulación de los procesos metabólicos

Entonces la Bioquímica estudia, entiende y mejora los procesos vitales de los seres vivos para mejorarlos o prevenir afecciones potencialmente mortales.

## Importancia de la Bromatología en la Zootecnia.

La importancia de todos estos estudios y sus resultados es fundamental para garantizarle a la sociedad alimentos con un correcto tratamiento y conservación.

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

La dieta alimentaria para el ganado bovino se elige teniendo presentes 3 métodos

Evaluación del hato, análisis de forrajes y diseño de la ración a suministrar.

## Dieta para producción de engorda y leche.

**ENGORDA**  
En muchos ranchos dedicados a la producción de carne a nivel intensivo es importante realizar una buena planeación de las diferentes actividades zootécnicas-productivas y llevar adecuados registros económicos.

## LECHE

La dieta adecuada para bovinos lecheros es crucial para maximizar la producción de leche, mantener la salud de los animales y optimizar la eficiencia del uso de nutrientes. Y son: Forrajes, Concentrado, Suplementos y Minerales, Agua y Aditivos.

## Nomenclatura de los alimentos (NRC)

Tomando en cuenta el papel que desempeñan en el organismo, los alimentos se pueden dividir en plásticos y energéticos, aunque la mayoría son de tipo mixto.

Entre los plásticos tenemos las sales y el agua, igualmente las proteínas, aunque estas forman parte también del grupo energético, el cual comprende además los glúcidos y las grasas.

## Clasificación de los alimentos (NRC)

posee ocho partes potenciales. Estas 8 partes son las siguientes:

1. Origen
2. Variedad o Clase
3. Parte comestible
4. Procesos o tratamientos
5. Fase de maduración
6. Corte o número de cosecha
7. Calidad
8. Clasificación

## Pienso grosero y pienso fresco

### 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. Por ejemplo ingrediente: 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.

## Forrajes y Ensilado, valor nutritivo de los alimentos

El ensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas. El producto final es la conservación del alimento porque la acidificación del medio inhibe el desarrollo de microorganismos.

Este proceso sirve para almacenar alimento en tiempos de cosecha y suministrarlo en tiempo de escasez, conservando calidad y palatabilidad a bajo costo, permitiendo aumentar el número de animales por hectárea o la sustitución o complementación de los concentrados.

## Forrajes y Ensilado, valor nutritivo de los alimentos

Debemos tener muy en claro que un complemento alimenticio se trata de un compuesto para ayudar a reforzar los niveles de nutrientes que puedan llegar a faltar en el organismo o en la dieta diaria.

Mientras que un suplemento es aquel que puede lograr sustituir alguna deficiencia dietética.

Los aditivos para dietas son considerados una de las herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento.

## Composición de los alimentos (ADP)

Un alimento no contiene exclusivamente componentes nutricionales aun cuando éstos representen en algún caso hasta el 90% del extracto seco del mismo.

Junto a las sustancias potencialmente nutritivas existen una serie de componentes que no poseen ese carácter.

Como ejemplo se pueden citar los taninos de muchas frutas, el ácido fítico de los granos de cereales, el ácido oxálico de algunos vegetales, que siendo productos naturales presentes en el alimento tienen una actividad anti nutricional

## Análisis e interpretación de tablas de alimentos

Las tablas de composición de alimentos son utilizadas, sobre todo, para valorar las ingestas de energía y nutrientes y planificar la alimentación individual.

La composición de alimentos varía ampliamente. Depende, entre otros factores, de la variedad de las plantas y animales, del tipo de cultivo y fertilización, de las condiciones de alimentación animal y, en algunos alimentos, varía según su frescura, el tiempo y características de almacenamiento, etc.

**Bibliografía: UDS. (MAYO-AGOSTO),  
BROMATOLOGIA ANIMAL MEDICINA  
VETERINARIA, COMITAN DE  
DOMINGUEZ: UDS ANTOLOGIAS.**