



**Nombre de alumnos: Lerver Alexis
perez ramirez**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela
Villafuerte Aguilar**

**Nombre del trabajo: reporte de
lectura**

Materia: bromatología animal

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de septiembre de 2018.

Reporte de lectura

Digestibilidad de los alimentos

En este reporte de lectura hablaremos de la digestibilidad de los alimentos. es una forma de medir el aprovechamiento de un alimento, es decir, la facilidad con que es convertido en el aparato digestivo en sustancias útiles para la nutrición. la base de las metodologías de evaluación de los alimentos, por definición, es la fracción de alimento consumido que no aparece en las heces y por lo tanto se absorbe en el tracto gastrointestinal da a entender como desarrolla el animal los nutrientes que se le da y los diferentes tipos de aportes energéticos total de nutrientrintes digeridos nos dice si el aliento dado a los animales es el adecuado y en las cantidades correctas la definición de equivalencias es muy importante ya que no ayuda a saber si el índice de calorías es bueno o todo esto es muy importante entes de darle cualquier alimento a los animales su nivel proteico de amino ácidos, energía bruta ,energía neta esto varia varía en función de su tipo y naturaleza, tipo de animal y especie .Así, en general, la digestibilidad es superior en los alimentos de origen animal frente a los de origen vegetal. Asimismo, los hidratos de carbono son digeridos en un porcentaje elevado, en promedio, del 98%, las grasas presentan una digestibilidad media del 95% y para las proteínas está en torno al 92%. No obstante, en el caso de algunos minerales, como el hierro o el calcio, dicha digestibilidad es muy inferior por lo tanto de vemos de aprender a diferenciar entre la cantidad y la calidad de alimentos para cada especie, y cual se acople a su sano crecimiento o producción.