



**Nombre de alumnos: Juan José  
García Pasquett**

**Docente: Ana Gabriela Villafuerte**

**Materia: Bromatología animal**

**Nombre del trabajo: ensayo sobre la  
unidad I**

**Grado: 3er cuatrimestre**

**PASIÓN POR EDUCAR**

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de Mayo de 2021

El ser humano siempre ha procurado su alimentación desde hace miles de años, cuando aún no existían las herramientas de caza que existen hoy en día, ponían en riesgo su vida al cazar y al no saber qué es lo que estaban ingiriendo, pues solo comían para sobrevivir, desconocían si los alimentos eran tóxicos, si tenían vitaminas, o cuanto debían comer.

Considera que la bromatología es importante porque permite o lleva un control de calidad de los alimentos, digamos que nos permite que no estén tan procesados, por ejemplo, la leche que consumimos hoy en día que viene en caja de la marca "Lala", por decir, se supone que pasa por un control de calidad, pero todos sabemos ya está de más procesada, a diferencia de si fuera un poco más fresca. También establece normas y reglas para un buen funcionamiento de la producción de todos los alimentos que pueden existir tanto para consumo humano como animal.

Su definición es compleja pero el portal de internet Definición Mx lo define de la siguiente manera: "La bromatología es la disciplina enfocada en el estudio de los alimentos. En general la misma se conoce por su relación con la capacidad de los alimentos de mantenerse en un estado correcto para su consumo. Así, la bromatología estudia todo el proceso que tiene un alimento determinado hasta que es consumido por el hombre. También estudia la manera en que estos se conforman, otorgando algunos datos de su composición y de sus posibles efectos en el organismo desde una perspectiva nutricional. Como vemos, atañe a un campo muy importante de nuestra experiencia cotidiana. La bromatología se sustenta en otras disciplinas que sirven para la consecución de sus diversos fines".

La bromatológica se podría decir que estudia los alimentos, aunque creo que con el pasar de los años, a pesar de existir se pasa por desapercibido, porque en la actualidad existen alimentos que son de baja calidad y que sin embargo se comercializan para consumo humano y animal. Pero no todo es negativo porque creo es la causante de que el color del refresco se vea bonito, o que el sabor de la leche pasteurizada sea similar al de la fresca, al que el dolor del pan procesado sea igual que un pan casero recién horneado o que el color de ese jugo de naranja sea igual, todo esto ayuda a que el consumo sea mas fácil.

En el caso de los animales, sabemos que su organismo o el proceso de digestión es distinto y complejo, el que con alimento puedan nutrirse bien es parte de esta ciencia, porque saben que necesidades presenta cada organismo animal y por medio de ella realizan productos basados en cada una de estas necesidades, porque no es solo comer, es nutrirse. Mediante la zoobromatología se realizan estos estudios para los alimentos de consumo animal.

Supongo que la bromatología está presente en las etiquetas que todos los productos tienen, esa que dice información nutrimental porque ahí viene desglosado todo lo que contiene: vitaminas, sodio, calcio, fibras, calorías, etc. viene en productos para consumo humano y animal.

Hoy en día como jóvenes ni si quiera sabemos lo que nos llevamos a la boca, no sabemos que sustancias ingerimos para sobrevivir y es que son muchos ya los alimentos procesados. Cuando comemos algo no nos preguntamos ¿Qué contiene? ¿Qué nutrientes me aporta? ¿Qué vitaminas tiene? O preguntas de ese estilo, solo nos lo comemos y ya.

Nuria Arranz, ingeniera técnica industrial y tecnología de alimentos nos dice:” La bromatología es la base imprescindible para abordar todos los aspectos relacionados con la alimentación, pues nos aporta el conocimiento sobre la naturaleza y comportamiento de los alimentos, garantizando así un consumo más adecuado y seguro.

Considero que es una ciencia muy extensa y compleja ya que este estudio nos permite a los seres humanos y animales el poder ingerir alimentos sin que este nos intoxique, permite que si hay un producto defectuoso por medio de los análisis pueda mejorarse o eliminarse antes de salir al mercado. Por eso, es de suma importancia en muchas ramas así como también es importante el que se apoye en mas ciencias porque como se dice la unión hace la fuerza. En estos casos donde es una ciencia que implica el estudio de cuestiones con la salud (porque el nutrirse es parte de nuestra salud) es de suma importancia tomarle el sentido de responsabilidad adecuado ya que, en estos días, es cada día más complejo el tema de la alimentación y nutrición.

## **Referencias bibliográficas**

Título nota: Bromatología. Sitio: Definición MX.

Fecha: 17/10/2014. Autor: Editorial Definición MX.

<https://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjQy6y4ntzwAhVbHM0KHbDCOgQFjALegQIExAD&url=https%3A%2F%2Fdefinicion.mx%2Fbromatologia%2F&usg=AOvVaw0M1FghE6ojg903mt8ssteR> .Consultado el 21 de mayo del 2021.