



Nombre de alumno: Victor Calvo Vázquez

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

Nombre del trabajo: SuperNota

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de Julio de 2022.

Introducción

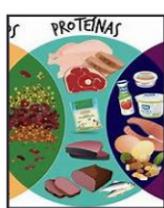
La energía se refiere a que la ingestión de cualquier alimento genera calor de origen bioquímico al desdoblarse los nutrientes en el aparato digestivo e incorporándose dentro del organismo, en un conjunto de reacciones químicas a nivel celular que generan el calor orgánico. Necesidades de materia seca, proteína y energía, se consideran para una unidad animal (vaca con su cría). La energía tiene como unidad de valor la caloría y todo alimento que consume el ganado tiene un valor energético derivado de la combustión física del mismo; de esta manera se hace la asignación de valores calóricos. En nutrición de ganado, la unidad energética base es la mega caloría que equivale a un millón de calorías o a mil Kilocalorías. La energía en la alimentación animal, se requiere para satisfacer necesidades de: Mantenimiento corporal, ganancia de peso, reproducción y producción

BIOENERGETICOS DE LOS ALIMENTOS

Comprender la importancia de la bioenergética en los procesos metabólicos

Bioenergética de los alimentos

La bioenergía describe el proceso biológico de la transformación y utilización de los nutrientes absorbidos para generar energía y la síntesis de su propio cuerpo

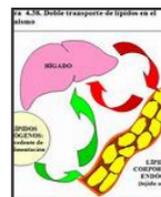


Existen diferentes tipos de energía

energía química,
energía eléctrica,
energía mecánica y el calor

Energía

la energía es expresado en términos de kilocalorías (Kcal) donde 1 Kcal es definido como la cantidad de calor requerido para elevar la T° de 1 kg de agua en $1^{\circ}C$



Distribución de la energía en el organismo

Satisfacer las necesidades energéticas de los animales es el mayor coste ligado a la alimentación de los animales. Incluso en las fases no productivas, los animales necesitan energía para mantener las funciones fisiológicas

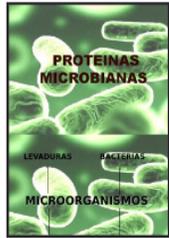
Proteína Cruda

Es una medida común en la ciencia de los alimentos y la cría de animales, pues evalúa cuánto hay del elemento químico en determinado producto. Estas mediciones incluyen nitrógeno de proteínas



Proteína Verdadera

Es una medida únicamente para las proteínas en leche. Un equipo de prueba de leche mide cadenas de péptidos, una medida directa de proteína verdadera



Proteína microbiana

La proteína metabolizable se define como el total de proteína verdadera digestible (aminoácidos) utilizable por el ganado lechero para su metabolismo

Conceptos de digestibilidad

La digestibilidad varía de acuerdo con factores propios del alimento y por efecto de los animales que lo consumen



Digestibilidad in vitro

Las técnicas in vitro prometen en el futuro ser una herramienta importante para la evaluación de alimentos para el rumiante.

Digestibilidad in vivo

se determina generalmente mediante ensayos de balance nutritivo, utilizando animales vivos. Este método denominado también, de digestibilidad aparente por colección total de heces fecales es el que mide más exactamente la digestibilidad



Manejo de animales fistulados

La fístula ruminal es un método en el cual en una primera instancia es necesario realizar una cirugía la cual se hace mediante el uso de sedación, anestesia y analgesia, luego de esto, en la etapa de muestreo el animal no siente dolor alguno

Bibliografía

Este trabajo fue elaborado gracias a la guía del libro Bromatología que podemos localizar en la plataforma en un dónde podemos ubicar el apartado antologías

También ayuda del siguiente link

<https://www.intagri.com/articulos/ganaderia/nutricion-proteica-y-energetica-en-la-alimentacion-del-ganado>