



Mi Universidad

Nombre del Alumno: yan vazquez calvo

Nombre de la Materia: capital humano

Nombre del profesor: Reinaldo

Nombre de la carrera: veterinaria:

Lugar y Fecha de elaboración

Bioenergía de los alimentos: La bioenergía de los alimentos se refiere a la energía contenida en los nutrientes que consumimos. Los alimentos son fuentes de energía en forma de carbohidratos, grasas y proteínas. Cuando consumimos alimentos, nuestro cuerpo descompone estos nutrientes y los utiliza para obtener energía en forma de adenosín trifosfato (ATP), que es la moneda energética de nuestras células. Los carbohidratos y las grasas son las principales fuentes de energía, mientras que las proteínas también pueden usarse como fuente de energía cuando los otros nutrientes son insuficientes. La cantidad de energía en los alimentos se mide en calorías.

Colorimetría: La colorimetría es una técnica utilizada para medir y describir el color de los objetos. En el campo de la alimentación, la colorimetría es especialmente importante para evaluar la calidad de los alimentos y bebidas. Se basa en la medición de la cantidad y la calidad de la luz que es absorbida, transmitida o reflejada por un objeto. Se utilizan instrumentos llamados colorímetros o espectrofotómetros para realizar estas mediciones. La colorimetría se utiliza en la industria alimentaria para controlar la calidad de los productos y para detectar cambios en el color que puedan indicar deterioro o alteraciones en los alimentos.

Distribución de la energía en el metabolismo: La distribución de la energía en el metabolismo se refiere a cómo se utilizan las diferentes fuentes de energía en el cuerpo. Después de la digestión y la absorción de los nutrientes, la energía se distribuye de diferentes maneras. Los carbohidratos se convierten en glucosa, que es la principal fuente de energía para el cerebro y los músculos. Las grasas se descomponen en ácidos grasos y se almacenan en forma de tejido adiposo, pero también pueden utilizarse como fuente de energía cuando los niveles de glucosa son bajos. Las proteínas se utilizan principalmente para construir y reparar tejidos, pero también pueden convertirse en energía en ciertas circunstancias. La distribución de la energía en el metabolismo está regulada por hormonas y otros procesos bioquímicos.

Digestibilidad de los alimentos: La digestibilidad de los alimentos se refiere a la capacidad de nuestro cuerpo para descomponer y absorber los nutrientes presentes en los alimentos que consumimos. Algunos alimentos son más fácilmente digeribles que otros. La digestibilidad depende de factores como la composición de los alimentos, la forma en que se cocinan o procesan, y la eficiencia de nuestro sistema digestivo. Por ejemplo, los carbohidratos en forma de almidón son más fácilmente digeribles que los carbohidratos en forma de fibra dietética. La digestibilidad de los alimentos se puede evaluar mediante estudios de

digestión in vitro o in vivo, donde se mide la cantidad de nutrientes absorbidos por el cuerpo.

Proteína degradable en el rumen: La proteína degradable en el rumen es aquella proteína presente en los alimentos para rumiantes que puede ser descompuesta y fermentada por los microorganismos del rumen. Los rumiantes, como las vacas y las ovejas, tienen un sistema digestivo especializado que les permite fermentar y descomponer los alimentos vegetales de manera eficiente. En el rumen, los microorganismos producen enzimas que descomponen las proteínas degradable en el rumen en compuestos más simples, como los aminoácidos, que luego son utilizados por los microorganismos para su propio crecimiento y producción de proteínas microbianas. Estas proteínas microbianas son luego digeridas y absorbidas por el rumiante en el intestino delgado. La proteína degradable en el rumen es una fuente importante de proteína para los rumiantes, y su correcta evaluación es fundamental en la nutrición animal.