



NOMBRE DE LA ALUMNA: JIMENA
MIRANADA VALDEZ.

MATERIA: BROMATOLOGÍA ANIMAL

GRADO Y GRUPO: TERCER CUATRI;
GRUPO A.

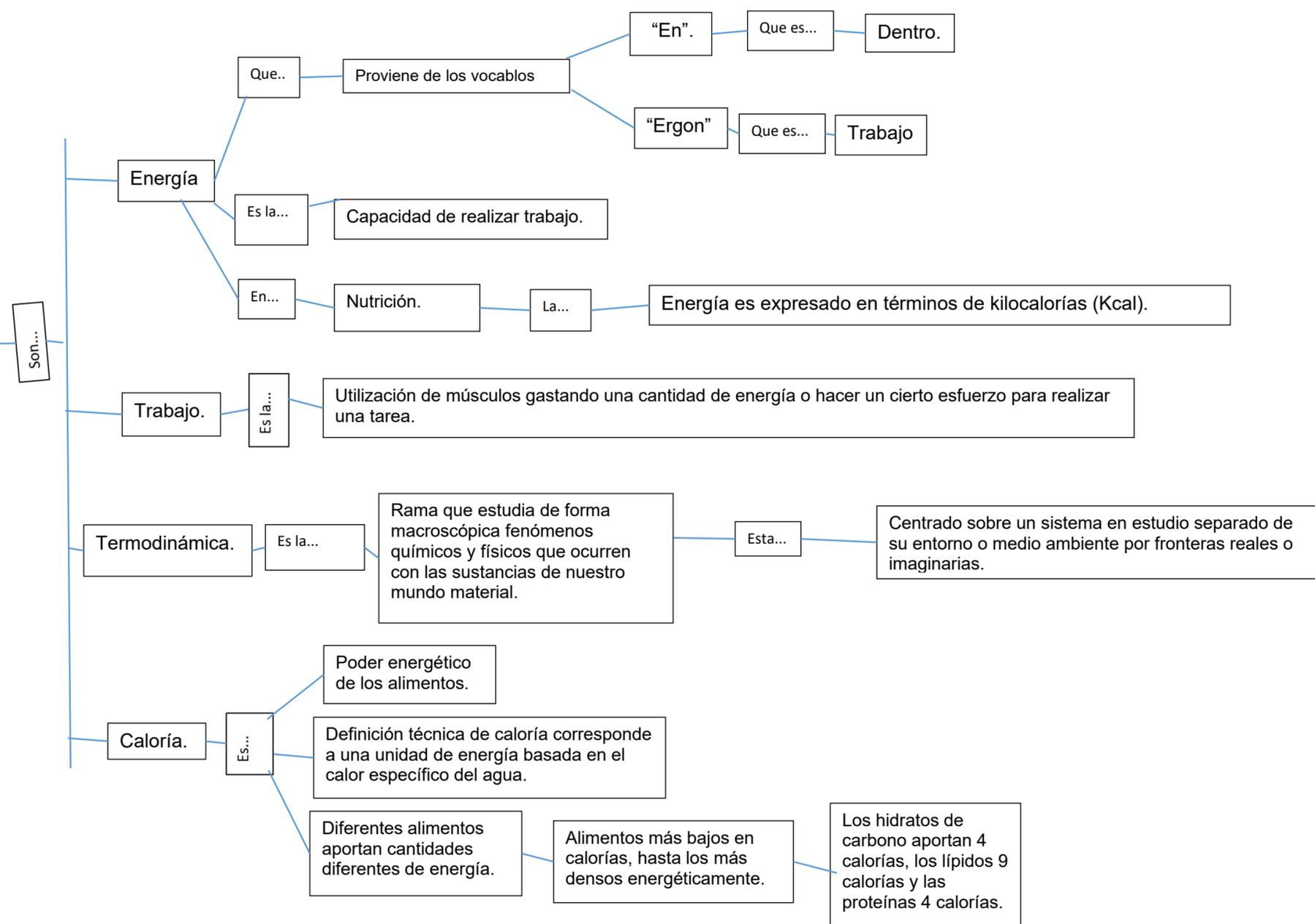
UNIVERSIDAD: UDS, UNIVERSIDAD
DEL SURESTE.

NOMBRE DE LA MAESTRA: MARIA DE
LOS ANGELES VENEGAS CASTRO

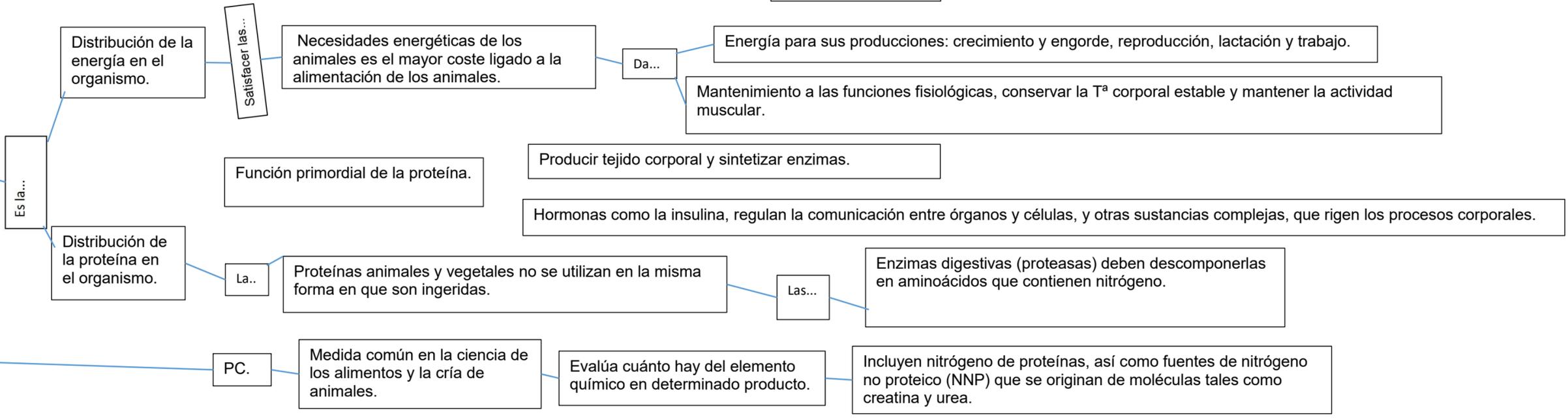
INTRODUCCIÓN

La bioenergética de los alimentos es una rama de la ciencia que estudia la transformación de la energía contenida en los alimentos en energía utilizable por los organismos vivos. Esta disciplina es fundamental para comprender cómo los nutrientes que ingerimos aportan la energía necesaria para el funcionamiento de nuestro cuerpo. A través de procesos metabólicos complejos, los alimentos se descomponen en sus componentes básicos, como carbohidratos, proteínas y grasas, los cuales se convierten en energía que impulsa las funciones vitales del organismo. La bioenergética de los alimentos es crucial para mantener la salud y el equilibrio energético en los seres vivos, y su estudio continúa siendo un área de investigación activa en la nutrición y la biología.

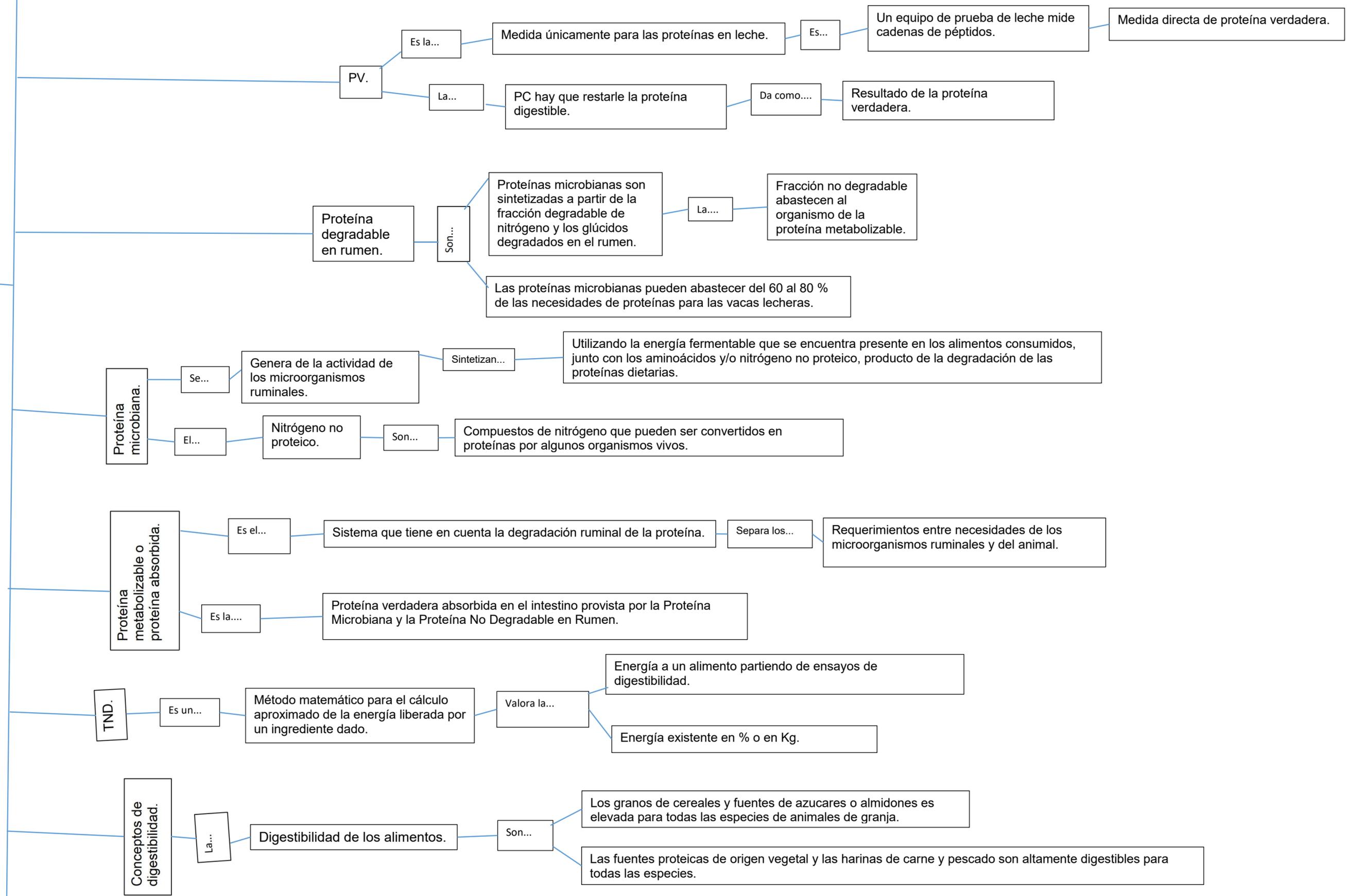
Conceptos de Bioenergética: Termodinámica, Caloría, Joule.

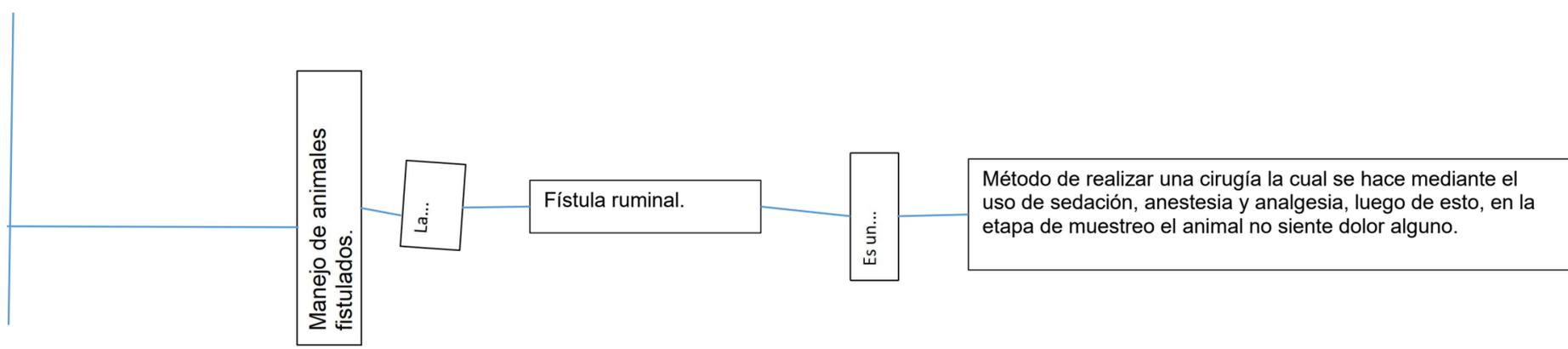


Calorimetría, Distribución de energía y proteína de un organismo.



BIOENERGETICOS DE LOS ALIMENTOS.





[27255a9e5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BROMATOLOGIA ANIMAL.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/27255a9e5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BROMATOLOGIA_ANIMAL.pdf)

