



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
CAMPUS TUXTLA GUTIÉRREZ



BROMATOLOGIA ANIMAL
RESUMEN

PRESENTA:
KEILA JACQUELINE GALLARDO RAMAYO

PARCIAL 1

DOCENTE:
JOSE LUIS FLORES GUTIERREZ

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS. MAYO, 2025

Concepto de Nutrición

La nutrición es el proceso biológico mediante el cual los organismos asimilan los alimentos y líquidos necesarios para el funcionamiento, crecimiento y mantenimiento de sus funciones vitales. En el caso de los seres humanos, implica la ingestión, digestión, absorción, transporte, utilización y excreción de los nutrientes.

Importancia de la Nutrición

- ✓ **Proporcionar energía:** El cuerpo necesita energía para realizar todas sus funciones vitales (respirar, moverse, pensar, etc.).
- ✓ **Desarrollo físico y mental:** Una buena nutrición favorece un crecimiento adecuado, especialmente en etapas como la infancia y adolescencia.
- ✓ **Fortalecer el sistema inmunológico:** Los nutrientes ayudan a prevenir enfermedades y a mejorar la respuesta del organismo frente a infecciones.
- ✓ **Prevenir enfermedades crónicas:** Una dieta equilibrada puede reducir el riesgo de padecer obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión, enfermedades cardíacas, entre otras.
- ✓ **Reparar tejidos y mantener funciones celulares:** Los nutrientes son esenciales para regenerar tejidos y mantener el buen funcionamiento del cuerpo.

Componentes de la Nutrición

La nutrición se basa en el equilibrio y adecuado consumo de diferentes nutrientes:

a) Macronutrientes

Carbohidratos: Fuente principal de energía (pan, arroz, frutas).

Proteínas: Construcción y reparación de tejidos (carne, huevo, legumbres).

Grasas: Energía de reserva y protección de órganos (aceites, frutos secos, aguacate).

b) Micronutrientes

Vitaminas: Sustancias esenciales para el metabolismo (vitamina A, B, C, D, etc.).

Minerales: Participan en funciones como la formación de huesos, producción de hormonas, etc. (calcio, hierro, potasio, zinc).

c) Agua

Esencial para la vida. Interviene en todos los procesos vitales: regula la temperatura, transporta nutrientes y elimina desechos.

d) Fibra

Presente en frutas, verduras y cereales. Ayuda al tránsito intestinal y a prevenir enfermedades digestivas. (Shilpa & Hu, 2023)

Concepto de Bromatología

La bromatología es la ciencia que estudia los alimentos desde el punto de vista químico, biológico, físico y nutricional. Su objetivo es analizar la composición, calidad, seguridad e impacto nutricional de los alimentos para garantizar que sean aptos para el consumo humano.

También se encarga de estudiar la manipulación, procesamiento, conservación, etiquetado y comercialización de los alimentos.

Importancia de la Bromatología

- ✓ **Garantiza la inocuidad alimentaria:** Ayuda a detectar contaminantes, toxinas, microorganismos patógenos o aditivos dañinos.
- ✓ **Controla la calidad de los alimentos:** Evalúa que los productos cumplan con estándares sanitarios y nutricionales.
- ✓ **Regula el etiquetado:** Asegura que la información nutricional y legal en las etiquetas sea veraz.
- ✓ **Contribuye a una alimentación saludable:** Analiza el valor nutricional de los alimentos y fomenta hábitos de consumo adecuados.
- ✓ **Apoya la industria alimentaria y la salud pública:** Es clave para el desarrollo de nuevos productos, la seguridad del consumidor y la prevención de enfermedades alimentarias.

Componentes o Ramas de la Bromatología

a) Composición de los alimentos

Análisis de macronutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos) y micronutrientes (vitaminas, minerales).

b) Inocuidad alimentaria

Evaluación de la presencia de contaminantes físicos, químicos o biológicos (bacterias, pesticidas, metales pesados).

c) Análisis sensorial

Estudio de las características organolépticas del alimento: sabor, color, olor, textura.

d) Tecnología de los alimentos

Procesos de transformación, conservación y envasado de alimentos.

e) Etiquetado y legislación alimentaria

Normas que regulan la información obligatoria en los productos y su publicidad.

f) Microbiología alimentaria

Estudio de microorganismos presentes en los alimentos (tanto beneficiosos como peligrosos). (Salud, 2022)

¿Qué es nutriente?

Componente químico necesario para funciones vitales como carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales.

¿Qué es nutrir?

Proporcionar de manera eficiente los nutrientes necesarios (cantidades y tipos)

¿Qué significa alimentar?

Proporcionar alimento a un ser vivo con el objetivo de satisfacer el hambre

¿Cuál es el síndrome de la pica?

Comer cosas no comestibles

¿Qué formas existen de nutrir?

Oral, parenteral, sondas

Concepto de complemento

Compuesto que se agrega a la dieta para completar un requerimiento

¿Qué es un suplemento?

Sustituto

Ceniza es igual a Minerales

¿Qué es ración?

Dividir los alimentos en porciones

Concepto de Porción

Cantidad de ingredientes

Bibliografía

Salud, M. y. (13 de Junio de 2022). *Bromatología: ¿qué es y para qué sirve?* Obtenido de <https://universidadeuropea.com/blog/que-es-bromatologia/>

Shilpa, B. N., & Hu, F. (Septiembre de 2023). *Introducción a la nutrición*. Obtenido de <https://www.msmanuals.com/es/hogar/trastornos-nutricionales/introducci%C3%B3n-a-la-nutrici%C3%B3n/introducci%C3%B3n-a-la-nutrici%C3%B3n?ruleredirectid=757>