



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
CAMPUS TUXTLA GUTIÉRREZ



BROMATOLOGIA ANIMAL

TAREA 3

PRESENTA:

KEILA JACQUELINE GALLARDO RAMAYO

PARCIAL 3

DOCENTE:

JOSE LUIS FLORES GUTIERREZ

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS. JULIO, 2025

¿Qué es la digestibilidad?

La digestibilidad es la capacidad de un alimento para ser descompuesto y absorbido por el organismo. Se expresa generalmente en porcentaje y refleja qué parte de los nutrientes del alimento realmente se utiliza, mientras el resto se elimina como desecho. Mayor digestibilidad = mejor aprovechamiento del alimento.

¿Qué es la energía en alimentos?

La energía es la capacidad que tiene un alimento para proporcionar fuerza y calor al cuerpo a través de los nutrientes. Se mide en kilocalorías (kcal) o kilojulios (kJ). El cuerpo necesita esta energía para funcionar: moverse, respirar, pensar, digerir, etc.

Tipos de energía en nutrición:

Energía bruta: Total de energía contenida en el alimento (antes de ser digerido).

Energía digestible: Parte de la energía bruta que se absorbe en el intestino.

Energía metabolizable: Energía que realmente se utiliza en los tejidos, descontando lo perdido en heces, orina y gases.

Energía neta: Energía final disponible para mantenimiento, crecimiento o producción después de todas las pérdidas.

¿Qué es el factor de Atwater?

El factor de Atwater es un sistema que estima cuánta energía aportan los macronutrientes:

Carbohidratos: 4 kcal por gramo

Proteínas: 4 kcal por gramo

Grasas: 9 kcal por gramo

Alcohol: 7 kcal por gramo (aunque no es esencial para la dieta)

Este sistema permite calcular cuántas calorías aporta un alimento según su composición.

Bibliografía

McDonald, P., Edwards, R. A., Greenhalgh, J. F. D., & Morgan, C. A. (2011). *Nutrición animal (7.ª ed.)*. Acribia.

FAO (Food and Agriculture Organization). (2003).

Food energy – methods of analysis and conversion factors. FAO Food and Nutrition Paper 77.