

**LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

**CAMPUS TUXTLA GUTIÉRREZ**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**BROMATOLOGÌA**

**SUPER NOTA**

**TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS. JULIO 2025**

**ASESOR:**

**JOSE LUIS FLORES GUTIERREZ**

**PRESENTA:**

 **KARLA MARIANA AGUILAR DIAZ**

**1°**

¿Por qué es importante conocer el contenido energético de los alimentos? Porque si conocemos la energía del alimento y la cantidad consumida podremos saber las calorías que ingiere el animal.

**Metodologia :**

Energía Bruta (EB); es el total de la energía (térmica) desprendida tras la oxidación completa del alimento. Sin embargo, aunque la EB de un alimento sea elevada, hay que tener en cuenta que ésta puede ser indigestible y, por tanto, no disponible para el animal.

Energía Digestible (ED); es la energía digerida y absorbida por el animal, equivale a la diferencia entre la EB y la energía perdida a través de las heces. Sin embargo, no toda la ED está disponible para el animal, ya que también se pierde energía a través de la orina como consecuencia de la energía metabolizada por las células y tejidos.

Energía Metabolizable (EM); es la energía utilizada por los tejidos. Se calcula como diferencia entre la ED y las pérdidas a través de la orina. Esta medida de energía es la más significativa del alimento, ya que representa a la energía que realmente queda disponible para el animal.

**Cómo interpretar la información nutricional de las etiquetas de los alimentos**

En las etiquetas de los alimentos se puede encontrar parte de la información que se cita a continuación. Es importante tener en cuenta las unidades en las que se expresan los valores, que deben ser en % o g/100 g de alimento. También es muy importante comprobar si los valores indicados corresponden a un valor medio ya que, en algunos casos, puede que se refleje un mínimo o un máximo y lo que se necesita es el valor medio

* Humedad
* Proteínas
* Grasas
* Carbohidratos\* (ELN)
* Cenizas\*\*
* Fibra Bruta

El cuadrado de Pearson, también conocido como la regla de mezclas,es una herramienta gráfica utilizada para calcular proporciones de ingredientes en la formulación de dietas, especialmente en la alimentación animal.

En el centro se pone el valor deseado del nutriente. Para que se cumpla la regla debe haber un valor mayor y uno menor, esto es lógico, no podrías alcanzar un 12% de proteína, con dos ingredientes que posean un 9%.

En la segunda parte se resta el valor del nutriente en el ingrediente, y se marca como valor positivo, ¿porque con positivo? porque generalmente es un espacio que aunque aquí no se observa, al realizarlo en su concepto grafico, ambos valores ocupan un espacio. Para posteriormente considerar la suma como parte de un 100% y ambas fracciones por lógica, la parte que representen de ese 100%.



(Butterwick, 2021)

# Trabajos citados

Butterwick, R. (9 de marzo de 2021). *royal canin*. Obtenido de Cálculo del contenido energético de los alimentos: https://academy.royalcanin.com/es/veterinary/calculo-del-contenido-energetico-de-los-alimentos