

# Transición

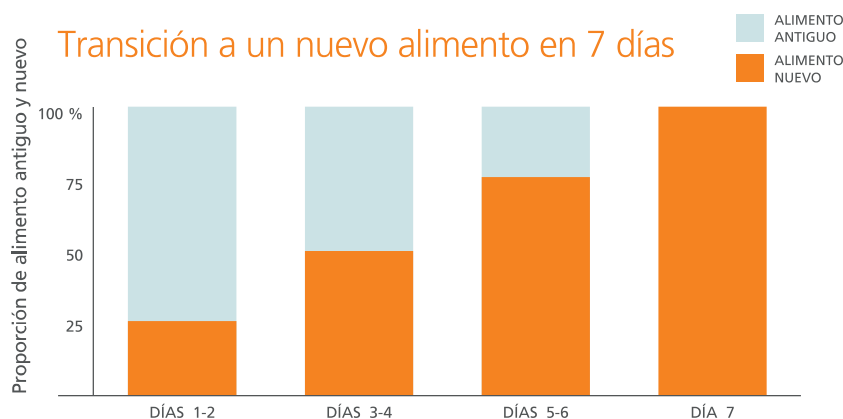
**TRANSICIÓN** Período de tiempo durante el cual un alimento es sustituido por otro. Es importante recomendar que se haga una transición siempre que se cambie de alimento a una mascota ya que los cambios bruscos a veces pueden provocar problemas gastrointestinales.

**PALATABILIDAD** Grado de aceptación de un alimento por parte del animal, determinado por la respuesta sensorial a determinadas características químicas y físicas del mismo (básicamente a su sabor, olor y textura). A la combinación del olor y el sabor del alimento se le denomina "aroma".<sup>1</sup>

## PUNTOS CLAVE

### Consejos para aumentar la palatabilidad

- Añadir caldo bajo en sal  
En perros: de pollo o vacuno bajo en sal  
En gatos: de atún, almejas o pollo bajo en sal
- Añadir un poco de orégano, excepto en el caso de dietas con proteínas novedosas o hidrolizadas (especialmente si se usan para alergias alimentarias)
- Solamente en perros, añadir una cantidad muy pequeña de sirope de maíz, siempre que el perro no sea diabético
- Calentar el alimento.
- En gatos, administrar el alimento en un comedero ancho para evitar que los bigotes toquen las paredes
- Otra opción puede ser colocar el alimento nuevo y el antiguo en dos comederos situados el uno al lado del otro



- Introducir gradualmente el nuevo alimento durante un período de 7 días, mezclándolo poco a poco con el antiguo.
- Si la mascota se muestra reacia a probar el nuevo alimento, intentar administrárselo con la mano o añadiendo un poco de agua caliente.
- No dar comida para personas: podría reducir la eficacia del alimento recomendado.
- Proporcionar en todo momento agua limpia y fresca en abundancia.
- No suplementar ni alimentar con otros alimentos para mascotas, a menos que el veterinario lo recomiende.
- Las probabilidades de que aparezcan problemas gastrointestinales durante la transición al nuevo alimento son mayores en dietas con proteínas hidrolizadas o ricas en ácidos grasos o en fibra, especialmente si la mascota no ha comido una dieta de ese tipo anteriormente.
- A algunas mascotas les cuesta más que a otras cambiar a una nueva dieta.

# Transición *continuación*

## EN DETALLE

### Aversiones al alimento

- Los gatos pueden desarrollar aversiones a determinados alimentos cuando los asocian con experiencias negativas:
  - La experiencia negativa puede ser física, emocional o psicológica.
  - Las aversiones típicas se producen cuando los gatos comen un alimento antes de un episodio de náuseas o vómitos.
- En gatos se sabe que las aversiones pueden durar hasta 40 días.
- Se recomienda no administrar a un gato hospitalizado el mismo alimento que posteriormente tendrá que comer en casa.

### Los gatos y la textura

- Los gatos son muy sensibles a la forma física, al olor y al sabor de los alimentos.
- Los gatos acostumbrados a alimentos con una determinada textura (húmeda, seca o semihúmeda) pueden rechazar los alimentos con una textura diferente.
- La temperatura del alimento también influye en su aceptación.
- Los gatos no aceptan bien los alimentos servidos a temperaturas extremas.
- Prefieren los alimentos con temperaturas cercanas a la temperatura corporal.
- En gatos que tengan problemas con la textura de los alimentos se recomienda una transición más larga, que podría durar hasta 1- 2 meses.
- Con los gatos hay que tener paciencia.
- Los gatos tienen que comer, se debe continuar la transición hasta que el gato coma el nuevo alimento.

### Alimentar a varias mascotas

- Los cachorros y gatitos deben consumir un alimento para cachorros o gatitos hasta los 10 – 12 meses de edad.
- Los animales adultos no deben consumir alimentos formulados para mascotas en crecimiento.
- Si la mascota no tiene problemas médicos (especialmente cristales o cálculos urinarios) puede consumir un alimento para adulto o senior.
- Si es necesario administrar una dieta terapéutica, comprobar con el veterinario si el resto de animales de la casa pueden tomarla.



## NOTAS

<sup>1</sup>Thomson DMH. The meaning of flavour. In GG Birch, MG Lindley eds. Developments in food flavours. London: Elsevier Applied Science; 1986:1-21.