



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina
SOLIS PINEDA IRVIN URIEL
Grado.3 Grupo.A

Nutrición

RESUMEN NUTRICION Y QUIMICA

LIC. RODRIGUEZ MARTINEZ DANIELA

QUÍMICA Y NUTRICIÓN

La Química facilita la vida de las personas gracias a sus numerosas aplicaciones, todo lo que tu usamos, esta basado en los principios fundamentales de la química, por ejemplo la pasta dental, los bolígrafos contienen tinta que se ha elaborado por procesos químicos, el agua que consumimos que además de ser una mezcla de Hidrógeno y Oxígeno debe ser tratada químicamente para su consumo, los lubricantes que usan los vehículos son producto de estudio del petróleo, en fin la química esta a nuestro alrededor y ocupa todos y cada uno de los espacios de nuestra vida.

Todo lo que podemos tocar es materia y toda la materia tiene una composición química, nada se salva. Las propiedades que presenta la materia pueden ser generales o específicas en la cual se ven presentes las propiedades químicas y físicas. Los seres vivos estamos formados por moléculas orgánicas siendo todos ellos compuestos cuya base principal es el carbono objeto de estudio de la química orgánica. La relación de la química orgánica con la nutrición no solo será abarcada en su composición principal, si no que esta busca mediante los alimentos nutrir al cuerpo y sus derivados organismo permitiendo que el ser vivo desarrolle sus actividades cotidianas, al igual que permite por medio de la bioquímica estudiar el proceso de metabolización, y las sustancias que almacenan y transmiten la información biológica.

La química y su entorno

Química Orgánica Estudia los compuestos de carbono y sus derivados Inorgánica Estudia específicamente las diferencias entre los diferentes tipos de átomos. Química: Ciencia experimental que estudia los fenómenos químicos, entendiéndose por tales, las modificaciones que sufren los cuerpos en su naturaleza o modo de ser.

La química y la nutrición La aplicación de la química en la nutrición es muy importante debido a que es muy utilizada en la fabricación y conservación de alimentos, además que se requiere de la conjunción de ambas disciplinas para desarrollar alimentos procesados que tengan características predecibles con alto valor nutricional y que sean del gusto de los consumidores. Se aplica mediante cálculos, síntesis y formulas, para la obtención de compuestos a partir de sustancias más sencillas, también para saber las cantidades de las mismas que contiene los alimentos y las recomendadas para el hombre.

Los seres vivos estamos formados por moléculas orgánicas, proteínas, ácidos nucleicos, azúcares y grasas. Todos ellos son compuestos cuya base principal es el carbono que es el objeto de estudio de la química orgánica. Los productos orgánicos están presentes en todos los aspectos de nuestra vida: En la ropa que vestimos, jabones, shampoo, productos personales, medicinas, comida, etc. Refiriéndonos al alimento desde un punto de vista químico, estos contienen compuestos químicos como hidratos de

carbono, grasas, proteínas, vitaminas, sales minerales y agua, es decir, todo lo que comemos es una mezcla de compuestos químicos.

La química en la nutrición permite sintetizar sustancias llamadas aditivos para mejorar ciertas propiedades de los alimentos, y de ese modo puedan ingerirse con facilidad, otra oportunidad que nos brinda la química es que nos permite conservar los alimentos más tiempo, ayudándonos a mantener su sabor y propiedades; también determina las sustancias vitales que requiere el organismo (minerales, vitaminas, proteínas, entre otras).

La química es importante para la vida, ya que la implementamos para varios usos y en la industria alimentaria puede contribuir cosas a favor como en contra ya que ayuda a que se desarrolle y conserven mejor los alimentos, pero al proporcionarle ciertos saborizantes o colorantes puede provocar hiperactividad en los niños aunque para algunos científicos la química es radical para el mejoramiento de la humanidad. • Lo que me llevo a comprender que la nutrición necesita de ambas para ayudar a la gente a mantener una vida más saludable, ya que con una puede realizar los respectivos estudios de cómo está constituido tanto los alimentos, como el ser humano y así saber todos aquellos componentes necesarios para llevar una dieta equilibrada y con la otra brindarle al ser vivo esos nutrientes que tanto son fundamentales para poder vivir.

BIBLIOGRAFIA

<https://www.quimicaysociedad.org/wp-content/uploads/2018/05/archivo28.pdf>