



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ESCUELA DE MEDICINA

MATERIA:

NUTRICIÓN

PROYECTO:

ACT. SEM 2/ACT. 2

Alumno:

RUSSELL MANUEL ALEJANDRO VILLARREAL (3B)

Docente:

DANIELA RODRIGUEZ MARTINEZ

LUGAR Y FECHA

Comitán de Domínguez, Chiapas a 25/08/2020

QUÍMICA Y NUTRICIÓN

La química en la vida de las personas las ha facilitado gracias a sus aplicaciones, casi todas nuestras interacciones están basadas en principios fundamentales de la química, ya sea de forma directa o indirecta. Entre esas interacciones podemos encontrar la pasta dental, la tinta de los bolígrafos, el agua y los alimentos que consumimos son ejemplos aunque pasen de manera imprevista.

La relación entre la química y la nutrición no solo abarca en cuanto a su composición, sino que esta busca mediante los alimentos nutrir al cuerpo y sus derivados organismos permitiendo que el ser vivo desarrolle sus actividades cotidianas, al igual que permite por medio de la bioquímica estudiar los diversos procesos del metabolismo, las sustancias que almacenan y transmiten la información biológica.

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 la conjunción de ambas disciplinas para desarrollar alimentos procesados que tengan características predecibles con alto nivel nutricional y que sea del gusto de los consumidores.

Esto se logra mediante cálculos, síntesis y fórmulas para la obtención de compuestos a partir de sustancias más sencillas, también para saber las cantidades de las mismas que contienen los alimentos y recomendadas para el humano.

Los compuestos orgánicos se encuentran formados por múltiples combinaciones de elementos, entre ellos podemos encontrar principalmente al carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógenos, fósforo, azufre, etc. Como principal característica es que los compuestos orgánicos están formados de carbono el cual puede formar múltiples enlaces, creando muchas sustancias, compuestos y demás cosas que nosotros consumimos y que en menor o mayor consumo, causan un daño o bien en nuestro cuerpo, prueba de esto son las frutas y verduras contra las comidas en altas calorías.

Los seres humanos y vivos en general estamos formados por estas mismas moléculas orgánicas, proteínas, ácidos nucleicos, azúcares y grasas en su mayoría. Todos estos son compuestos cuya base principal es el mismo carbono que es nuestro principal estudio en la bioquímica.

Los productos orgánicos están presentes en todos los aspectos de nuestra vida, como antes mencionamos. Pero refiriéndonos a los alimentos desde el punto de vista químico, estos contienen compuestos compatibles con nuestra composición de ahí la importancia del mencionar y saber que comer como proteínas, grasas, etc. Que sirven como aporte energético, de regeneración o algún aporte a nuestra composición.

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

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 también en contra, ya que ayuden a que se desarrollen y conserven mejor los alimentos, pero al proporcionar ciertos saborizantes o colorantes puede provocar como ejemplo común hiperactividad y obesidad infantil, aunque para la ciencia esto es necesario para el mejoramiento y utilización de muchos productos.

Bibliografía

https://digital.csic.es/bitstream/10261/5756/1/IG_AGROCSIC_5.pdf?