



# **Universidad del Sureste**

## **Escuela de Medicina**

**Materia:**

**NUTRICION**

**Resumen**

**L.N. Daniela Rodríguez Martínez**

**Alumna. Heydi Antonia Coutiño Zea**

**3-“B”**

**Lugar y fecha**

**Comitán de Domínguez Chiapas a 29/08/2020.**

# QUÍMICA Y NUTRICION

La química estudia las sustancias, su estructura, las propiedades y cómo se transforman.

## Ramas de la química

Química general

Química

Química analítica

Bioquímica

Físico química

## Ramas de la química relacionadas con nutrición

Química orgánica: Estudia todos los compuestos que tienen carbono.

Bioquímica: Comprensión de la asimilación de los alimentos.

Físico química: Cambios que sufren las sustancias y cómo influye el

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 fórmulas, 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.

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.

## **Bibliografía:**

-CESNID (2008): Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual. Ed. McGraw-Hill, Madrid.

[-http://asdfghjk111.blogspot.com/2014/12/la-quimica-y-la-nutricion.html#:~:text=La%20quimica%20en%20la%20nutricion,determina%20las%20sustancias%20vitales%20que](http://asdfghjk111.blogspot.com/2014/12/la-quimica-y-la-nutricion.html#:~:text=La%20quimica%20en%20la%20nutricion,determina%20las%20sustancias%20vitales%20que)