

# **UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

## **ESCUELA DE MEDICINA**

**Materia:**  
**NUTRICIÓN**

**Trabajo:**  
**Resumen**  
**3°B**

**Presenta:**  
**Juan Pablo Sánchez Abarca**

**Docente:**  
**Daniela Rodríguez Martínez**

**Lugar y fecha:**  
**Comitán de Domínguez, Chiapas a 29/08/2020**

El decir que la química está presente en los alimentos es lo más normal, ya que se trata de estudiar a detalle las sustancias químicas que tienden a formar parte de los productos alimenticios, ya sea por la composición original o por ingredientes que se le llegan a añadir durante la fabricación o al momento de la preparación de un alimento. Tener en cuenta a la química en la nutrición es muy importante y que es muy usada en la fabricación y en la conservación de los alimentos.

Todo alimento es materia, y por ende la materia es química, los compuestos químicos que encontramos de manera natural en los alimentos, y estos, en su mayoría, son nutrientes que tienden a cumplir una cierta función dentro de nuestro organismo, por ello son necesarias en nuestra nutrición y en la salud. Algunos ejemplos de nutrientes que son importantes y necesarios para nuestro organismo son los hidratos de carbono, los azúcares, las grasas, las proteínas, las vitaminas, las sales minerales, la fibra, el agua, entre otros. Estos nutrientes pueden estar presentes de forma natural en lo que consumimos, pero hay ocasiones en los que estos pueden tener más, menos o nada de lo normal, después de un proceso de preparación que tiene el alimento.

En la industria alimentaria pueden agregar otros químicos, aparte de los naturales, que llegan a ser diferentes a los nutrientes, estos ayudan que el alimento pueda tener una mejor producción, una mejor conservación y una mayor seguridad. A estas sustancias se les conoce como aditivos. La química en la nutrición permite el poder sintetizar estas sustancias para mejorar ciertas propiedades de los alimentos para que estos se puedan digerir con mayor facilidad.

En los alimentos se puede descubrir químicos que pueden aparecer por los procesos de cocinado o de fabricación, aquí entre el papel que desempeñan los envases, ya que estos, dependiendo del material que sean pueden tener una mala conservación, por ello, los envases siempre tienen que ser aptos para el uso alimentario porque de lo contrario se pueden descubrir sustancias químicas que

no son necesarias o pueden ser tóxicas, por la migración de la sustancia que tiene el envase al alimento que esta puede albergar.

La química resulta ser importante para la vida, aparte de que convivimos con ella diariamente, la implementamos para muchos y diversos usos, y en la industria alimentaria ayuda a contribuir tanto cosas a favor como ciertas cosas en contra. Por ello es bueno tener un conocimiento acerca de la nutrición y la química en el campo médico, ya que con esto poder hacer que las personas tengan una buena calidad de vida con una dieta balanceada.