

**ANTONIO CABRERA RAMIREZ**

**QUIMICA ORGANICA**

**ENSAYO**

**CARRERA DE NUTRICION**

**IMPORTACIA DE LA QUIMICA ORGANICA EN LA NUTRICION**

Introducción

Los aportes de la química en general, han beneficiado a toda la humanidad, ya que gracias al conocimiento de los átomos, compuestos, moléculas, etc. Gozamos de tecnología como combustibles, aparatos tecnológicos, avances en medicina, etc. De igual manera, existe una rama de la química que nos ha beneficiado aún más, esta es la química orgánica. La química facilita la vida de las personas gracias a sus numerosas aplicaciones, la aplicación de la química en la nutrición es muy importante debido a que es muy utilizada en la fabricación y conservación de los alimentos, además que se requiere de la conjugación de ambas disciplinas para poder desarrollar alimentos procesados que tengan características predecibles con gran valor nutrimental y que sean del gusto de los consumidores. ¿Cómo ha sido este beneficio y qué relación tiene con nuestros alimentos? Lo sabremos más adelante.

La química orgánica y la nutrición

Por esto su trascendencia en la rama de la nutrición, debido a que sin el razonamiento, entendimiento y realidad de la química orgánica no conoceríamos la composición química de los alimentos y como es que nos nutren a grado celular.

Estas actitudes permiten liberar energía perteneciente de lo cual comemos, por medio de diferentes catalizadores o enzimas que ayudan en el proceso y dichos se obtienen del mismo modo de los alimentos digeridos, de esta forma al tener un entendimiento como nutriólogos sobre dichos procesos a grado celular, se puede entablar un equilibrio y obtener una mejor obtención de los compuestos químicos que necesita el cuerpo humano de lo cual digiere.

Otro aspecto fundamental a tener en cuenta de la química orgánica en los alimentos, es el gran desarrollo que ha tenido para su preservación y conservación. Los conservantes, empaques, sellados, etcétera, tienen que su realidad a la química, aun cuando varios de dichos se asocien con patologías como el cáncer, son utilizables en casi la mayor parte de alimentos que pudimos encontrar en el mercado. Ya que nos posibilita un abanico de maneras para manejar, debido a que por preguntas económicas, sociales y culturales, se puede sacar el mejor beneficio dado su facilidad de obtención, economía y velocidad de preparación y consumo; Un caso muestra, es el de las latas de preserva, que debido a la química nos posibilita conservar alimentos ya cocidos, a lo largo de más tiempo y accesibilidad.

Conclusión

La química es un pilar en el conocimiento y aplicación de la nutrición, brindándonos las herramientas y conocimientos necesarios para el estudio de los nutrientes en el alimentos y en el organismo, siempre con el fin de lograr la mejor obtención de beneficios de los componentes bioquímicos del alimentos del cuerpo humano con el fin de erradicar muchos padecimientos y enfermedades que hace siglos era imposible exterminarlos.

Referencias:

Consultado el 02/10 del 2021, de: https://unadmexico.blackboard.com/bbcswebdav/institution/DCSBA/Bloque%202/NA/02/NQUI/U3/descargable/U3\_QUI\_2016.pdf