



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- › ***MATERIA: Salud Pública***

- › ***ACTIVIDAD → Ensayo***

- › ***DOCENTE: QFB. Yeni Karen Canales Hernández***

- › ***ALUMNA: Xochitl Perez Pascual***

- › ***Séptimo cuatrimestre: grupo “A”***

Tapachula Chiapas 05 de diciembre 2021

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. A continuación, se describe la relación de ésta en la nutrición.

importancia de la química orgánica en la nutrición

La química orgánica estudia a los compuestos que contienen carbono. Algunos componentes que lo contiene son los plásticos, la ropa y por supuesto los alimentos. Este compuesto se encuentra en la naturaleza y por supuesto en nosotros mismos y en lo que consumimos, y es que nuestro cuerpo requiere de compuestos químicos como carbohidratos, lípidos, proteínas, etc. estos también son denominados biomoléculas, que ayudan a diferentes funciones en el organismo, pero estos no los podemos producir nosotros mismos, sino los obtenemos de lo que comemos. Por ello su importancia en la rama de la nutrición, ya que sin el entendimiento, conocimiento y existencia de la química orgánica no conoceríamos la estructura química de los alimentos y como es que nos nutren a nivel celular.

Los procesos bioquímicos en el organismo a nivel celular, son reacciones químicas. Estas reacciones permiten liberar energía que proviene de lo que comemos.

La composición de los alimentos, están basados, por lo general de átomos de carbono, hidrógeno, oxígeno, que a sus ves forman compuestos necesarios para la metabolización celular, estos compuestos se estudian y analizan por medio de la química orgánica, con esta información, otras ciencias como la nutrición puede establecer dietas y menús que aporten estos elementos esenciales para la vida.

Otro aspecto importante a considerar de la química orgánica en los alimentos, es el gran avance que ha tenido para su preservación y conservación. Estos avances han permitido tener una disposición de los mismos sin necesidad de obtenerlos inmediatamente hechos u obtenidos, pudiendo mantenerlos un tiempo prolongado hasta su utilización. Los conservantes, empaques, sellados, etc. Deben su existencia a la química, aunque muchos de estos se asocian con enfermedades como el cáncer, son utilizables en casi la mayoría de alimentos que encontramos en el mercado. De ese modo, la nutrición se ha beneficiado de estos avances.

Conclusión

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

Referencias:

Unadm (s,f) *Principios de la química orgánica*. Consultado el 4 de junio del 2017

La química y la alimentación. Consultado el 4 de junio del 2017