



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth  
Cifuentes Pérez**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy**

PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre del trabajo: Súper nota**

**Materia: Química de los alimentos**

**Grado: 2do. Cuatrimestre**

**Grupo: Nutrición**

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de enero de 2022.

# AGUA



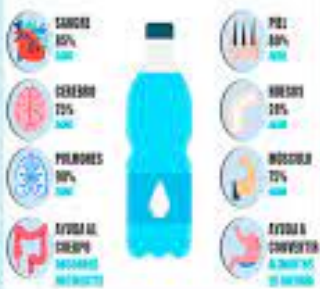
Contenido de agua y su importancia en los alimentos

No se le considera un detrimento porque no sufre cambios químicos



¿Sabes porqué es importante el consumo de agua en la alimentación?

## POR QUÉ NECESITAS AGUA

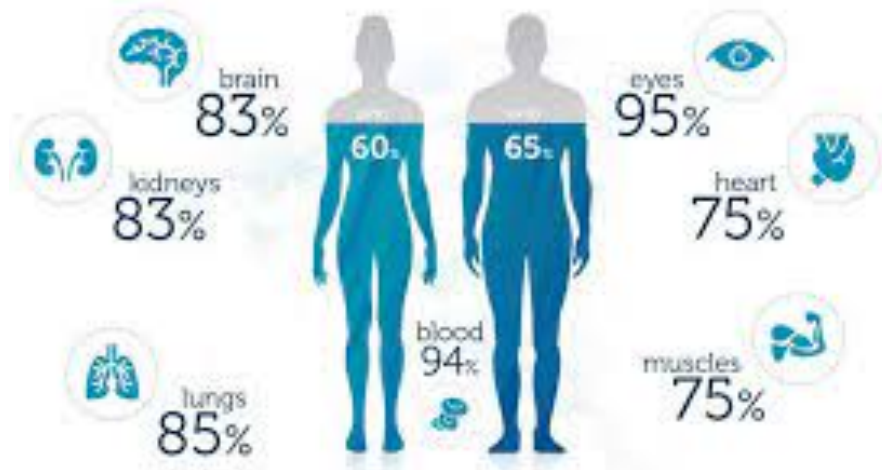


Es un hecho que sin ella no pueden llevarse a cabo las innumerables transformaciones bioquímicas



## Fuentes de agua para el ser humano

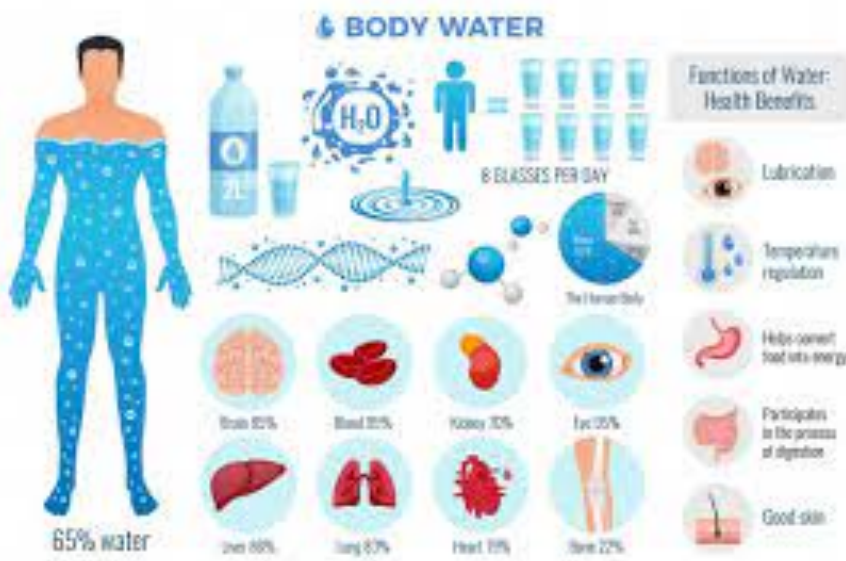
Entre el 60 y 70% del cuerpo humano es agua, aún cuando hay ciertos tejidos, huesos, cabellos y dientes que la contienen escasamente



## Propiedades del agua

Está constituida por dos átomos de hidrógeno unidos en forma covalente a uno de oxígeno

Es altamente polar, no es lineal y crea estructuras tridimensionales





Estados físicos  
del agua

# ESTADOS DEL AGUA



Sólido



Gas



Líquido





# Termodinámica de agua en alimentos

Los alimentos que producen más energía con la menor cantidad de desechos y fácil de graduación son:

## Cereales integrales



## Legumbres



## Frutas



## Hortalizas



## Vegetales





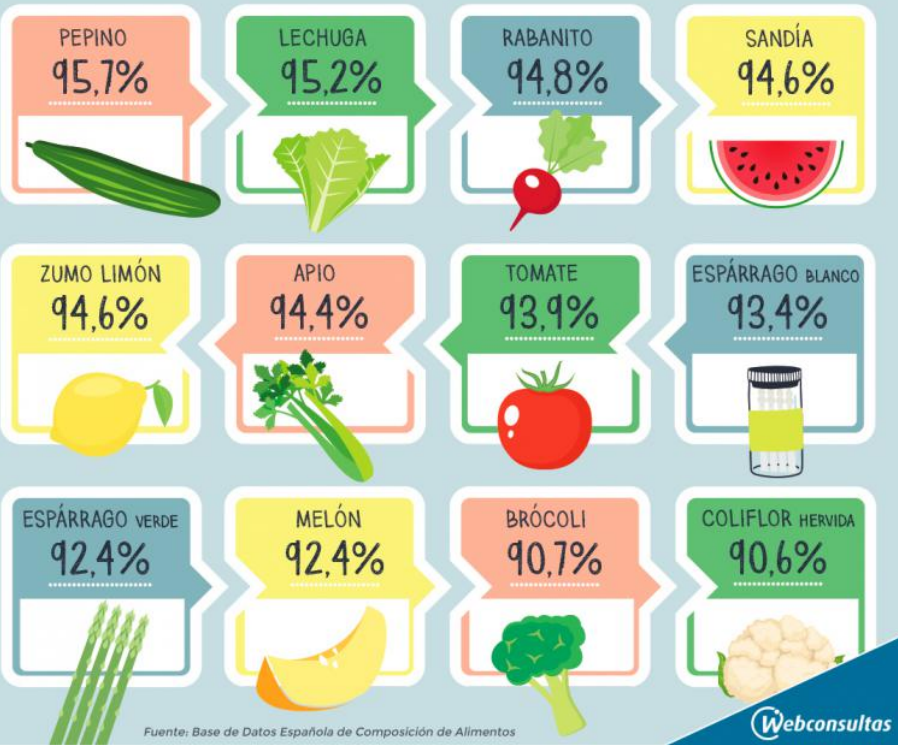


Es necesaria para el movimiento, la transformación de los alimentos, el aprovechamiento de los nutrientes, la eliminación de los productos de desechos y construcción y mantenimiento y función celular



# 12 ALIMENTOS CON MÁS AGUA

@webconsultas\_healthcare

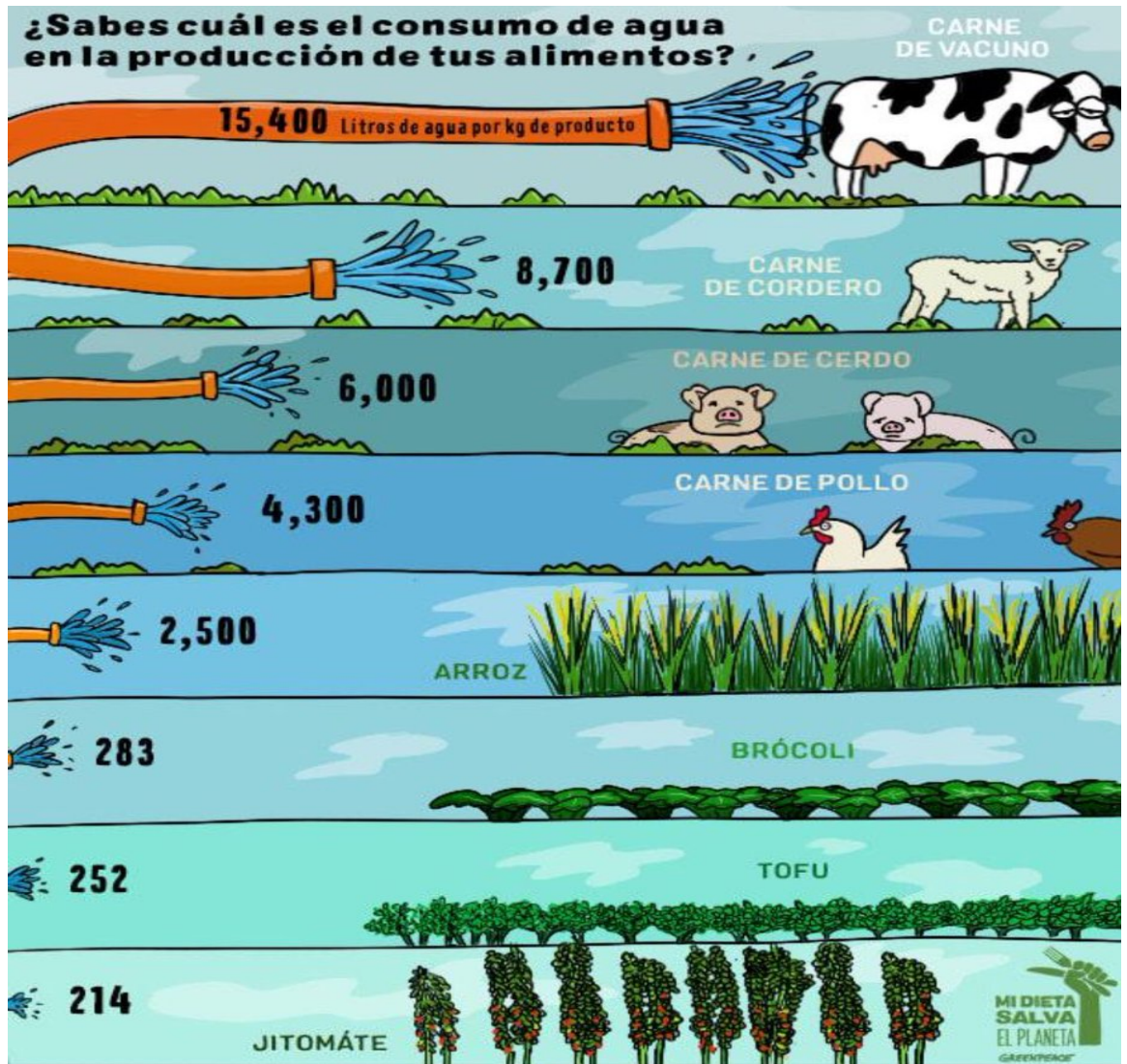


Fuente: Base de Datos Española de Composición de Alimentos

Webconsultas

El término contenido de agua de un alimento se refiere, en general, a toda agua de manera global

Sin embargo en los tejidos animal y vegetal el agua no está uniformemente distribuida



MI DIETA SALVA EL PLANETA  
GAREKHOOR



## Efecto de la actividad de agua sobre las características y estabilidad de los alimentos

Diversos métodos de conservación se basan en el control de uno o más variables



Actividad del agua, temperatura, pH, disponibilidad de nutrientes, presión y presencia de

El contenido de agua por sí solo no proporciona información sobre la estabilidad de un alimento

Por eso, productos de la misma humedad, presentan distintas vida de anaquel





## Carbohidratos

Son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza y los más consumidos por los seres humanos



## CARBOHIDRATOS SIMPLES



Proviene del reino vegetal son más variados y abundantes que del reino animal

## CARBOHIDRATOS COMPLEJOS



Le estructura química de los carbohidratos determina su funcionalidad y características

Se origina como producto de la fotosíntesis y almacena energía radiante del sol

Y repercuten de diferentes maneras en los alimentos, principalmente en el sabor, la viscosidad, la estructura y el color

## PREGUNTAS SOBRE CARBOHIDRATOS

### ¿QUÉ SON?

Son un tipo de nutriente Sustancias orgánicas formadas por monosacáridos, disacáridos o uniones de éstos. En el cuerpo tienen funciones:

- Energéticas
- Prebióticas
- Nutritivas

Se clasifican en 3: Simples, complejos y ultraprocesados

### ¿DE QUÉ ESTÁN FORMADOS?

### ¿POR QUÉ ES BUENO COMERLOS?

### ¿CÓMO SE CLASIFICAN?

### ¿CUÁLES SON SUS PROPIEDADES?

### ¿EN QUÉ ALIMENTOS SE ENCUENTRAN?

## Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/780fed42579aa3cd162f120666b3219d.pdf>