



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno – Karol Danaé Hernández Solís

Nombre del tema – Súper nota

Parcial – unidad I

Nombre de la Materia – ciencia, tecnología, sociedad y valores

Nombre del profesor – Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del bachillerato - BEN

Semestre- 1er semestre

Ciencia, tecnología, sociedad y valores

La ciencia explica fenómenos y hechos naturales, sociales. El resultado de la ciencia es producir el conocimiento general. Y los métodos de la ciencia son entre otros, el método científico, el etnográfico y la observación participante.



La tecnología tiene como propósito satisfacer necesidades. Los resultados en tecnología son un producto, un proceso o un servicio, los métodos de la tecnología son los análisis de productos, el estudio de caso, la resolución de problemas técnicos y proyectos.



La alimentación es un elemento importante en la buena salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para un bienestar del ser humano, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada. Las frutas y los vegetales contienen vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra.



Está asociada a la tecnología, a los viajes y descubrimientos de otras zonas geográficas, a los intercambios comerciales, pero también a los tratados dedicados a la farmacopea. La carne asada sobre fuego se convirtió en el primer alimento preparado.



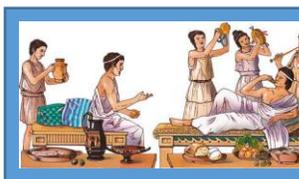
La cultura alimentaria se entiende como los usos (lujo, placer), tradiciones (religión), costumbres (estatus social, interacción social) y elaboraciones simbólicas de los alimentos y donde además influye el ciclo productivo de los alimentos del contexto en particular.



Actualmente tenemos un México cambiante, ya con muchas adopciones de otras culturas extranjeras. Las costumbres que a pesar de 300 años de supresión siguen dentro de nuestra cultura propia de mexicano; tal es el caso de la comida, de la, el ingenio de crear (, escultura, pinturas, etc.

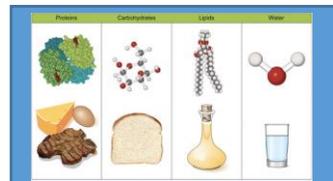


Todas las religiones rigen la alimentación en algún sentido y, la mayoría de las veces, casi siempre restrictivo; por ejemplo, limitar las cantidades ingeribles, restringir o prohibir una u otra categoría de alimentos, disminuir el placer de comer, sea permanentemente o en determinadas ocasiones.



Ciencia, tecnología, sociedad y valores

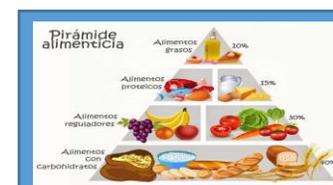
El valor nutricional se compone de macronutrientes esenciales: proteínas, grasas e hidratos de carbono, de micronutrientes como vitaminas y minerales y de los valores energéticos que nos aporta el alimento.



En consecuencia, la clasificación de los alimentos se establece de acuerdo a los tipos de nutrientes que estos contienen y sus beneficios en nuestro organismo, de la siguiente manera: constructores, reguladores y energéticos.



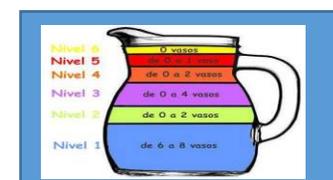
La pirámide alimentaria, o también llamada pirámide alimenticia, indica la cantidad de alimento a consumir diariamente en proporciones adecuadas para cada grupo. En otras palabras, te permite visualizar qué y cuánto comer en general (pensando en personas sanas).



El plato del bien comer es una guía de alimentación que forma parte de la Norma Oficial Mexicana (NOM), para la promoción y educación para la salud en materia alimentaria, la cual establece criterios para la orientación nutritiva en México



Para que tengas una idea del consumo de bebidas y su porción recomendable al día, la Secretaría de Salud propone la "Jarra del Buen Beber", una guía para la correcta hidratación y como ayuda para evitar el sobrepeso. Apégate lo más posible a las cantidades líquidas sugeridas.



*Verduras y hortalizas de temporada.*Frutas frescas de temporada.*Legumbres secas.*Cereales integrales (pan, arroz y pasta integral, cereales de desayuno tipo muesli, bajos en azúcares añadidos)*Tubérculos (patata o boniato).



La fibra dietética, que se encuentra principalmente en frutas, verduras, granos enteros y legumbres, es probablemente más conocida por su capacidad de prevenir o aliviar el estreñimiento.



Ciencia, tecnología, sociedad y valores

El término “comida chatarra” se usa para describir los alimentos con poca cantidad de los nutrientes que el cuerpo necesita y con un alto contenido de grasa, azúcar y sal, elementos que el cuerpo puede obtener en exceso con mucha facilidad.



El patrón de alimentación actual ha ido tomando la tendencia de incluir alimentos altamente calóricos y pobres en nutrientes, se puede atribuir a que son alimentos de fácil acceso y bajo costo, lo que ha ido desplazando poco a poco algunos alimentos del patrón tradicional.



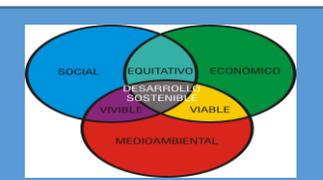
La alimentación cumple con una función social primaria ya que implica estructuras, valores culturales e incluso es considerada como un evento compartido que refleja bienestar social y colectivo.



Envases activos. Estos envases interactúan con los alimentos que están depositados en *su interior*
 Envases inteligentes*Películas biodegradables*Recubrimientos comestibles*Alta presión*Calentamiento por infrarrojos y óhmico*RFID*Corte por ultrasonidos.



La sustentabilidad alimentaria incluye la productividad como también actividades de acceso a los alimentos; esto incluye factores de orden social, político y económico. Que ha servido para eliminar el hambre y pero no satisfacer los requerimientos de nutrición de la población.



El food marketing se enfoca en la creación de una imagen positiva para la marca, sus artículos, y en la construcción de una relación sostenible con los clientes. También se utiliza para diferenciar los productos de los competidores, adaptarse a las tendencias y cambios en el mercado.



*https://www.google.com/search?q=alimentos+y+su+mercadotecnia&sca_esv=565974805&rlz=IC1CHZL_esMX990MX990&sxsrf=AM9HkKkfunGyeZgWISjKNbSal9IZz08Yg%3A1694902096989&ei=UCcGZfL-

O__BkPIP9IC3gAc&oq=alimentos+y+merca&gs_lp=Egxnd3Mtd2I6LXNlcnAiEWFsaWIlbnRvcyB5IGIlcmNhKgIIBDIFEAAyGAAQyCBAAGBYHhgPMggQABgWGB4YDzIIEAAyFhgeGA8yCBAAGBYHhgPMggQABgWGB4YDzIGEAAyFhgeMgYQABgWGB4yBhAAGBYHjIGEAAyFhgeSOowUKIBWPYZcAF4AZABAjgB_QKgAcoeqgEIMC4ILjEwLjK4AQHIAQD4AQGoAhTCAgcQlxjqAhgnwglWEC4YAxipARjIAhjqAhi0AhiMA9gBAcICFhAAGAMYjwEY5QIY6glYtAIYjAPYAQHCAgcQlxikBRgnwglHEAAyigUYQ8ICERAUgIAEGLEDGIMBGMcBGNEdwglIEAAyA8ICCxAAGloFGLEDGIMBwglIEC4YgAQYsQMYgWHCAg4QLhiABBixAxjHARjRA8ICBBajGCfCAg0QLhiKBRjHARivARhDwglIEAAyGAAQYsQPCAgQA BiKBRixAxhDwglNEAAyGAAQYFBiHAhixA8ICCxAuGIAEGMcBGK8BwglKEAAyGAAQYFBiHAulDBBgAIEGIBgG6BgYIARABGAs&scient=gws-wiz-serp

*https://www.google.com/search?q=avances+cient%C3%ADficos+en+la+alimentaci%C3%B3n&rlz=IC1CHZL_esMX990MX990&oq=&aqs=chrome.2.35i39i362i524i8.2707j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

*https://www.google.com/search?q=alimentaci%C3%B3n+en+la+actualidad&rlz=IC1CHZL_esMX990MX990&oq=&aqs=chrome.4.35i39i362i524i8.2316j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

*https://www.google.com/search?q=la+alimentaci%C3%B3n+de+chatarra&rlz=IC1CHZL_esMX990MX990&oq=&aqs=chrome.7.0i66i67i308i362i524i650i2j35i39i362i524i6.2813j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

*https://www.google.com/search?q=la+fibra+como+prevenci%C3%B3n&rlz=IC1CHZL_esMX990MX990&oq=&aqs=chrome.6.35i39i362i524i8.5671j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8

*https://www.google.com/search?q=alimentos+que+no+deben+faltar+nunca+en+nuestro+hogar&rlz=IC1CHZL_esMX990MX990&oq=&aqs=chrome.7.35i39i362i524i8.2404j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8