



Nombre del Alumno: Trinidad Solórzano Diego Alexander

Nombre del tema: Investigación, Unidad I

Parcial: Parcial 1

Nombre de la materia: Química orgánica

Nombre del Profesor: Aceola Jimenez Eduardo Enrique

Nombre de la licenciatura: Nutrición

Fecha de entrega:

Indice

Introducción 1

Resumen 2

Desarrollo 3

Conclusión 8

Linkografía 9

Introducción

La química orgánica tiene una gran relación con la nutrición. Este vínculo resulta fundamental, ya que implica el estudio de la conexión que hay entre los alimentos y la salud de las personas.

La química orgánica está presente en casi todo lo que nos rodea y en los que resulta indispensable para nuestro bienestar: desde los combustibles que usamos hasta las medicinas para tratar enfermedades, pasando por producto de limpieza para la higiene y, por supuesto, en los alimentos que conforman nuestra dieta diaria.

Los seres humanos estamos constituidos por proteínas, azúcares y grasas, todos estos compuestos se basan en el carbono. Esta relación explica la estrecha conexión que hay entre la química orgánica y la nutrición, ya que la mayoría de alimentos que consumimos están formados por estos compuestos. Una alimentación equilibrada se sustenta en macronutrientes, como hidratos de carbono, proteína y lípidos, así como micronutrientes, todos estos están bien ligados al estudio de la química orgánica.

Resumen

La química orgánica es una rama de la química que estudia las sustancias y compuestos orgánicos, también considera compuestos orgánicos, aquellos que contienen hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, halógeno y azufre, este aparece con frecuencia en los organismos vivos.

El compuesto más importante llamado "Carbono" se encuentra en nosotros mismos y en lo que nos rodea (alimentos también). Nuestro cuerpo necesita de biomoléculas que ayudan a diferentes funciones en el organismo, estas biomoléculas se obtienen de la comida, es por esto que la química orgánica es muy importante ya que sin esta no conoceríamos la estructura química de los alimentos y como es que nos nutren a nivel

Desarrollo

La química orgánica es una rama de la química que estudia las sustancias y compuestos de tipo orgánico, es decir, los que contienen carbono en su estructura atómica. Debido a esto, esta disciplina también es conocida como la "química del carbono".

Aunque el alma de la química orgánica sigue siendo el carbono también se consideran compuestos orgánicos aquellos que contengan hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, halógenos y azufre, que aparecen con frecuencia en los organismos vivos y sus compuestos derivados. Es por esta razón que los químicos modernos han ampliado el campo de estudio de la química orgánica.

El carbono se encuentra en plásticos, ropa y alimentos. Este compuesto se encuentra en la naturaleza y en nosotros mismos así como también en lo que consumimos, y es que nuestro cuerpo requiere de compuestos químicos como carbohidratos, lípidos, proteínas, etc. Estos también son denominados como **biomoléculas**, que ayudan a diferentes funciones en el organismo, pero estos no los producimos—

Nosotros mismos, sino que 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, así como la reacción que se da al encender un cerillo, en un líquido inflamable. Estas reacciones permiten liberar energía proveniente de lo que comemos, mediante diferentes catalizadores o enzimas que ayudan en el proceso y estos se obtienen de igual manera de los alimentos digeridos, así al tener un conocimiento como nutriólogos sobre estos procesos a nivel celular, se puede establecer un equilibrio y obtener una mejor obtención de los compuestos químicos que requiere el cuerpo de lo que digiere.

La composición de los alimentos están basados, por lo general de átomos de carbono, hidrógeno, oxígeno, que a su vez 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 disposición de los mismos sin necesidad de obtenerlos inmediatamente hechos u obtenidos, pudiendo mantenerlos un tiempo prolongado hasta su utilización. De ese modo, la nutrición se ha beneficiado de los conservadores y sus avances y al tomar como opciones, referentes, beneficios y desventajas, podemos establecer que es lo mejor para cada caso individual de los pacientes, población, etc. porque nos permite un abanico de posibilidades para manejar, ya que por cuestiones económicas, sociales y culturales, se puede sacar el mejor provecho dado su facilidad de obtención, económica y rapidez de preparación y consumo; un ejemplo, es el de las latas de conserva, que gracias a la química nos permite mantener alimentos y darles más tiempo de vida.

Siguiendo con el tema de las biomoléculas, nosotros los humanos estamos formados entre otras sustancias por

Proteínas, azúcares y grasas. Todos ellos son sustancias consideradas compuestas cuya base principal es el carbono, esto a su vez de la mano con la nutrición ya que la química orgánica está presente en la mayoría de los alimentos que las personas necesitamos consumir para tener una buena salud y en el caso de los niños un buen desarrollo que les permitiera crecer sanos y fuertes.

Una buena alimentación se basa en el consumo de macronutrientes, los cuales son hidratos de carbono también conocidos como carbohidratos, proteínas y grasas o lípidos, además de micronutrientes los cuales son principalmente vitaminas y minerales.

- Los hidratos de carbono o también carbohidratos que abarcan azúcares almidones y fibras, su función principal se basa en dar la energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso.
- Las Proteínas las cuales se consideran por algunos nutriólogos como los pilares de la vida, son de suma importancia consumirlas en la dieta (ingesta total de alimentos en el transcurso del día) para ayudarlo al

Cuerpo a reparar células y sobre todo para el crecimiento y el desarrollo de niños, adolescentes y mujeres embarazadas.

- Los lípidos o coloquialmente llamados grasas desempeñan diferentes funciones en nuestro organismo y una de ellas, para mí la más importante es la reserva de energía.

Conclusión:

La Química orgánica desempeña un papel fundamental en la nutrición y en la vida diaria, ya que permite comprender la composición y función de los alimentos a nivel celular, así como los procesos bioquímicos que ocurren en el organismo. Gracias a ella, se ha logrado un mayor conocimiento sobre las biomoléculas y su importancia para el equilibrio del cuerpo humano. Además, los avances en esta disciplina han hecho posible la preservación y conservación de los alimentos, lo que contribuye a una mejor calidad de vida, al facilitar su disponibilidad, seguridad y durabilidad. La química orgánica no solo explica la base de la vida, sino que también aporta soluciones prácticas en la alimentación y la salud.

Linkografía

- Química organica: <https://ecuador.universidadeuropea.com>
- Importancia de la Química organica en la nutrición:
<https://es.scribd.com>
<https://www.studocu.com>