



UNAM

México

Universidad

Nombre del alumno: Keily Solis Velazquez

Nombre del tema: La importancia de la Química
Orgánica en el área de la nutrición.

Parcial 1

Nombre del Profe Eduardo E. Arreola Jimenez

Nombre de la licenciatura Nutrición

Cuatrimestre: 1er.

I INDICE

II	INTRODUCCIÓN	1
III	Resumen	2
IV	La química en el área de la salud	3
IV.1	Biomoléculas	4
IV.2	carbohidratos	5
IV.3	lípidos	6
IV.4	Proteínas	7
V	conclusion	8
	Bibliografía	9

INTRODUCCIÓN

Esta ciencia permite analizar la composición de los alimentos, entender como se transforman durante la digestión. Porque todo alimento esta compuesto de átomos y moléculas, y el cuerpo los descompone y utiliza mediante procesos para obtener energía y controlar tejidos. Además de garantizar la seguridad y calidad de los alimentos a través de técnicas de conservación y análisis.

Resumen.

En esta investigación hablaremos de lo importante que es la química en la nutrición nos sirve de mucho por los compuestos y las transformaciones de los alimentos al nivel molecular, como los alimentos se descomponen en el cuerpo para ser absorbidos y utilizados como energía y los nutrientes

LA QUIMICA EN EL AREA DE LA NUTRICION

La nutricion se encarga principalmente de una buena alimentacion y el bienestar del organismo, es porque se debe conocer la composicion de cada alimento, sus propiedades y su aporte nutricional para el ser vivo que lo consume.

Como disciplina cuyo objetivo de estudio es la materia organica la quimica organica tiene una significativa importancia dentro del area de la nutricion.

Dentro del area de la nutricion existen sustancias esenciales a las cuales se les llama nutrientes, sustancias organicas que se encuentran en los alimentos y su objetivo es aportar energia al cuerpo humano.

BIOMOLECULAS

Las biomoléculas forman parte de los seres vivos son moléculas involucradas en los procesos biológicos de los organismos, biomoléculas están constituidas principalmente por carbono, hidrógeno, nitrógeno y oxígeno y en menor medida fósforo y azufre. Las biomoléculas cuentan con estos elementos en sus estructuras ya que les permiten el equilibrio perfecto para la formación de enlaces covalentes entre ellos mismos, también permite la formación de esqueletos tridimensionales la formación de enlaces múltiples y la creación de variados elementos.

Biomoléculas orgánicas: son moléculas con una estructura a base de carbono y son sintetizadas solo por seres vivos.

CARBOHIDRATOS

Los alimentos que contienen carbohidratos pueden elevar la glucosa en la sangre. Si esta al tanto de cantidad y cuantos de carbohidratos consume y se fija un límite máximo que puede comer esto le ayuda a mantener el nivel deseado de glucosa en la sangre.

Existen tres tipos de carbohidratos: Azúcares, fibra y Almidones (también conocidos como carbohidratos complejos).

Generalmente también se le conoce a los carbohidratos como Azúcar natural, Azúcar agregada, endulzantes con pocas calorías, bebidas alcohólicas con Azúcar, endulzantes de calorías reducidas, granos procesados, granos enriquecidos, carbohidratos complejos, dulces, granos refinados y granos enteros.

LÍPIDOS

Son biomoléculas orgánicas formadas principalmente por carbono, hidrógeno y oxígeno siendo el contenido de oxígeno muy bajo en relación con el carbono y el hidrógeno. Son insolubles en agua y solubles en disolventes orgánicos como el éter y el benceno.

Los ácidos grasos están formados por largas cadenas de carbonos (con número par) saturados con hidrógenos y un grupo funcional carboxilo. (COOH), en un extremo, tiene la característica de ser hidrofobos (sustancias que no disuelven en agua).

Los lípidos tienen una gran importancia biológica ya que realizan diversas funciones en los organismos como fuente de energía secundaria.

Proteínas

Son biomoléculas muy grandes formadas por unas subunidades llamadas aminoácidos que están constituidos por carbono (C), Hidrógeno (H), Oxígeno (O), Nitrogeno (N) y algunos tienen Azufre (S); formando grandes cadenas polipeptídicas llamadas proteínas, una cadena polipeptídica está formada por la unión de varios aminoácidos como un polímero de por ellas mismas, las cuales realizan diferentes funciones en los organismos como:

Estructural (forman parte de todas las membranas).

Enzimática (forman y aceleran la velocidad reacciones metabólicas).

Hormonal (regulan un gran variedad de funciones)

Receptoras (determinan a la capacidad de reacción de las células)

CONCLUSION.

Explica y habla de la composición de los alimentos, los procesos metabólicos del cuerpo y decisiones para mantener la salud y la química orgánica a lo largo de los alimentos y descubrimientos y avances para garantizar su seguridad calidad y valor nutricional nos sirve de muchos componentes y sus funciones como. Carbohidratos los lípidos, Biomoléculas y las proteínas son los más relevantes y comunes para la química orgánica.

BIBLIOGRAFIA.

todo el tema en
<https://share.google/0lmY5HQ1Kw1y0WYP8b>