

Los biomateriales :

1-¿Que son los biomateriales?¿Dónde se encuentran?

son materiales usados en aplicaciones médicas, y los ejemplos más típicos son válvulas cardíacas, lentes de contacto, prótesis, tendones y ligamentos artificiales, implantes dentales, reemplazos de cadera y de otros tipos. Pueden estar creadas artificialmente o biológicamente..

2-¿Cual es la diferencia entre alimentos y nutrientes?

Alimentos:son todos aquellos productos que ingerimos.

Nutrientes:son elementos que componen todos los alimentos.

3-Definir: carbohidratos,grasas,proteinas,vitaminas y minerales.¿para que sirven?¿en que tipos de alimentos se encuentran?o ¿que tipo de alimentos son ricos en cada uno de los biomateriales ante definidos?

Grasas:La definición de grasas se puede entender como un grupo de compuestos orgánicos (también llamados lipidos). En los animales se encuentra distribuida en diferentes zonas mientras que en el reino vegetal las podemos encontrar en las semillas.

Las grasas son el macronutriente que mayor cantidad de calorías aportan a nuestro organismo, entre otras funciones hace posible la absorción de las vitaminas liposolubles (A,D,E,K). También son las encargadas de darles mayor palatibilidad a los alimentos,se pueden encontrar en las papafritas,en las carnes etc.

Proteinas:Las proteínas son grandes moléculas que contienen nitrógeno. Son el componente clave de cualquier organismo vivo y forman parte de cada una de sus células

Cada especie tiene diferentes proteínas, lo que les confiere un carácter específico tanto genético como inmunológico.

Las proteínas se encuentran en algunos alimentos como las carnes , el pescado, los huevos, la leche etc.

Vitaminas:Las vitaminas, presentes en los alimentos y las cuales son designadas con letras(a,b,c,d,e), son sustancias orgánicas que son necesarias para el correcto funcionamiento del organismo. Se encuentra en diferentes alimentos es depende de que tipo de vitamina,por ej:la vitamina a se encuentra en los alimentos de origen animal como la leche.

Minerales:Los Minerales son elementos químicos imprescindibles para el normal funcionamiento metabólico. El agua circula entre los distintos compartimentos corporales llevando electrolitos, que son partículas minerales en solución. Tanto los cambios internos como el equilibrio acuoso dependen de su concentración y distribución. Aproximadamente el 4 % del peso corporal está compuesto por 22 elementos llamados

Minerales.

Carbohidratos:

Los carbohidratos son sustancias nutritivas muy importantes que deben formar parte de la alimentación diaria de todas las personas, sin excepción.

Al igual que las proteínas y las grasas, los carbohidratos aportan energía. Estos tres nutrientes importantes participan de distinta forma en los múltiples procesos que se cumplen continuamente en cada una de las células de nuestro cuerpo.

4-¿ Cuándo un alimento se encuentra alterado? ¿que causas producen las alteraciones?(biologicas,fisicas,quimicas)Explicar cada una y dar ejemplos.

Un alimento está alterado cuando en él se presentan cambios que limitan su aprovechamiento. El alimento alterado tiene modificadas como sus características organolépticas.

5-¿¿Para qué sirve la conservación de los alimentos?En la actualidad ¿Cuál es su importancia? ¿Aqué se denominan métodos citotóxicos?Nombrar y explicar por lo menos tres.¿Cual es la diferencia entre metodos citotoxicos y citotasticos?

Las carnes, las leches y sus derivados, las frutas y los vegetales requieren de la técnica de congelación que consiste en almacenar los alimentos a temperaturas que varían de 0°C a 4°C, esta temperatura no destruye a los micro organismos, pero impiden su reproducción.en la actualidad su importancia es de mucha ayuda para la salud,para que no esten en mal estado y no contengamos una enfermedad de sintomas..

METODOS CITOTÓXICOS:son los metodos que eliminan los microorganismos de los alimentos.

METODOS DE CITOSTATICOS:impiden que los microorganismos realizen su actividad metabolica.

6-¿Cuántas formas de conservar a limentos hay? Exp licar y dar ejemplos de cada una.

El secado es un método de conservación de alimentos consistente en extraer el agua de estos, lo que inhibe la proliferación de microorganismos y dificulta la putrefacción. El secado de alimentos mediante el sol y el viento para evitar su deterioro ha sido practicado desde antiguo.

Se denomina salazón a un método destinado a preservar los alimentos, de forma que se encuentren disponibles para el consumo durante un mayor tiempo. El efecto de la salazón es la deshidratación parcial de los

alimentos, el refuerzo del sabor y la inhibición de algunas bacterias.

El ahumado es una técnica culinaria que consiste en someter alimentos a humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resina. Este proceso, además de dar sabores ahumados sirve como conservador alargando la vida de los alimentos.

El calor ayuda la descomposición de los alimentos, porque varias bacterias se reproducen con el calor.

Lo que hace el frío es dormir algunas bacterias. Por eso cuando colocas la comida en el congelador esta dura mas, pero apenas sale del congelador seguira su proceso de descomposición o crecimiento de las UFC.

¿Para que sirve la conservación de alimentos? En la actualidad ¿Cual es su importancia? ¿A que se denominan métodos citotóxicos? nombra y explica por lo menos 3.

7- Realiza una investigación y armá una pequeña cronología del inicio de la conservación de los alimentos en Argentina y el mundo.

Los indicios del norte de Europa, de que el hombre prehistórico almacenaba la carne en cuevas de hielo, la empresa de congelados tienen un origen bastante mas reciente. El proceso de congelación fue utilizado comercialmente por primera vez en 1842, pero la conservación de alimentos a gran escala por congelación comenzó a finales del siglo 19 con la aparición de las heladeras. Los egipcios, unos 2000 a.c ya conservaban muchos de los alimentos. Las técnicas mas utilizadas fue el salado y el secado. Un informe acerca de los Egipcios describio que salaban y secaban sus aves, esta corroborado por las representaciones y los textos o tambien a las ofrendas fisicas que han aparecido en las tumbas de Tebas. Los peces se cogian directamente de la barca del pescador y generalmente se les quitaban las escamas y las tripas en la misma orilla del rio. Cuando el proceso de secado estaba completo se almacenaban en una especie de jarrones gigantes. Este proceso era famoso en todo el Mediterraneo, por su parte los incas utilizaban una tecnica para preservar las papas con la que se relaciona con la liofilización (extrae el liquido y el alimento queda seco). En la ciudad de Bs.As en el siglo 19 la manera de obtener los alimentos era adquirirlos comprandoselos al vendedor ambulante.