



**Nombre de alumno (a): Sharon
Berenice Cruz García**

**Nombre del profesor: Daniela Rodríguez
Martínez**

**Nombre del trabajo: Ciencias De La
Alimentación**

Materia: Introducción A La Nutrición

PASIÓN POR EDUCAR

Grado:1

Grupo: LNU A

INTRODUCCION

CONOCEREMOS ACERCA DE LA EVOLUCION DE LOS ALIMENTOS, Y DE QUE MANERA SE CONSUMIAN. NUESTROS ANTEPASADOS FUEON DESCUBRIENDO DE AQUELLOS ALIMENTOS QUE PODIAN CONSUMIR CON BASE A LA PRUEBA Y ERROR, PARA IR MEJORANDO LAS TECNICAS DE RECOLECCION, HASTA LLEGAR AL CULTIVO.

DE IGUAL FORMA CONOCEREMOS COMO FUERON EVOLUCIONANDO LA GANADERIA Y LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS MAS COMPLEJOS.

EN LA EVOLUCION HISTORICA DE LOS ALIMENTOS HA SIDO IMPORTANTE LA FUERZA SELECTIVA DE LA EVOLUCION HUMANA.

ESTE CAMBIO AMPLIO EL RADIO DE ACCION DE LOS HUMANOS PRIMITIVOS Y FAVORECE A LA ADAPTACION DE PRACTICAS DE ALIMENTACION MAS EFICIENTES COMO LO ES LA CACERIA Y LA ANTROPOFAGIA

EN LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS CONOCEREMOS LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS POR CALENTAMIENTOS. LOS ALIMENTOS HAN SIDO A LO LARGO DE LA HISTORIA DEL SER HUMANO UNA CONSTANTE PREOCUPACION DEL HOMBRE.

EN LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS EN EL SIGLO XX SE HAN IDO PRODUCIENDO CAMBIOS QUE HAN MODIFICADO EXTRAORDINARIAMENTE LOS HABITOS ALIMENTARIOS DE LA POBLACION.

EL PROCESO DE LOS ALIMENTOS HAN DEPENDIDO DESDE SU ORIGEN DEL DESARROLLO DE LOS MEDIOS MATERIALES Y LUEGO DEL CONOCIMIENTO CIENTIFICO.

HOY, LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ES UNO DE LOS ESPACIOS DONDE HAY MAS INNOVACION.

TOMANDO EN CUENTA CUALES SON LOS ALIMENTOS DESDE LOS ORIGENES DEL HOMBRE Y QUE IMPACTO DESARROLLA Y MADURACION.

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS ALIMENTOS

Sabemos que Desde tiempos antiguos, la ciencia ha sido parte importante de la alimentación. Nuestros antepasados fueron descubriendo aquellos alimentos que podían consumir con base en la prueba y error, para poder ir mejorando.

De la misma manera fueron evolucionando a través de la ganadería y la elaboración de los alimentos. Ahora la industria alimentaria es un espacio donde hay más innovación

La alimentación desde el origen del hombre es quien a tenido un fuerte impacto en el desarrollo y maduración, dentro de los alimentos más antiguos lo más consumido por el hombre son las frutas naturales y las carnes, no eran enlatadas ni congeladas, si no que se comían crudas.

más tarde la conquista del fuego supuso un gran avance en la evolución de la alimentación humana, ofreciendo la posibilidad de cocer los alimentos.

La pequeña tribu organizó su lucha contra el hambre: los hombres siguieron cazando, los muchachos y los ancianos encerraron en un recinto a los animales más dóciles y los criaron y las mujeres comenzaron a conocer las plantas. La cría del ganado proporcionó leche, la mantequilla y el queso en abundancia.

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

La alimentación ha sido una importante fuerza selectiva en la evolución humana. Los primeros homínidos obtenían energía y proteínas de frutas, verduras, raíces y nueces.

La dieta paleolítica incluyó peces, mariscos y animales pequeños, así como vegetales, más accesibles por el desarrollo de tecnologías como las piedras de moler y los morteros; la composición de macro nutrientes de esta dieta fue de 37% de energía de proteínas, 41% de carbohidratos y 22% de grasas, con una relación de grasas poliinsaturadas-saturadas favorable y colesterol bajo

Las principales modificaciones de la dieta son el mayor consumo de energía, de grasas saturadas, de ácidos grasos omega-6 y de ácidos grasos trans, y la menor ingestión de ácidos grasos omega-3, de carbohidratos complejos y de fibra.

Dentro de la alimentación se puede decir que a lo largo del tiempo la conducta alimentaria se instaura en la infancia, donde el entorno Familiar contribuye al modo de alimentarse, siendo la madre la principal responsable en transmitir estas conductas a sus hijos.

CIENCIA DE LOS ALIMENTOS HASTA EL SIGLO XIX

La conservación de los alimentos por calentamiento en recipientes cerrados marcó un hito en los anales de la Tecnología de los Alimentos

La alimentación ha sido a lo largo de toda la historia del ser humano una constante en las preocupaciones del hombre. De hecho, fue gracias a los primeros cultivos y ganados que el ser humano se aposentó y dejó de ser nómada, pues ya no tenía la necesidad de vagar por la tierra buscando alimentos.

Desde la época de Hipócrates hasta nuestros días la ciencia de los alimentos se ha desarrollado dentro de tres etapas históricas: tres etapas históricas:

- 1) Etapa Naturalista
- 2) Etapa Químico Analista
- 3) Etapa Tecnológico leal.

En el Siglo XIX los estudios científicos pasan de Francia a Alemania, y es allí donde quedan establecidos los principios fundamentales del concepto energético de la nutrición. Luigi Cornaro, y otros médicos del Siglo XIX inician los cambios básicos en la alimentación mundial, debido a los estudios científicos sobre energía, proteínas y el descubrimiento de las vitaminas

hubo inventos, tales como la lata, que influenciaron y revolucionaron el manejo de los alimentos. Es en 1860 cuando aparece la primera cocina de hierro que modifica cocción y procesamiento de los alimentos.

CIENCIA DE LOS ALIMENTOS EN EL SIGLO XX.

Durante el siglo XX en la sociedad española se han ido produciendo importantes cambios que han modificado extraordinariamente los hábitos alimentarios.

La alimentación en España ha variado de forma sustancial. El hecho de disponer de una mayor oferta de alimentos, aunque mucho más transformados y procesados, en detrimento de los productos frescos sin elaborar, ha contribuido, sin duda, a este cambio; además de un mayor poder adquisitivo y de las transformaciones sociales que han sucedido.

La sociedad española es más tributaria en este momento de las proteínas de lo que lo era durante el siglo pasado, habiéndose producido también una clara disminución en el consumo de hidratos de carbono y un aumento muy importante de la ingesta de grasas.

CONCLUSIÓN

A través de la historia, la influencia de la nutrición ha estado presente en la evolución de los seres humanos en diferentes perspectivas a la alimentación.

La ciencia de la nutrición se ha expandido en diferentes direcciones contribuyendo al avance de la sobrevivencia y de los beneficios de la humanidad

En el descubrimiento de Nicolas Appert, la conservación de los alimentos por calentamiento en recipientes cerrados, marcó un hito en los anales de la Tecnología de los Alimentos. La eficacia de su método le valió a Appert una recompensa de 12.000 francos del Estado francés. desde 1803, las conservas se destinaban fundamentalmente al aprovisionamiento de la marina de guerra francesa, aunque también se vendían al público, la fábrica mantuvo la actividad de su fundador hasta 1933

A lo largo del siglo XX en la sociedad española se han ido produciendo importantes cambios que han modificado. Especialmente en los últimos 40 años, estos cambios se relacionan con la industrialización, urbanización y con el desarrollo tecnológico y económico.

De la misma forma se ve de qué manera la ciencia en los alimentos a cambiado y de como evolucionan gradualmente.

BIBLIOGRAFIAS

https://www.academia.edu/19431896/2_Historia_de_la_Ciencia_de_los_Alimentos

https://www.academia.edu/19431896/2_Historia_de_la_Ciencia_de_los_Alimentos