



**Nombre del alumno: Eitan
Gustavo Aguirre Guzman**

**Nombre del profesor: Daniela
Montserrat Méndez Guillen**

**Nombre del trabajo: Cuadro
sinoptico**

Materia: Nutricion

Grado: A

Evolución histórica de la ciencia de alimentos

Los Primeros hombres obtenían energía y proteínas de frutas, Verduras, raíces, nueces y la transición de vida nómada.

- Surgieron Prácticas de alimentación eficientes: la cacería, la cocción, y la antropofagia.

• La dieta Paleolítica incluye: Peces, mariscos y animales pequeños.

- Se modifican diversos productos. Ej. Aceites vegetales refinados y las carnes grasas.

Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX

• En el siglo XIX, hubieron descubrimientos importantes durante la historia de la alimentación.

- Aparece la primera cocina de hierro que modificaba cocción y procesamiento de alimentos.

• Se desarrollaron 3 etapas históricas:

- 1: Etapa naturalista,
- 2: Etapa Químico Analista
- 3: Etapa tecnológico leal.

Ciencia de los alimentos de el siglo XX

- la sociedad española ha ido produciendo importantes cambios en los años pasados.
- Surgieron cambios en la industrialización, tanto económica como social en el siglo XX.

- hubo una disminución del consumo de hidratos de carbono.
- Surgió un aumento importante en las ingestas de grasas en siglos pasados.

Ciencias de la alimentación

La nutrición como ciencia.

- La nutrición estudia los procesos bioquímicos y fisiológicos.
- Surgen las primeras observaciones por el francés Lavoisier de la "Materia".

- los alimentos de esa época eran distribuidos por diferentes métodos.
- Podemos observar que se pueden citar los trabajos importantes del siglo XVIII.

Organización encargadas de la alimentación y nutrición.

- las organizaciones ayudan a los países más necesarios para modernizar y mejorar actividades.
- OMS (Organización mundial de salud) su objetivo es que todos los pueblos gozen el grado máximo de salud

- Organización de las Naciones Unidas tiene principal objetivo luchar contra el hambre.
- mejorar la nutrición de forma sostenible hacia poblaciones vulnerables.

El papel del profesional de la nutrición.

- su principal objetivo es brindar atención nutricional a individuos sanos.
- Se realizan diversos tipos de estudios, análisis y ensayos clínicos para generar intervenciones.

- la alimentación comunitaria se encarga del funcionamiento de programas sociales relacionados a la alimentación.
- Nutrición clínica: se encarga de diseñar planes de alimentación a pacientes que lo requieran.

Nutrición

- es la ciencia para tratar de definir alimentos que pueden poseer nutrientes oportunos.
- la nutrición está compuesta de una serie de procesos metabólicos, perfectamente coordinados.

- la obesidad y el sobrepeso es muy común en las personas que consumen demasiados nutrientes.
- La bulimia y la anorexia son los trastornos alimenticios más comunes.