

**Nombre del alumno: Julián Santiago Lopez**

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

**Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico sobre la primera unidad**

**Materia: Nutrición**

**Grado: Tercer Semestre grupo "B"**

**Facultad de medicina**

# NUTRICIÓN UNIDAD II CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

## 1) Evolución histórica de la ciencia de los alimentos



## 2) Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX

## 3) Ciencia de los alimentos hasta el siglo XX

## 4) La nutrición como ciencia

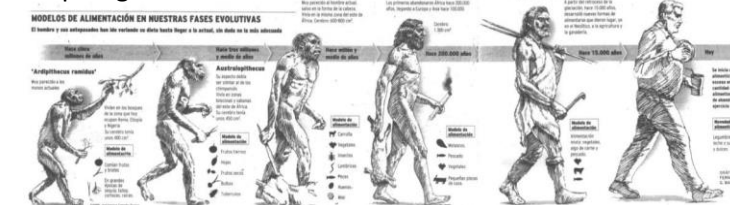
## 5) Organizaciones encargadas de la alimentación y nutrición nacionales e internacionales

## 6) El papel del profesional de la nutrición

## 7) Nutrición

- Los primeros homínidos obtenían energía y proteínas de frutas, verduras, raíces y nueces
- La transición de la vida arbórea a las llanuras fue posible gracias a la emergencia de la postura erecta
- La dieta paleolítica incluyó peces, mariscos y animales pequeños (por el desarrollo de tecnologías)

Este cambio favoreció la adopción de prácticas alimenticias más eficientes como la carroñería, la cacería y la antropofagia



Descubrimiento de Nicolas Appert

La conservación de los alimentos por calentamiento en recipientes cerrados

La ciencia de los alimentos se ha desarrollado en tres etapas históricas

- 1) Etapa naturalista
- 2) Etapa químico-analista
- 3) Etapa tecnológica

Luigi Cornaro inicia los cambios básicos en la alimentación mundial, debido a los estudios sobre energía, proteínas y el descubrimiento de vitaminas

1860 se inventa la lata y aparece la primera cocina de hierro que modifica cocción y procesamiento de los alimentos

En los últimos 40 años los cambios alimentarios se relacionan con la industrialización, urbanización y con el desarrollo tecnológico y económico que han dado lugar a nuevas formas de producción, procesamiento y distribución de alimentos

La nutrición estudia todos los procesos bioquímicos y fisiológicos que suceden en el organismo para la asimilación de los alimentos y su transformación en energía y otras sustancias

A finales del siglo XVIII Lavoisier hace las primeras observaciones sobre la materia

La nutrición se implica en el estudio sobre el efecto de los nutrientes sobre la salud y enfermedad

Las organizaciones ayudan a los países en desarrollo y a los países en transición a modernizar y mejorar sus actividades agrícolas, forestales con el fin de asegurar una buena nutrición

Busca y moviliza apoyo económico e institucional para realizar actividades y programas de instrucción en nutrición

Ejemplos de organizaciones

- 1) OMS (Organización Mundial de la Salud)
- 2) FAO (ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y AGRICULTURA)
- 3) UNICEF

Licenciado en nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad

Es capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos

Fundamenta su ejercicio profesional en un arco ético y multidisciplinario para la necesidad social de alimentación y nutrición presentes y futuras

Existen nutrición comunitaria, deportiva, clínica y un gran campo de trabajo para estos Licenciados en Nutrición

la nutrición es el concepto que hace referencia al proceso mediante el que el organismo asimila los nutrientes de los alimentos a través de una serie de fenómenos espontáneos, como son la digestión, la absorción de los nutrientes a la sangre a través del tubo digestivo y la asimilación de estos por las células del organismo.

Es la ciencia que estudia los procesos fisiológicos y metabólicos que ocurren en el organismo con la ingesta de alimentos

Existe la nutrición autótrofa donde los organismos producen su propio alimento y heterótrofa donde necesitan de otros para vivir



(Suereste, Septiembre-Diciembre)

## Referencias

Universidad del Sureste. ( Septiembre-Diciembre). Introduccion a la nutrcion Licenciatura en Nutricion . *UDS*, 89. recuperado de :  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/632819057cf668c9af01ca8e484433ad.pdf>