



**Nombre del alumno: Jhair Osmar
Roblero Díaz**

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

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico
(unidad 1)**

Materia: nutrición I

Grado: tercer semestre

Grupo: b

Ciencias de la alimentación

Evolución histórica de la ciencia de 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 transición de la vida arbórea, la piel lampiña con numerosas glándulas sudoríparas y el color oscuro.

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. Cereales, los lácteos, los azúcares refinados, aceites vegetales refinados y las carnes.

El siglo XIX

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.

Los primeros cultivos y ganados que el ser humano se aposentó y dejó de ser nómada, en época de Hipócrates a ciencia de los alimentos da tres etapas: 1) Etapa Naturalista 2) Etapa Químico Analista 3) Etapa Tecnológico leal.

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

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.

Siglo XX

La nutrición como ciencia

Como ciencia, la nutrición estudia todos los procesos bioquímicos y fisiológicos que suceden en el organismo para la asimilación del alimento y su transformación en energía y diversas sustancias. Lo que también implica el estudio sobre el efecto de los nutrientes sobre la salud y enfermedades.

Siglo XVIII el francés Lavoisier hace las primeras observaciones de la nutrición como ciencia, ya en épocas anteriores hubo quienes intuían la importancia de los alimentos en el desarrollo del ser humano, como los trabajos de Hipócrates y de Petreus Hispanus.

Organizaciones encargadas de la alimentación y nutrición, internacionales y nacionales

Las organizaciones ayudan a los países en desarrollo y a los países en transición a modernizar y mejorar sus actividades agrícolas, forestales y pesqueras con asegurar una buena nutrición para todos. Busca y moviliza apoyo económico e institucional para realizar actividades y programas de instrucción en nutrición. Establece redes de comunicación para facilitar el intercambio de información, promover las mejores prácticas y difundir la experiencia de instrucción de nutrición entre los países miembros.

OMS

Su objetivo es que todos los pueblos puedan gozar del grado máximo de salud que puedan lograr. La constitución de la OMS define salud como un estado completo de bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades.

ONU

Principal objetivo es la lucha contra el hambre a nivel mundial. Según reza su constitución, sus objetivos específicos son mejorar los niveles de nutrición y la calidad de vida y garantizar mejoras en la eficiencia de la producción y distribución de todos los productos alimenticios y agrícolas.

FAO

Consisten en recoger, analizar y distribuir información sobre nutrición, alimentos y agricultura favorecer la conservación de los recursos naturales y promover tanto políticas crediticias agrícolas adecuadas a nivel nacional e internacional como acuerdos internacionales sobre mercancías agrícolas.

El papel del profesional de la 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; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios. Nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria.

Investigación

Administración de comedores industriales

Alimentación comunitaria

Nutrición clínica

Nutrición deportiva

Diseño de políticas públicas

Planes de alimentación

Nutrición

Es la ciencia que trata de definir los requerimientos en la selección de alimentos que contengan los nutrientes oportunos y en la cantidad adecuada ha de tener presente que comer es algo más que realizar un aporte adecuado de nutrientes y a la hora de confeccionar una dieta deben de tenerse distintas circunstancias como son los gustos, costumbres y otros.

Nutrición Autótrofa

Los organismos autótrofos producen su masa celular y materia orgánica a partir del dióxido de carbono como única fuente de carbono, usando la luz o sustancias químicas como fuente de energía. Las plantas y otros organismos que usan la fotosíntesis son fotolitos autótrofos; las bacterias que utilizan la oxidación de compuestos inorgánicos como el anhídrido sulfuroso o compuestos ferrosos como producción de energía se llaman quimiolitotróficos.

Nutrición heterótrofa

Son aquellos que deben alimentarse con las sustancias orgánicas sintetizadas por otros organismos, bien autótrofos o heterótrofos a su vez. Entre los organismos heterótrofos se encuentran los animales, los hongos, y la mayoría de las bacterias y protozoos. Los seres heterótrofos dependen de los autótrofos, ya que aprovechan su energía y la de la materia que contienen para fabricar moléculas orgánicas complejas. Los heterótrofos obtienen la energía rompiendo las moléculas de los seres autótrofos que han comido.

Bibliografía

Nutrición, L. e. (Septiembre-diciembre). *Antología de la nutrición* . UDS.