



MEDICINA HUMANA

Nombre del alumno: Sanchez Chanona Jhonatan

Docente: Méndez Guillen Daniela Monserrat

Nombre del trabajo: "Cuadro Sinóptico"

Materia: Nutrición

Grado: 3°

Grupo: "B"

PASIÓN POR EDUCAR

CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Evolución histórica de la ciencia de alimentos

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 piel lampiña con numerosas glándulas sudoríparas y el color oscuro

El Cro-Magnon y otros humanos modernos, dependieron más de la cacería de grandes mamíferos, lo cual aumentó considerablemente la proporción de carne de la dieta

A partir del período paleolítico (60 000 años), la sobreexplotación de recursos, los cambios climáticos y el crecimiento de la población propiciaron un patrón dietario más diverso, que contribuyó a establecer la estructura genómica del hombre moderno

La emergencia de la agricultura y de la ganadería

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

La dieta paleolítica incluyó

- peces
- mariscos
- animales pequeños
- Vegétales

ha modificado la dieta sin que ocurran cambios paralelos de la estructura genética, fenómeno conocido como discordancia evolutiva.

las Preferencias y rechazos a determinados alimento, creándose en este periodo Patrones de alimentación que pueden desencadenar un trastorno de la conducta Alimentaria durante la adolescencia.

Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX

Siglo XIX. La conservación por el calor

Appert comenzó a trabajar en su método en 1795, en una pequeña fábrica situada en Massy, en las afueras de París, utilizando recipientes de cristal cerrados con tapones de corcho, que calentaba en baños con agua hirviendo.

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.

La alimentación ha sido a lo largo de toda la historia del ser humano una constante en las preocupaciones del hombre

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:

- La Etapa Naturalista
- La Etapa Químico
- La 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

inician los cambios básicos en la alimentación mundial, debido a los estudios científicos sobre energía, proteínas y el descubrimiento de las vitaminas

CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Ciencia de los alimentos en el siglo XX

A lo largo del siglo XX en la sociedad española se han ido produciendo importantes cambios que han modificado extraordinariamente los hábitos alimentarios de la población, repercutiendo consecuentemente en su estado nutricional

estos cambios se relacionan con la

- industrialización
- urbanización
- Desarrollo tecnológico y económico

han dado lugar a nuevas formas de producción, procesado y distribución de alimentos

han dado lugar a nuevas formas de producción,

La forma de alimentarnos en España ha variado de forma

podemos señalar que la sociedad española es más tributaria en este momento de las proteínas de lo que lo era durante el siglo pasado

Disminuye en el consumo de hidratos de carbono y un aumento muy importante de la ingesta de grasas

La nutrición 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

implica el estudio sobre el efecto de los nutrientes sobre la salud y enfermedades

La nutrición como ciencia es muy reciente, ya que apenas a finales del Siglo XVIII el francés Lavoisier hace las primeras observaciones sobre la materia.

Organizaciones encargadas de la alimentación y nutrición,

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 el fin de asegurar una buena nutrición para todos

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 (Organización Mundial de la Salud)

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

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y agricultura)

Principal objetivo es la lucha contra el hambre a nivel mundial.
Las funciones de la FAO consisten en recoger, analizar y distribuir información sobre nutrición, alimentos y agricultura
Conservan los recursos naturales; y promover tantas políticas crediticias agrícolas adecuadas a nivel nacional e internacional como acuerdos internacionales sobre mercancías agrícolas

UNICEF

Los programas nacionales de UNICEF, que se formulan una vez consultados los distintos gobiernos, cuentan con la cooperación de personas procedentes de todos los sectores de la sociedad, incluidos centros gubernamentales, dirigentes sociales, organizaciones no gubernamentales, profesores, padres y niños.

CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

El papel del profesional de la nutrición.

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

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 marco ético y multidisciplinario para responder con calidad y compromiso a las necesidades sociales de alimentación y nutrición presentes y futuras

Administran servicios y programas de alimentación y nutrición

proponen, innovan y mejoran la calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios.

Nutrición clínica

Nutrición poblacional

servicios de alimentos

Tecnología alimentaria y otros campos transversales

investigación

Educación

Administración y consultoría aplicando métodos

técnicas y tecnologías propias de la nutriología y ciencias afines

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

El concepto de nutrición se refiere a una serie de procesos metabólicos perfectamente coordinados que mantienen el equilibrio en nuestro cuerpo.

Las deficiencias nutricionales son poco comunes en las sociedades desarrolladas, pero están presentes en determinados grupos de menores recursos y en ancianos o personas que tengan requerimientos nutricionales mayores, por ejemplo, niños en crecimiento, en mujeres embarazadas o en época de lactancia, enfermos y convalecientes, alcohólicos o individuos con dietas restringidas

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

Toma la energía necesaria para poder llevar a cabo el resto de las funciones vitales, además de para desempeñar las actividades cotidianas

La especialidad médica que se basa en el complejo análisis del conjunto de alimentos que un ser humano puede consumir y cómo esto puede adaptarse a diversas necesidades como por ejemplo una dieta hipocalórica, hipotensa, baja en sodio, etc.

La nutrición la podemos clasificar en

Nutrición Autótrofa

Son los organismos que producen su propio alimento

Nutrición heterótrofa

Aquellos organismos que necesitan de otros para vivir